



博多の 名物 其の一 もつ鍋

滋味満点のイチオシ!
コクが豊かな醤油ベース!

一人前

セット

一四八〇

- もつ
- キヤベツ
- 豆腐
- ニラ
- 山芋
- ニンニク
- 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つ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

塩ベースであつたり、
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
- ・墨じょう



追加メニュー

もつ

豆腐

山芋

大根

ニンニク

九五〇
二〇〇〇
二六〇〇
一五〇〇

明太子(一腹) 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

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込

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



刺身

ごまサバ

福岡名物

四八〇



赤身

馬刺し

特選!

馬

鮮度抜群!
安全・安心!
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!
※安全で衛生的な商品を製造する
ための管理方法のひとつ。
(厚生労働省ホームページより)



豚

スタミナ
ガツ刺し

三九〇



レバー

八五〇



鶏

親鶏タタキ
もも・むね合盛り

五五〇

酢もつ

三九〇



※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

一本で二本
サービス!!



博多屋台の
明太玉子焼
五五〇



鐵鍋ギョウザ
一〇個六五〇



野菜つまみ

山芋千切り おかか醤油

三九〇

冷やしトマト三九〇

セロリ漬け 三九〇



カラムーチョポテトサラダ 三九〇

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込です。



豚キムチチヂミ
四八〇



牛ホルモン
辛味噌炒め
七五〇

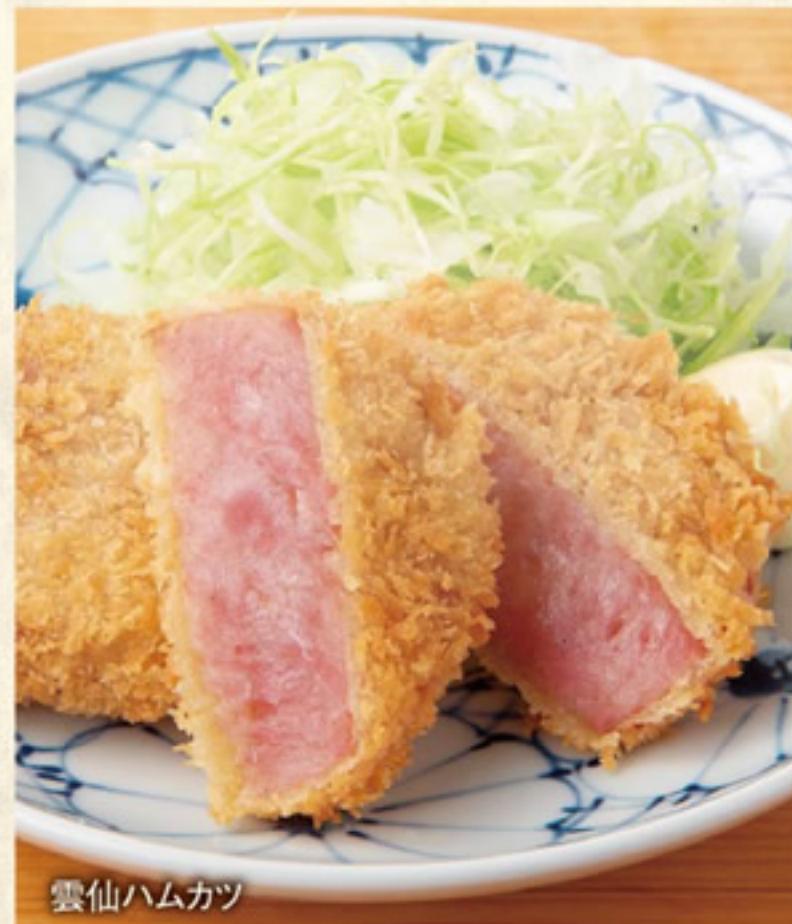
焼
炒

ポテトフライ三九〇



大分とり天
四八〇
(柚子胡椒・ポン酢)

中津唐揚げ
四八〇
美味しい鶏の唐揚げ



雲仙ハムカツ
七五〇

揚

食事

ブラックライス
六八〇

当店名物



甘味

白くまカツブ ニ〇〇
ブラックモンブランニ〇〇

博多名物 焼きラーメン 八五〇

山芋 千切り おかか醤油
セロリ漬け 三九〇

どんぐり 三〇〇

うずらの煮玉子

焼き枝豆 四五〇

ゆびまで旨い

ジユーシー
茄子の揚げ浸し
炙り明太子 三九〇

焼酎のあて

※写真はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

焼酎はこちら

九州
名物

鹿児島
名物

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



氷割り

水2:1焼酎(基本)
水1:2焼酎(九州男兒)



クラッシュアイスマスト

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。



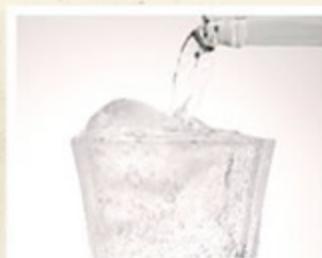
魂のロック

細く静かに少しづつ焼酎を注いだ後、マドラーでゆっくり7回転半混ぜます。



零酎

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

白霧島 白麹25度 五五〇

一 初垂れ(はなたれ) 45 ml
刻者 黒麹25度 五五〇

二 魔界への誘い 黒麹44度 六六〇

三 妻 黑麹25度 五五〇

四 鳥飼 黄麹25度 五五〇

五 粟 黄麹25度 五五〇

六 鶴火振 黄麹25度 五五〇

七 鳥飼 黄麹25度 五五〇

八 鳥飼 黄麹25度 五五〇

九 鳥飼 黄麹25度 五五〇

十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

十一 鳥飼 黄麹25度 五五〇

十二 鳥飼 黄麹25度 五五〇

十三 鳥飼 黄麹25度 五五〇

十四 鳥飼 黄麹25度 五五〇

十五 鳥飼 黄麹25度 五五〇

十六 鳥飼 黄麹25度 五五〇

十七 鳥飼 黄麹25度 五五〇

十八 鳥飼 黄麹25度 五五〇

十九 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二十一 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二十二 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二十三 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二十四 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二十五 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二十六 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二十七 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二十八 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二十九 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三十一 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三十二 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三十三 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三十四 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三十五 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三十六 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三十七 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三十八 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三十九 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四十一 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四十二 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四十三 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四十四 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四十五 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四十六 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四十七 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四十八 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四十九 鳥飼 黄麹25度 五五〇

五十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

五十一 鳥飼 黄麹25度 五五〇

五十二 鳥飼 黄麹25度 五五〇

五十三 鳥飼 黄麹25度 五五〇

五十四 鳥飼 黄麹25度 五五〇

五十五 鳥飼 黄麹25度 五五〇

五十六 鳥飼 黄麹25度 五五〇

五十七 鳥飼 黄麹25度 五五〇

五十八 鳥飼 黄麹25度 五五〇

五十九 鳥飼 黄麹25度 五五〇

六十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

六十一 鳥飼 黄麹25度 五五〇

六十二 鳥飼 黄麹25度 五五〇

六十三 鳥飼 黄麹25度 五五〇

六十四 鳥飼 黄麹25度 五五〇

六十五 鳥飼 黄麹25度 五五〇

六十六 鳥飼 黄麹25度 五五〇

六十七 鳥飼 黄麹25度 五五〇

六十八 鳥飼 黄麹25度 五五〇

六十九 鳥飼 黄麹25度 五五〇

七十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

七十一 鳥飼 黄麹25度 五五〇

七十二 鳥飼 黄麹25度 五五〇

七十三 鳥飼 黄麹25度 五五〇

七十四 鳥飼 黄麹25度 五五〇

七十五 鳥飼 黄麹25度 五五〇

七十六 鳥飼 黄麹25度 五五〇

七十七 鳥飼 黄麹25度 五五〇

七十八 鳥飼 黄麹25度 五五〇

七十九 鳥飼 黄麹25度 五五〇

八十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

八十一 鳥飼 黄麹25度 五五〇

八十二 鳥飼 黄麹25度 五五〇

八十三 鳥飼 黄麹25度 五五〇

八十四 鳥飼 黄麹25度 五五〇

八十五 鳥飼 黄麹25度 五五〇

八十六 鳥飼 黄麹25度 五五〇

八十七 鳥飼 黄麹25度 五五〇

八十八 鳥飼 黄麹25度 五五〇

八十九 鳥飼 黄麹25度 五五〇

九十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

九十一 鳥飼 黄麹25度 五五〇

九十二 鳥飼 黄麹25度 五五〇

九十三 鳥飼 黄麹25度 五五〇

九十四 鳥飼 黄麹25度 五五〇

九十五 鳥飼 黄麹25度 五五〇

九十六 鳥飼 黄麹25度 五五〇

九十七 鳥飼 黄麹25度 五五〇

九十八 鳥飼 黄麹25度 五五〇

九十九 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百一 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百二 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百三 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百四 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百五 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百六 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百七 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百八 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百九 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百二十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百三十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百四十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百五十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百六十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百七十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百八十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

一百九十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二百 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二百一 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二百二十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二百三十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二百四十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二百五十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二百六十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二百七十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二百八十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

二百九十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三百 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三百一 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三百二十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三百三十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三百四十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三百五十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三百六十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三百七十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三百八十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

三百九十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四百 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四百一 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四百二十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四百三十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四百四十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四百五十 鳥飼 黄麹25度 五五〇

四百六十 鳥飼 黄麹

ビール

アサヒ

スーパー・ドライ

大ジヨツキ九〇〇

中ジヨツキ六五〇

アサヒマルエラ 中瓶 八五〇

生

SUPER
"DRY"
"KARAKUCHI"

BREWED FROM QUALITY INGREDIENTS BY TRADITIONAL
PURE CULTURED YEAST AND OUR ADVANCED BREWING
TECHNIQUES, ASAHI BEER HAS EXCELLENT BEVERAGE, DELICATE,
REFRESHING DRINKABILITY AND SATISFACTION.

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

冷冻レモンがゴロゴロ!

「 おかわり酎ハイ 二五〇

生搾りレモンサワー 五〇〇

生搾り グレー・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!

バイスナワー

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

各五〇〇

二五〇

各三〇〇

白または黒

・かえ・中

・かえ・外(白または黒) 各三〇〇



※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。



ハイボール

お多福ス・ペシナルハイボール
ブラックニッカクリア使用 三九〇

生しようがハイボール 四五〇

コカ・コーラハイボール 四五〇

余市ハイボール シングルモルト 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

ブラックニッカクリア 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

ボトル グラス

アラン・スコット

（ニュージーランド） 各750ml

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・燶） 六八〇

喜多屋純米吟醸吟のさと八五〇

七田純米火入れ 八五〇

獺祭45純米大吟醸 一、二〇〇

真澄芽色純米 六八〇

八海山特別本醸造 八〇〇

大七生酛純米 六八〇

出羽桜桜花吟醸 六八〇

高清水生酛特別純米酒 六八〇

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ャイン 五〇〇
マスカット 五〇〇

アサヒドライゼロ（小瓶）三五〇
ノンアルコール

・コカ・コーラ 愛のスコール

・ジンジャー・エール ウーロン茶

・ぽんかんソーダ 緑茶
・あまおうソーダ

・アサヒ富士山のバナジウム天然水

600ml ベットボトル二〇〇

酒ではない物

果実酒

※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。