

鯉の里 なかはら



自慢の味をご賞味ください。

馬見山の地下水でさらした鯉のあらいやさしみは注文を受けてからさばくので新鮮そのものです。

当店自慢の鯉こくは時間をかけてじっくり煮込んでおり、鯉の旨味が十分にでて濃厚な味わいの一品です。また当店手作りの柚子胡椒での変化も楽しんでください。

桜の時期には筑豊でも珍しい樹齢約100年の“しだれ桜”が見ることができます。

尚、座席数が少ない為、人数が多数の場合や17時以降の入店は電話でご確認ください。

【お品書き】

鯉定食	1200円
(鯉のあらい・鯉こく・季節野菜の煮物・白めし)	
鯉のあらい	500円
鯉のさしみ	500円
鯉こく	350円
あゆの塩焼き	500円
やまめの塩焼き	500円
やまめのからあげ	600円
とりのからあげ	500円
季節野菜の煮物	250円
おにぎり(2個)	250円



鯉定食 1200円

鯉は優れた薬用魚であり、

良質の栄養食品です。

◇所在地	〒820-0321 福岡県嘉麻市馬見1204-7
◇アクセス	国道211号を飯塚より小石原方面へ向かい、黒田武士酒蔵手前信号を右折直進4km先 九州りんご村入口
◇TEL	0948-57-0906 時間外 0948-57-0612
◇FAX	0948-57-0906
◇営業時間	11:00~19:00
◇定休日	月曜日(臨時休業有り)

※ 営業時間、定休日は要電話確認