

名物

其の一

滋味満点のイチオシ！

コラーゲン豊富な醤油ベース！

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。



※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込

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
- キナベツ ●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
- キナベツ ●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

野菜セット

- 博多もつ鍋・味噌もつ鍋用
(ニラ、キナベツ、山芋) 三八〇
- 塩もつ鍋用
(ニラ、ネギ、キナベツ、大根) 三八〇

明太子(二腹) 三八〇

ちゃんぽん麺セット
(ニラ付) 三五〇

おじやセット 三八〇
(お新香付)

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込



焼きたとん

太鼓判 網焼き

塩又はタレ

部位の合せ!!
厳選部位盛



焼きたとん ミックス
※本日の内容は従業員まで

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

- カシラ** (こめかみ)
さっぱりとしながら旨味はしっかり。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
- シロ** (大腸)
柔らかくて、噛むほどに至福の旨味が溢れます
- 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、柔らかか
ジューシーな部位です
- 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
- ハツ** (心臓)
魅惑のシナシナキ感! クセのない旨さ
- 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!

各三九〇

各三三〇

ミックス (日替り) 五八〇

新鮮極旨の豚肉は
信頼の肉問屋から!



(株)日本トップフーズ
熱田貴比古社長

濃厚な旨味! 絶妙な弾力! 当店が自信をもっ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」から仕入れていきます。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!

刺身

魚

福岡名物

ごまサバ
四八〇



ごまサバ

豚

スタミナ
ガツ刺し

三八〇

ニンニク
効いてますー！



スタミナガツ刺し

旨辛ゴブクロ
三八〇

ガツポン酢
三八〇

牛

センマイ刺し
(酢味噌和え) 三八〇

馬

馬刺し(赤身) 八五〇

馬肉のユツケ
八五〇



馬肉のユツケ

鶏

親鶏タタキ
もも・むね合盛り
五五〇

群抜度！
安心・安全！
プロが
馬肉の
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

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

博多の味



ぐるぐる串

一本一五〇

10本で二本

サービース!!

ぐるぐる串(写真は10本)

鉄鍋ギョウザ

一個六〇〇

博多屋台の

明太玉子焼五五〇

サラダ

腹かいとーポテトサラダ 四五〇



チヨレギサラダ六五〇

トマトサラダ 四五〇

フリ塩キヤベツ三八〇

串焼き

鶏もも

つくね

ねぎ間

黄身付

砂肝

アスパラ
肉巻き

各二本一五〇

各二本二五〇

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

焼
炒

牛ホルモン
辛味噌炒め 六八〇



牛ホルモン辛味噌炒め

豚キムチチヂミ
四五〇



豚キムチチヂミ

揚

雲仙ハムの
カツ 五五〇



雲仙ハムのカツ

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 三九〇

大分とり天 三九〇
(柚子胡椒・ポン酢)

チキン南蛮 四五〇

ひと口チーズ春巻き 三九〇

シヤカ振りいも 五〇〇
塩又はチーズ又はバター醤油

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

食事

焼き

ラーメン

七五〇

博多名物



焼きラーメン

ブラック

ライス

六八〇

当店名物



当店名物 ブラックライス

福岡名物 高菜チャーハン 六八〇

宮崎名物 肉巻きおにぎり (二個) 三八〇

博多とんこつちびラーメン 五五〇

甘味

鹿児島名物 白くまカップ 三五〇

九州名物 ブラックモンブラン 二八〇

焼酎のあて

親鶏タタキ

ももむね合盛り 五五〇

がね 三八〇
さつま芋のかき揚げ、鹿児島名物

豚味噌 きゅうり 一本添え 四五〇

炙り明太子 四八〇

焼き枝豆 四五〇
ゆびまで旨い

どんぐり 三五〇
うずらの煮玉子

山芋千切り おかか醤油 四五〇

セロリ漬け 三八〇

← 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。

食事

焼き

ラーメン

七五〇

ブラック

ライス

六八〇

博多名物



焼きラーメン

当店名物



当店名物 ブラックライス

福岡名物 高菜チャーハン 六八〇

宮崎名物 肉巻きおにぎり (二個) 三八〇

博多とんこつちびラーメン 五五〇

甘味

鹿児島名物 白くまカップ 三五〇

九州名物 ブラックモンブラン 二八〇

焼酎のあて

親鶏タタキ

ももむね合盛り 五五〇

がね 三八〇

さつま芋のかき揚げ、鹿児島名物

豚味噌きゅうり一本添え 四五〇

炙り明太子 四八〇

焼き枝豆 四五〇
ゆびまで旨い

どんぐり 三五〇
うずらの煮玉子

山芋千切りおかか醤油 四五〇

セロリ漬け 三八〇

← 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

黒じよか

一合六〇〇

前割りしたさつま白波を
さつま名物「黒じよか」でどうぞ。

芋

不二才(ぶにせ) 白麹25度 五五〇

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

初垂れ(はなたれ)

魔界への誘い

黒麹44度 六六〇

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。歳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

泡盛 島唄 黒麹30度 四五〇

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

「黒じよか」以外はすべてグラスでのご提供となります。

※アルコールに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。

ビール

アサヒ

スーパードライ

生中ジョッキ六五〇

アサヒマルエフ 中瓶八五〇



得 ジャン耐

1リットル

ジャンボ耐ハイ、略してジャン耐！
ハイリキの1と瓶をドーンとお持ちします！

プレーン

二二〇〇

レモンセット
カットレモン六個

三〇〇



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

ほのかな梅風味

三九〇

最強レモンサワー

冷凍レモンがゴロゴロ！

五五〇

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

オレンジサワー

四五〇

愛のスコールサワー

四五〇

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

四五〇

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

下町の味コダマサワー

パイロスサワー

四五〇

お疲れさんにクエン酸サワー

四五〇

わるなら♪ハイサワー

青りんごサワー

四五〇

スンチーサワー

四五〇

杏仁豆腐のように甘くてスツキリとした香味！
「スンチー」は中国語で「神秘的な」という意味。

※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 **スペシナル** ハイボール

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

六五〇

ウイスキー

ブラックニッカ スペシナル

シングル 30ml 三九〇

余市 シングルモルト

シングル 30ml 六五〇

ワイン

アルパカヘチリ

白または赤 各五〇〇

ボトル

アラン・スコット

ヘニュージールランド 各 750 ml

白 ソーヴェイニヨン・ブラン「辛口」

二、七五〇

赤 ブラックラベル・
ピノ・ノワール「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 吟のさと七〇〇

[佐賀] 七田 純米 火入れ 七〇〇

[高知] 土佐鶴 大吟醸 寧浦 八五〇

[山口] 瀬祭 45 純米大吟醸 一、〇〇〇

[長野] 真澄 芽色 六八〇

[東京] 澤乃井 ぎんから 六八〇

[新潟] 八海山 特別本醸造 六八〇

[福島] 大七 からくち生酛 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 山梨にがり白桃 五〇〇

宮崎完熟マンゴー 香る三ヶ日みかん 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

・ファンタオレレンジ

・愛のスコール

・富士山のバナジウム天然水 600ml 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。