



名物

其の一

滋味満点のイチオシ！

コラーゲンが豊富な醤油ベース！

博多もつ鍋

一人前

セット

一四八〇

- もつ
- キヤベツ
- ニラ
- ニンニク
- 豆腐
- 山芋
- 唐辛子

もつ鍋は

大衆の味方！

もつ鍋の誕生は戦後間もない頃の福岡県。炭鉱で働く人々が、ホルモンやニラなどをアルミ鍋で炊いたことがルーツとされています。今のスタイルで食されるようになったのは一九六〇年代。滋味深く栄養豊富なもつ鍋は、広く大衆に愛され、今や全国区の味となりました。

名物

其の二

塩ベースであつさり、
素材本来の旨味を堪能！

筑豊塩もつ鍋

セット

一人前

一四八〇

・もつ ・ニラ ・豆腐 ・ネギ
・キヤベツ ・ニンニク ・大根 ・黒こしょう



新顔

其の三

濃厚芳醇、まろやか！
もつ鍋の新たな定番です

味噌もつ鍋

セット

一人前

一四八〇

・もつ ・ニラ ・豆腐 ・唐辛子
・キヤベツ ・ニンニク ・山芋



追加メニュー

もつ 九五〇
豆腐 二〇〇
山芋 二八〇
大根 一五〇
ニンニク 一五〇

明太子(二腹) 三五〇
ちゃんぽん麺セット
(ニラ付) 四〇〇
おじやセット 四〇〇
(お新香付)

◆野菜セット

博多もつ鍋・味噌もつ鍋用
(ニラ、キヤベツ、山芋、
ニンニク) 四五〇
塩もつ鍋用
(ニラ、ネギ、キヤベツ、
大根、ニンニク) 四五〇

※写真真はすべてイメージ、価格はすべて税込



焼きたん

太鼓判 網焼

塩又はタレ

厳選部位の盛合せ!!



焼きたん ミックス
※本日の内容は従業員まで

ミックス (日替り) 五八〇

ノドブエ (上軟骨)
一頭僅か約40gの希少部位、至福のコリコリ感
各三九〇

レバー (肝臓)
甘味と苦味の濃密なハーモニー、定番です
ハラミ (横隔膜)
肉汁溢れる、柔らかくジューシーな部位です
各三九〇

カシラ (こめかみ)
さつぱりとしながら旨味はしつかり。歯応え◎
タン (舌)
根強い人気! 歯切れが良くてサクサクいけます
各三三〇

豚バラ (あばら肉)
脂身が多くて、濃厚な旨味が堪能できます!



濃厚な旨味! 絶妙な弾力! 当店が自信をもつて提供する豚肉は創業四〇年以上の歴史を誇る食肉卸会社「日本トップフーズ」から仕入れています。本「日本トップフーズ」から仕入れています。国産にこだわり、輸送時の温度も厳重に管理するなど、鮮度と安全・安心を守るための取り組みを徹底。はつきり言って、モノが違います!

新鮮極旨の豚肉は
信頼の肉問屋から!

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

刺身

魚

福岡名物

ごまサバ

四八〇

新鮮なサバの刺身を
特製胡麻ダレで
和えます！



ごまサバ

豚

スタミナ

ガツ刺し

三九〇

ニンニク
効いてます！



スタミナガツ刺し

台湾ゴブクロ 三九〇

旨辛コリコリがビールを誘う

酢もつ

三九〇

牛

センマイ刺し

(酢味噌和え)

三九〇

馬

群！抜度！
安心・安全！
馬肉のプロが
目利き！！

馬肉の専門加工・卸売ひとす
じの(株)NTCデリバ。主に
カナダで厳しい衛生基準を
クリアした生食用馬肉を取
扱い、国内では低温輸送を徹
底し、同社のHACCP認
証工場で加工出荷。当店では
その新鮮で安全安心の絶品
馬肉を提供しています！
※安全で衛生的な食品を製造する
ための管理方法のひとつ。
(厚生労働省ホームページより)



(株)NTCデリバ
沢井亮祐社長

馬刺し 特選！新鮮！



赤身

八五〇



レバー
八五〇

馬肉のユツケ 八五〇

鶏

親鶏タタキ

もも・むね合盛り

五五〇

博多の味

サラダ

ぐるぐる串

一本一五〇

一〇本で二本

サービス!!



ぐるぐる串(写真は10本)

鉄鍋ギョウザ

一〇個六五〇

博多屋台の明太玉子焼

五五〇

茹でもつ 高菜明太和え

三九〇

おきゅうと辛子醤油

三九〇

もっちりツルツル!
まるでとろてん?!

カラムーチョポテトサラダ 三九〇



カラムーチョポテトサラダ

茹でたてブロッコリー

四八〇

冷やしトマト 三九〇

フリ塩キヤベツ 三五〇

串焼き

鶏もも 砂肝

ねぎ間 つくね

各一本一五〇

アスパラ肉巻き

一本三〇〇

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

焼

炒

揚

牛ホルモン

辛味噌炒め 七五〇



牛ホルモン辛味噌炒め

豚キムチチヂミ

四八〇



豚キムチチヂミ

雲仙

ハムカツ

七五〇



雲仙ハムカツ

れんこん

さつま揚げ

二枚 四八〇



れんこんさつま揚げ

中津唐揚げ

四八〇

美味しい鶏の唐揚げ

大分とり天

四八〇

(柚子胡椒・ポン酢)

チキン南蛮

四八〇

ひと口チーズ春巻き 三九〇

ポテトフライ

三九〇

さつま芋フライ 三九〇

ハニーバターソース

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

食事

鶏ポタ
ラーメン

一人前 八五〇

-half 五五〇

ブラック
ライス

六八〇

当店名物



コラーゲンたっぷり！
ポタージュのように
濃厚なスープは
鶏ガラのエキスを
100%です



博多名物 焼きラーメン 八五〇

宮崎名物 肉巻きおにぎり 一個 三八〇

甘味

鹿児島名物 白くまカップ 二〇〇

九州名物 ブラックモンブラン 二〇〇

焼酎のあて

豚味噌きゅうり 三九〇

炙り明太子 三九〇

ジューシー
茄子の揚げ浸し 四五〇

焼き枝豆 四五〇
ゆびまで旨い

どんぐり 三〇〇
うずらの煮玉子

山芋千切り おかか醤油 三九〇

セロリ漬け 三九〇

← 焼酎はこちら

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

焼酎

飲み方は自由！
自分好みのスタイルで。



前割り

前日から水と割合わせ、寝かせたもの。七輪で燗付けし、黒じよかでお出しします。



お湯割り

湯1:1焼酎



水割り

水2:1焼酎(基本)
水1:2焼酎(九州男児)



クラッシュアイスミスト

クラッシュアイスにゆっくり焼酎を注ぎます。焼酎の甘さがきゅんと立ち、とろりとした質感。



魂のロック

細く静かに少しずつ焼酎を注いだ後、マドラーでゆっくり7回転半混ぜます。



零耐

焼酎蒸留時に最初に垂れる「初垂れ」を0℃に冷やしたストレート。
〔魔界への誘い〕のみ



ハイボール

ソーダ2:1焼酎

芋

前割りで！黒じよかで！

さつま白波 白麹25度

一合 六〇〇

〔黒じよか〕は鹿児島県で使われる
焼酎用の土瓶

黒霧島

黒麹25度 五五〇

白霧島

白麹25度 五五〇

赤霧島

白麹25度 六〇〇

やきいも黒瀬

白麹25度 五〇〇

土竜(もぐら)

白麹25度 五五〇

くじら

白麹25度 五〇〇

三岳

白麹25度 五〇〇

赤兎馬

白麹25度 五五〇

富乃宝山

黄麹25度 五〇〇

一刻者

白麹25度 五五〇

なかむら

白麹25度 六〇〇

魔界への誘い

黒麹44度 六六〇

初垂れ(はなたれ) 45ml

プレミアム芋焼酎
伊佐美

黒麹25度 七〇〇

至福のまろやかさとコクが味わえる幻の芋焼酎。蔵元は鹿児島県の甲斐商店。明治三十七年の創業以来、一貫して黒麹のみで製造。この機会をお見逃しなく。

麦 二階堂

白麹25度 四五〇

米 鳥飼

黄麹25度 五五〇

栗 ダバダ火振

黄麹25度 六〇〇

黒糖 れんと

白麹25度 五〇〇

紫蘇 鍛高譚

白麹20度 五〇〇

〔さつま白波〕〔魔界への誘い〕以外はすべてグラス75mlでご提供します。

※アルコールご注文のお客様には、お通し三〇〇円(税込)を提供します。※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

ビール

アサヒ

スーパードライ

生 大ジョッキ 九〇〇
中ジョッキ 六五〇

アサヒマルエフ 中瓶 八五〇



ホッピ

白または黒 各五〇〇

●かえ・中 二五〇

●かえ・外(白または黒) 各三〇〇



サワー

お多福 サワー 三九〇
ほのかな梅風味

最強 レモンサワー 五五〇
冷凍レモンがゴロゴロ！

「おかわり耐ハイ 二五〇

生搾り レモンサワー 五〇〇

生搾り

グレープフルーツサワー 五〇〇

愛のスコール サワー 五〇〇
甘酸っぱい、昭和の乳性炭酸飲料「スコール」使用

福岡あまおうサワー 五〇〇

宮崎ぽんかんサワー 五〇〇

宮崎へべすサワー 五〇〇

「へべす」は宮崎特産の爽やかな柑橘！

バイス サワー 四五〇
蒲田生まれ大森育ち、下町の星「コダマ飲料」

生南高梅サワー 四五〇

ウーロンハイ 三九〇

緑茶ハイ 三九〇



※アルコールご注文のお客様には、お通し三五〇円(税込)を提供します。※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

ハイボール

お多福 **スペンシャル** ハイボール
ブラックニツカクリア使用 三九〇

生しようが ジンジャー ハイボール 四五〇

コカ・コーラ ハイボール 四五〇

余市

シングルモルト ハイボール 七五〇

博多

ハイボール 四五〇

本格麦焼酎「博多の華 三年貯蔵」使用

ウイスキー

ブラックニツカクリア シングル 三九〇

余市

シングルモルト シングル 七五〇

ワイン

白 または 赤

各五〇〇

アラン・スコット

〈ニュー・ジラント〉 各750 ml

白

ソーヴィニヨン・ブラン「辛口」

二七五〇

赤

メルロー「ミディアム」

三三〇〇

日本酒

清酒 **大徳利** (冷・燗) 六八〇

[福岡] 喜多屋 純米吟醸 吟のさと 八五〇

[福岡] 喜多屋 特別本醸造 六八〇

[佐賀] 七田 純米 火入れ 八五〇

[山口] 瀬祭 45 純米大吟醸 一二〇〇

[長野] 真澄 茅色 純米 六八〇

[新潟] 八海山 特別本醸造 八〇〇

[福島] 大七 生酛 純米 六八〇

[山形] 出羽桜 桜花吟醸 六八〇

[秋田] 高清水 生酛 特別純米酒 六八〇

果実酒

濃醇梅酒 四五〇 山梨にこり白桃 五〇〇

宮崎完熟マンゴー 出雲シヤイン 五〇〇

マスカット 五〇〇

酒ではない物

ノンアルコール
アサヒドライゼロ (小瓶) 三五〇

・コカ・コーラ

・ジンジャーエール

・ぼんかんソーダ

・あまおうソーダ

・アサヒ富士山のバナジウム天然水

600 ml ペットボトル 二〇〇

※アルコールご注文のお客様には、お通し三五〇円(税込)を提供します。※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込です。