

創作然

海用



か
い
り
き

営業時間

17:30~23:30

ラストオーダー23:00

定休日

毎週月曜日

海力のおすすめ料理 料理作

おすすめ
其の一

美味でヘルシー。当店No1のメニュー。

自家製がんも(海力名物)

外はカリカリ、中はホクホク。
豆腐と黒胡麻でアレンジしました。
体にもやさしくとってもヘルシー
おすすめ一番!

300円

おすすめ
其の二

お酒のお供に最高です。
切干大根ジャコと一ふ

切干大根とジャコがからみ木綿と一ふ
とのコラボレーションを味わって下さい。

500円

おすすめ
其の三

絶品! 当店独自のオリジナルメニュー。

クリームチーズの味噌漬け

こだわりの秘伝の味噌をふんだんに使って作りました。
風味豊かな逸品を是非ご賞味あれ。

400円

おすすめ
其の四

手づくりの味わい!

自家製つくね

お酒のお供にこれぞ最高! 厳選した材料
を使って、丹念に手作りしました。

120円

おすすめ
其の五

とろけるやわらかさ。

手羽先オーブン焼き

人気の手羽先を当店独自にオーブンで焼き
あげました。やわらかく食べやすく、お子様
からお年寄りまでご注文
が多い一品です。

600円

おすすめ
其の六

風味豊かな逸品。女性に人気。

おやきチーズ フランスパンの生地にチーズを
つつみ、オーブンで焼きあげました。
風味豊かな味に仕上げました。

500円

おすすめ
其の七

サクサクの食感が最高です。


大根とじゃがいものハリハリサラダ

大根のハリハリと揚げジャガのサクサク感が最高。
食感が美味しさを引き立てるヘルシーサラダです。



600円



焼きとり

-  ● 自家製つくね 他に味わえない、手作りのおいしさ 120円
- 若鶏ねぎま 甘味のある沖縄の塩で仕上げました 120円
- ササミのわさび焼(一串) 新鮮なササミをレアでどうぞ 150円

焼き物

- ササミの炙り焼 醤油風味でお酒のおともに 500円
- 玉子焼き こだわりの鶏ダシで焼きあげた絶品 500円
- 若鶏オーブン焼 ジューシーな味をどうぞ 600円
-  ● 手羽先オーブン焼 とろけるやわらかさ 600円
-  ● おやきチーズ 海力だけの一品 500円
- とまとチーズピザ 自家製のトマトサルサソースで仕上げました 700円
- マヨ葱ミラノ風ピザ 洋と和がからみあったおすすめ一品 800円

揚げ物

- 若鶏の唐揚ねぎソース掛け 甘酢ソースがなんともいえない 700円
- イカゲソの唐揚 ビールのおつまみにどうぞ 600円
- 手羽先の唐揚 香ばしさが食欲をそそる絶品 600円
- チーズワンタン 飲み物に関係なく注文できる一品 600円
- 若鶏の竜田揚げ ボリューム満点で若者に大人気 600円
- サクサクチーズコロケ 一口サイズで女性に大人気 600円
- プリプリ海老のフリッター 洋風のてんぷらで人気の品 600円
- 長芋と蓮根の磯辺揚げ 上品な味を堪能下さい 600円
- 揚げジャガイモのチーズ掛け 粉チーズのからみが人気 600円

海力人気サラダのラインナップ

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 一番 | 大根とじゃがいものハリハリサラダ
大根のハリハリと揚げジャガのサクサク感が最高。
ヘルシーで美味しい、当店おすすめの逸品です。 | 六〇〇円 |
| 二番 | 野菜とわかめのヘルシーサラダ
ノンカロリーのわかめが最高、
体にやさしいあっさりサラダです。 | 七〇〇円 |
| 三番 | ベーコンのポパイサラダ
生のほうれん草に揚げたてのベーコンをからませ、あつあつ
ドレッシングが味を引き立て、ほうれん草が最高のおいしきです。 | 八〇〇円 |
| 四番 | 海鮮サラダ
海の幸をふんだんに使い、野菜とのミックスが格別です。
ボリューム満点サラダです。 | 九〇〇円 |
| 五番 | 若鶏のカリカリサラダ
ジューシーな若鶏のカリカリ感と新鮮野菜の組み合わせが絶品。
2種類の素材の良さがマッチしたサラダです。 | 七〇〇円 |
| 六番 | ふわふわ卵のベーコンサラダ
カリカリのベーコンとふわふわの卵がからみ、
シーザードレッシングが何とも言えない。。。。。。。 | 七〇〇円 |
| 七番 | 蓮根とひじきの和風サラダ
蓮根とひじきをノンオイルドレッシングで仕上げた和風サラダです。
蓮根のサクサクとひじきで昔ながらの味をご堪能下さい。 | 七〇〇円 |
| 八番 | さっぱり大根梅じゃこサラダ
大根、梅、じゃこ、水菜などボンズとの
バランスが絶妙のサラダです。 | 五〇〇円 |
| 九番 | と一ふサラダ
マイナスイオン水で作られた木綿と一ふとわかめが絶品です。
イソフラボンたっぷり。 | 七〇〇円 |

● **炙りマグロのカルパッチョ** 香ばしく炙ったマグロを和風ドレッシングでサッパリと色鮮やかな野菜と一緒に召し上がり下さい。 900円

● **牛ロースのタタキ** 若者に大人気の一品です。 900円

鍋

● **海鮮チゲ** コチジャン・甜面醬その他10種類以上をブレンドした海力自慢のスープ 1,500円

当店
おすすめ

● **海鮮ちゃんこ** 地鶏だしの効いたさっぱりスープ 1,500円

● 雑炊、うどんもご用意しております。

ごはん

● ジャコチャーハン 600円 ● たまご雑炊 600円

● 高菜チャーハン 600円 ● お茶漬け 600円

● オムライス 700円 ● 焼おにぎり 200円

● ガーリックライス 600円 ● おしんこ 400円

デザート

● **カラメル胡麻アイス** 300円 ● **マンゴーシャーベット** 300円
～コクのある美味しさ～ ～しめにサッパリと～

<p>● クリームチーズの味噌漬け こだわりの秘伝の味噌をふんだんに使って作りました。風味豊かな逸品を是非ご賞味あれ。 (ワインに合います) 400円</p>	<p>● チャンジャ(珍味) 上品な辛味があり、奥深い味わい。タラのこりこりとした食感が病みつきになりそう。まず一度ご賞味下さい。 (お酒のおつまみに最高です) 300円</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

コース料理も御容易しております。

● おまかせコース、3000円より ● 4000円以上は御予約時に御相談下さい

● カニ料理、フグ料理、その他も御予約承ります

昼間の御予約承ります。

営業時間以外の御予約や、お祝い事・お昼の宴会・パーティ・仏事など承ります。
お気軽に御連絡下さいませ。(御予約は10名様以上とさせて頂きます。)

ビール

「同じBEERでも違いがでます」
 ビールは生きています。サーバーを毎日洗うことは
 もちろん。ジョッキにそそぐ時にもそそぎ方があります。
 クオリティーの高いビールを味わって下さい。

- 生ビール 500円
- 生ビール小 350円
- 瓶ビール 500円

焼酎(グラス)

- 芋 麦 米 350円
- 梅酒 400円
- 他、有名銘柄有 450円～

焼酎(ボトル)

- 白波 黒霧島 白岳 いいちこ
2,100円
- 吉兆宝山 富乃宝山 他、有名銘柄有
2,600円～

日本酒(グラス)

- 喜多屋(1合) 400円
- 喜多屋(2合) 800円
- 久保田百寿(1合) 420円
- 久保田百寿(2合) 840円
- 八海山 久保田 越乃寒梅
他、有名銘柄有 400円～

日本酒(ボトル)

- 八海山(純米吟醸) 4,000円
- 越乃寒梅 4,000円
- 久保田紅寿 3,000円
- 他、有名銘柄有 2,000円～

ボトルキープ(キープ期間6ヶ月)

カクテル

● ジントニック パッサアオレンジ

カシスオレンジ ボルスライチオレンジ

マンゴスティーナソーダ パッサアソーダ

ボルスグリーンティーウーロン

パイナップリーナソーダ

(各)520円

サワー

● レモン ライム グレープフルーツ
ウメ 青リンゴ 巨峰 カシス

(各)380円

ワイン

● 赤 白 グラス 400円

● ハーフボトル 980円~

ウィスキー

● ロイヤル グラス 400円

● 山崎 グラス 550円

● X0 グラス 500円

ソフトドリンク

● ウーロン茶 コーラ ラムネ

カルピス ジンジャエール

メロンソーダ (各)280円

● オレンジ(果汁100%)

300円