



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

1480

- 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
- キチベツ
- 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
- キチベツ
- ニンニク
- 山芋



博多
逸品
ニラウエダ
ネギ

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、キチベツ、山芋) 三三八〇

塩もつ鍋用

(ニラ、ネギ、キチベツ、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



ごまサバ



博多屋台の明太玉子焼

鉄鍋ギョウザ 一〇個六五〇

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



馬刺し盛り合わせ

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
合盛り

五五〇



センマイ刺し 白・黒 合盛り

单品

黒 白

酢味噌和え

三八〇

四五〇

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



親鶏タタキ もも・むね 合盛り

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

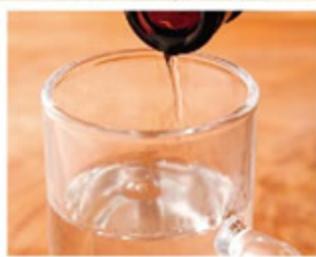
焼酎

飲み方は自由！
自分好みのスタイルで。



前割り

前日から水と割合合わせ、寝かせたもの。七輪で燻付けし、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。焼酎の甘さがぎゅんと立ち、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

前割りで！黒じよかで！

さつま白波

白麴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

黒麴25度

五五〇

白霧島

白麴25度

五五〇

赤霧島

白麴25度

六〇〇

やきいも黒瀬

白麴25度

五〇〇

土竜(もぐら)

白麴25度

五五〇

くじら

白麴25度

五〇〇

三岳

白麴25度

五〇〇

赤兎馬

白麴25度

五五〇

富乃宝山

黄麴25度

五〇〇

一刻者

白麴25度

五五〇

なかむら

白麴25度

六〇〇

魔界への誘い

初垂れ(はなたれ)45ml

黒麴44度

六六〇

プレミアム芋焼酎
伊佐美

黒麴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、一貫して黒麴のみで製造。この機会をお見逃しなく。

麦 二階堂

白麴25度

四五〇

米 鳥飼

黄麴25度

五五〇

栗 ダダ火振

黄麴25度

六〇〇

黒糖 れんと

白麴25度

五〇〇

紫蘇 鍛高譚

白麴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。

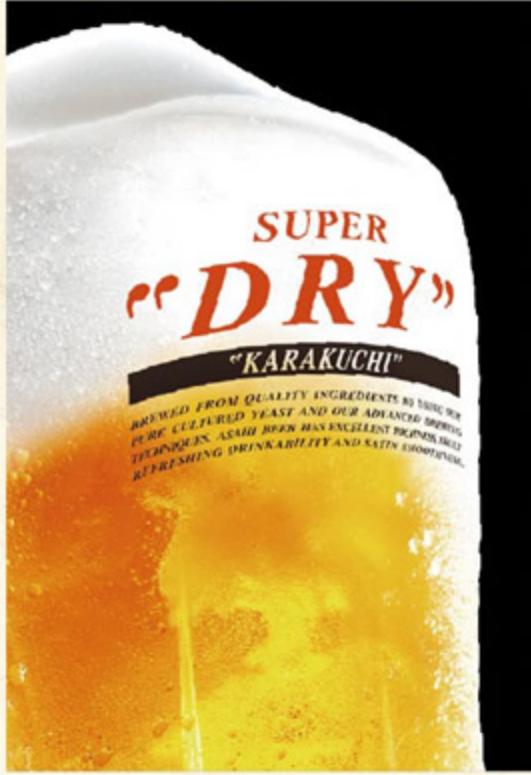
ビール

アサヒ

スーパードライ

生 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!

パイスサワー 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 **スペシヤル** 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 ハイボール 四五〇

ココ・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

グラス

アラン・スコット

〈ニュージラント〉 各750 ml

白 ソーヴェイニオン・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 一三〇〇

[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 山梨にごり白桃 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 ● 愛のスコール

● ジンジャーエール ● ウーロン茶

● ぼんかんソーダ ● 緑茶

● あまおうソーダ 各二八〇

● 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。