



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



九州
逸品
ダイワ
北

名物

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



博多
逸品
ニラウエダ

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) 三三八〇

塩もつ鍋用

(ニラ、ネギ、キナベツ、大根)

三三八〇

明太子(二腹) 三三八〇

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

お多福の味

ぐるぐる串

(タレ) 一本一五〇



ぐるぐる串(写真は10本)

ごまサバ 八五〇

ごまカンパチ 八五〇

本日^の地魚
刺身各種 卓上別紙



鉄鍋ギョウザ 一個六五〇

豚足焼き 五〇〇

博多屋台の
明太玉子焼 五五〇

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込

当店逸品

鶏塩煮込み

三五〇

旨し酒場に
旨し煮込みあり!



串焼き

豚バラ (塩又はタレ)

豚葱塩 (塩)

砂ずり (塩又はタレ)

ニンニク串 (味噌)

各一本 一五〇

つくね **黄身付** (塩又はタレ)

アスパラ肉巻き串 (塩)

各一本 二五〇

ぐるぐる串 一本 一五〇

一〇本で二本サービス!!
鶏皮をカリッとタレ焼きに

つまみ お野菜

茹でたてブロッコリー
(こだわりディップ) 三八〇

アボカド わさび醤油 四五〇

ポテト サラダ 四五〇



塩キヤベツ 三八〇

トマトサラダ 四五〇

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

刺身

馬

馬刺し
盛り合わせ

・赤身

・たてがみ

・霜降り

一四八〇



馬刺し各種

・赤身

八五〇

・レバー

八五〇

・霜降り

一四〇〇

馬肉のユツケ 八五〇

魚

ごまサバ 八五〇

ごまカンパチ 八五〇

本日の地魚
刺身各種 卓上別紙

牛

センマイ
刺し

白
黒

合盛り

五五〇



单品

白

四五〇

黒

酢味噌和え

三八〇

鶏

親鶏タタキ

もも・むね

合盛り 五五〇

单品 もも・むね
各四五〇



鶏皮ポン酢(親鶏) 三〇〇

親鶏の旨さは

長期飼育にあり!

クセになる弾力、噛むほどに溢れる旨味で人気の親鶏。若鶏の五〜十倍に及ぶ四五〇〜七五〇日という、手間を惜しまない長期飼育が旨さの秘密です。

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込

焼

炒

揚

知覧焼き六八〇

九州銘柄鶏 華味鳥のもも



知覧焼き ※ゴロ焼きです

牛ホルモン辛味噌炒め

六八〇

若鶏せせり炙り焼き

特製ネギポン酢ダレ 六八〇

豚キムチチヂミ 四五〇

雲仙ハムの

カツ 五五〇



雲仙ハムのカツ

中津唐揚げ 三九〇

チキン南蛮 四五〇

宮崎の美味しい名物

砂肝の醤油揚げ 三八〇

ひとろチーズ春巻き 三九〇

カニクリームコロッケ

(二個) 三八〇

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

食事

当店名物

ブラック

ライス

六八〇



当店名物 ブラックライス

焼きラーメン 屋台の味 七五〇

高菜チャーハン 六八〇

肉巻きおにぎり (二個) 三八〇

根性焼おにぎり (二個) 二五〇
激辛
ファイヤースープ付き

鶏ポタラーメン 七五〇

ハーフ 五五〇

鶏ポタージュスープ 一五〇

甘味

白くまカップアイス 二〇〇

ブラックモンブラン 二〇〇

焼酎のあて

豚味噌 四五〇
きゅうり一本添え

酢もつ 三五〇

明太子 四八〇
生又は炙り

焼き枝豆 四五〇
指まで旨い

がね 三八〇
ウスターソースで召し上がり

鶏皮ポン酢(親鶏) 三〇〇

鶏皮せんべい(塩) 三〇〇

ウインピー 三八〇

どんぐり 三五〇

セロリ漬け 三八〇

お新香 三五〇

← 焼酎はこちら

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込

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。七輪で燻付けし、黒じよかでお出します。



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(ふにせ) 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

やさいも黒瀬 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。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。

麦ニ階堂 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1ℓ瓶をドーンとお持ちします！

プレーン

二五〇〇

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

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Yonhoー

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

お疲れさんにクエン酸サワー 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

アイスサワー 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

グラス

アラン・スコット

〈ヘニュージールランド〉 各 750 ml

ボトル

白 ソーヴェイニオン・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 山梨にこり白桃 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

・ココ・コーラ

・ジンジャーエール

・ファンタオレンジ

・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