KOMOREBI RESTAURANT

GRAND MENU

天ぷらとお刺身3点盛り合わせ

単品 ¥1,880（税込）

※写真は「お得な御膳セット」を付けたイメージです。



おすすめ recommendation



みつせ鶏の絶品からあげ

手仕込みのジューシーなからあげ。

単品 ¥980（税込）



季節の野菜と大海老天ぷら盛り合わせ

単品 ¥1,180（税込）



みつせ鶏だしの香り立つ鶏天

和風だしに漬け込んだ、だしの風味が香る鶏天。

単品 ¥880（税込）

＋SET お食事セット

ごはんの目安

大	中	小
270g	200g	130g



お得な御膳セット ¥550（税込）

ごはん（大・中・小）/日替わり小鉢/茶碗蒸し
具だくさん味噌汁/季節の香物



ごはんセット ¥330（税込）

ごはん（大・中・小）/具だくさん味噌汁
季節の香物

ごはんは雑穀米に変更できます。





おすすめ
recommendation

佐賀牛コロッケ デミグラスソース

男爵とメークインをブレンド。
佐賀牛の旨味たっぷりコロッケ。

単品 ¥880（税込）



肥前さくらポーク 極厚ロースとんかつ

肉厚で歯切れのいい佐賀のこだわりポーク
肥前さくらポークを使用。

単品 ¥1,180（税込）



ぷりぷり特大海老フライ

ぷりぷりの大海老を手仕込み。

単品 ¥1,280（税込）



ほっけ一夜干し

ボリュームたっぷり!
長崎・五島産とっぺん塩使用。

単品 ¥980（税込）



長崎・松浦産アジフライ

アジフライの聖地
長崎・松浦産のアジを使用。

単品 ¥980（税込）

＋SET お食事セット

ごはんの目安

大	中	小
270g	200g	130g



お得な御膳セット ¥550（税込）

ごはん（大・中・小）/日替わり小鉢/茶碗蒸し
具だくさん味噌汁/季節の香物



ごはんセット ¥330（税込）

ごはん（大・中・小）/具だくさん味噌汁
季節の香物

ごはんは
雑穀米に
変更できます。



BEEF MENU

トップクラスの肉質基準をもつ
佐賀県産黒毛和牛「佐賀牛」など絶品お肉料理を
ご賞味ください。





おすすめ
recommendation

佐賀牛特選ロースステーキ

佐賀牛を塊で仕入れているからできるこの価格。
こだわりの長崎・五島産とっぺん塩使用。

150g 単品 ¥1,780（税込）　200g 単品 ¥2,280（税込）



アメリカンステーキ

US最高グレード プライム牛使用。

200g 単品 ¥1,480（税込）

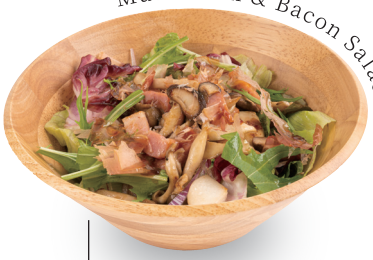


佐賀牛焼肉鉄板

単品 ¥1,180（税込）

SALAD

KOMOREBI Salad Made With Fresh Vegetables.　サラダ



Mushroom & Bacon Salad

きのこベーコンサラダ

¥660（税込）

シーザーサラダ

¥660（税込）



Caesar Salad



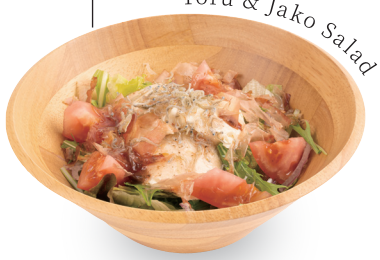
Radish & Seaweed Salad

大根と海藻のサラダ

¥660（税込）

豆腐とじゃこのサラダ

¥660（税込）



Tofu & Jako Salad

＋SET お食事セット

ごはんの目安

大	中	小
270g	200g	130g



お得な御膳セット ¥550（税込）

ごはん（大・中・小）/日替わり小鉢/茶碗蒸し
具だくさん味噌汁/季節の香物



ごはんセット ¥330（税込）

ごはん（大・中・小）/具だくさん味噌汁
季節の香物

ごはんは
雑穀米に
変更できます。



KOMOREBI RESTAURANT

PASTA パスタ

Bacon carbonara!



厚切ベーコン
カルボナーラ
¥880（税込）

Seafood pescatore!



贅沢魚介たっぷり
ペスカトーレ
¥980（税込）



きのことベーコンの
和風パスタ
¥880（税込）

きのことベーコンの
ペペロンチーノ
¥780（税込）

茄子とひき肉の
ボロネーゼ
¥880（税込）

海老と貝柱の
クリームパスタ
¥980（税込）

PIZZA ピザ

Margherita!



トマトソースと
モッツァレラチーズのピザ
（マルゲリータ）
¥980（税込）

Bismarck!



半熟タマゴとハムのピザ
（ビスマルク）
¥980（税込）

Teriyaki chicken!



みつせ鶏の照り焼きチキンピザ
（照り焼きチキン）
¥980（税込）

Diavola!



サラミとトマトソースのピザ
（ディアボラ）
¥980（税込）

KOMOREBI RESTAURANT



KAMAMESHI

こもれび厳選 釜飯御前

注文をいただいてからじっくりと炊き上げる
素材の旨みが活きた釜飯と天ぷらの贅沢なセットです。

※ 釜飯は注文をいただいてから炊き上げますので、少しお時間がかかります。

おすすめ
recommendation

五目釜飯と天ぷらの盛り合わせ

出汁と多彩な具材の旨味が
溶け合った味わい深い釜飯。

¥1,480（税込）





海鮮釜飯と天ぷらの盛り合わせ

海老やイカ、魚介の凝縮された旨味が
染み込んだ絶品釜飯。

¥1,680（税込）



みつせ鶏釜飯と天ぷらの盛り合わせ

佐賀県のブランド鶏「みつせ鶏」を
贅沢に使用しました。

¥1,680（税込）

KOMOREBI RESTAURANT

NOODLES 麺類



贅沢海鮮 こもれびちゃんぽん

おすすめ recommendation

長崎出身の料理長がつくる本格ちゃんぽん。

¥880（税込）



どこかレトロな 鉄板ナポリタン

¥880（税込）



そば・うどん SOBA / UDON

※ そばとうどんは同じ鍋で茹でています。アレルギーのある方はお知らせください。



みつせ鶏の鶏天と 温そば

¥980（税込）



みつせ鶏の鶏天と わかめうどん

¥980（税込）



みつせ鶏の鶏天と ざるそば

¥980（税込）



天ぷらの盛り合わせと 温そば

¥1,180（税込）



天ぷらの盛り合わせと ざるそば

¥1,180（税込）

KOMOREBI RESTAURANT

DON / CURRY / BIBIMBAP 丼物・カレー・ビビンバ



具だくさん味噌汁・季節の香物付き

肥前さくらポークのかつ丼

サ飯人気No.1！門外不出の割り下がカツのおいしさを引き立てます。

¥980（税込） ご飯の量 中 200g



ミニサラダ付き

佐賀牛すじカレー&バターライス（ミニサラダ付き）

佐賀牛のスジをふんだんに使用したコラーゲンたっぷりの一品。

¥980（税込） ご飯の量 中 200g



スープ付き

スタミナガーリック石焼ビビンバ ¥980（税込） ご飯の量 中 200g



スープ付き

石焼カルビビビンバ ¥980（税込） ご飯の量 中 200g

KIDS MENU

kids Plate

キッズプレート

デザート & ジュース付き
（アップル or オレンジジュース）

¥680（税込）



OSAKENO AIBOU

お酒の相棒



みつせ鶏炭火焼

こだわりの長崎・五島産とっぺん塩使用。

¥680（税込）



おつまみ3点盛り

¥580（税込）



イカ一夜干し

¥980（税込）



みつせ鶏の絶品からあげ

¥980（税込）



たこわさ

¥400（税込）



白菜キムチ

¥300（税込）



すくい豆腐とキムチ

¥400（税込）



茶　豆

¥400（税込）



フライドポテト
コンソメ

¥380（税込）



フライドポテト
チーズフォンデュ

¥500（税込）

KOMOREBI RESTAURANT

DRINK MENU / ALCOHOL

BEER / ビール



新 辛口〈生〉SUPER DRY

生ビール ／ 中	¥480(税込)
生ビール ／ 小	¥380(税込)

キリン一番搾り

瓶ビール	¥500(税込)



ノンアルコール

アサヒドライゼロ	¥380(税込)

HIGHBALL / ハイボール



ジャックダニエル

ハイボール	¥480(税込)



ブラックニッカ

ハイボール	¥420(税込)

WINE / ワイン

グラスワイン【赤】	¥380(税込)
グラスワイン【白】	¥380(税込)

SAKE / 日本酒

天 吹 超辛口

特別純米酒・180ml	¥650(税込)

東 一

山田錦純米酒・300ml	¥950(税込)

SHOCHU / 焼酎

［芋］白波	¥380(税込)
［芋］黒霧島	¥380(税込)
［麦］二階堂	¥380(税込)
［米］白岳しろ	¥380(税込)

SOUR / サワー

まるごとレモンサワー	¥480(税込)
ウーロンハイ	¥380(税込)
巨峰サワー	¥380(税込)
緑茶ハイ	¥380(税込)
ライムサワー	¥380(税込)



輸入ビール取り揃えております。

バドワイザー	¥450(税込)	モレッティ	¥500(税込)
ハートランド	¥450(税込)	ペローニ ナストロアズーロ	¥500(税込)
カールスバーグ クラブボトル	¥450(税込)	ラピンクルタ	¥600(税込)
コロナ・エキストラ ボトル	¥500(税込)	ヒューガルデン・ホワイト	¥600(税込)
ブルックリンラガー	¥500(税込)	スミノフアイス　レモノネード・グレープ	各¥450(税込)

※画像はイメージです。※お酒は20歳未満の方にはご提供できません。

DRINK MENU / SOFT DRINK



FRUIT SMOOTHIE / フルーツスムージー



バナナミルク
¥380(税込)



いちごパイン
¥380(税込)



パインマンゴー
¥380(税込)



完熟パイン
¥380(税込)



トロピカルミックス
¥380(税込)

とろける食感！
季節のフルーツ
たっぷり！



季節のフルーツ
飲む 杏仁豆腐
¥500(税込)

SAUNA DRINK / サウナドリンク

サウナの後の
水分補給に！



オロポ
¥380(税込)
(オロナミンC ＋ ポカリスエット)



リポポ
¥380(税込)
(リポビタンD ＋ ポカリスエット)



トマポ
¥380(税込)
(トマトジュース ＋ ポカリスエット)

ウーロン茶	¥180(税込)
緑 茶	¥180(税込)
カルピス	¥180(税込)
オレンジジュース	¥180(税込)
アップルジュース	¥180(税込)
メロンソーダ	¥180(税込)

コーヒー	[ホット or アイス]	¥200(税込)
カフェラテ	[ホット or アイス]	¥250(税込)
カフェモカ	[ホット or アイス]	¥250(税込)
アイスミルクココア		¥250(税込)
ホットココア		¥250(税込)

OFUROYASAN NO KAKIGOORI

/ おふろ屋さんのかき氷

KOMOREBI
DESSERT
shaved ice



抹茶白玉金時練乳
削り氷

¥440（税込）



完熟マンゴー練乳
削り氷

¥440（税込）



いちご&いちご練乳
削り氷

¥440（税込）

KOMOREBI
DESSERT
parfait

PLATE PARFAIT

/ プレートパフェ



プレートパフェ いちご

¥600（税込）



プレートパフェ ショコラ

¥600（税込）



プレートパフェ 小倉抹茶

¥600（税込）

KOMOREBI RESTAURANT