

もつ鍋

Motsu nabe is an original "Hot Pot Food" from the HAKATA region of Kyushu.



MOTSUNABE

白のもつ鍋

※お鍋のご注文は二人前より承ります。 Motsu nabe dishes can be prepared for two or more people.

白のもつ鍋 (にんにくの効いた味噌ベースの鍋)
SHIRO MOTSUNABE Miso garlic soup

(Per Person) 一人前
1,980円
(税込2,178円)

赤のもつ鍋 (コクのある九州醤油ベースの鍋)
AKA MOTSUNABE Soysauce garlic soup

(Per Person) 一人前
1,780円
(税込1,958円)

金のもつ鍋 (昆布出汁であっさり味の鍋)
KIN MOTSUNABE Kelp soup

(Per Person) 一人前
1,780円
(税込1,958円)

銀のもつ鍋 (塩・黒胡椒味のさっぱり鍋)
GIN MOTSUNABE Salt and blackpepper soup

(Per Person) 一人前
1,830円
(税込2,013円)

炎のもつ鍋 (味噌ベースの辛い鍋)
HONOO MOTSUNABE

夏季
限定

(Per Person) 一人前
2,000円
(税込2,200円)

鍋をさらに 美味しく

Extra toppings

You may also enjoy the following extras

もつの追加..... 1,430円
An extra serving of haslet (税込1,573円)

野菜の追加..... 760円
An extra serving of vegetables (税込836円)

長崎ちゃんぽん..... 540円
Nagasaki champon noodles (one serving) (税込594円)

うどん..... 540円
Udon Noodles(one serving) (税込594円)

雑炊..... 730円
Rice porridge set (税込803円)

名物

SPECIAL



霜降り
大トロ
馬刺し

SHIMOFURI BASASHI Horse meat sashimi

2,680円
(税込2,948円)



MENTAIKO SANSYUMORI

Assortment of 3 types spicy pollock roe (kelp, citron, shichimi seasoning) 1,500円 (税込1,650円)



酢もつ

SUMOTSU Vinegared haslet

720円
(税込792円)



たふりネギと
明太の
玉子焼

MENTAI NO
TAMAGOYAKI

Japanese omelette prepared
with leeks and mentai

930円 (税込1,023円)



NIRA TAMAGOTOJI

Japanese style scrambled eggs with leeks

550円 (税込605円)



NIRA GYOZA

Fried nira gyoza

730円 (税込803円)

おつまみ

SMALL DISH FOR ALCOHOL

明月子
辛子

Spicy pollock roe



KARASHI MENTAICO 1,320円 (税込1,452円)



EIHIRO NO ABURI Ray fin, lightly grilled 530円 (税込583円)



MOZUKU SU 480円
Vinegared Seaweed (税込528円)



EDAMAME 440円
Salted edamame soybeans (税込484円)



MESYOGA NO
AMAZU DUKE

Pickled spring ginger 730円 (税込803円)

芽生姜の
甘酢漬

新生姜の新芽の
部分特有の、
シャキッとした
歯応えと上質な
風味をお楽しみ
ください。



KARASHI
TAKANA
Pickled takana with chili
440円 (税込484円)

口にしたら瞬間
にくるピリッ
とした辛味と
噛むほどに
染み出てくる
九州甘口しょ
う油の甘みと
旨味が後を
引く美味しさ
です。

野菜

SALAD, VEGETABLES



CHOREGI SARADA
Korean style choregi salad

680円 (税込748円)



SHIZA SARADA
Caesar salad

680円 (税込748円)



TATAKI KYURI Cucumber pickles

480円
(税込528円)



Tomatoes (税込825円)

750円

FRUITS TOMATO

海幸

SEAFOOD



MAGURO YUKKE

Maguro yukho

1,680円 (税込1,848円)



GOMA KANPACHI

Raw amberjack with sesame sause

990円 (税込1,089円)

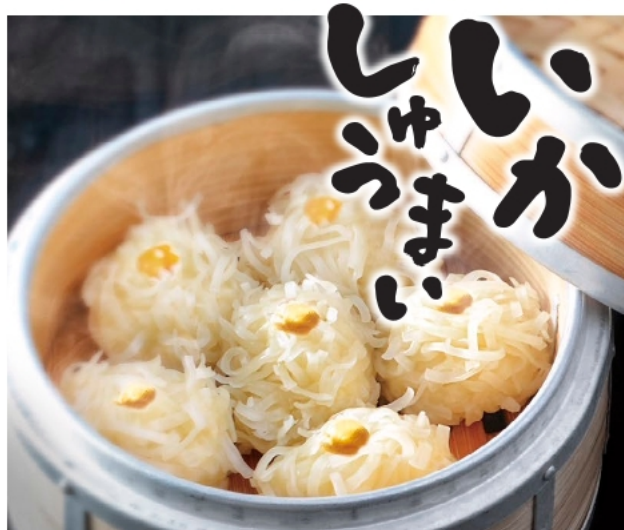


AEMONOMENTAICO
SANSYUMORI

和え物
明太子
3種盛

Assortment of 3 types
mixed spicy pollock roe
(roasted squid, squid, herring roe)

1,300円 (税込1,430円)



IKA SYUMAI Steamed squid dumplings

860円
(税込946円)



IWASHI MENTAI

Japanese sardine stuffed with mentai

860円
(税込946円)

揚げ物

FRIED FOOD



MENCHEE AGE

Spring Rolls with Mentaiko, Cream Cheese and Pork
Plain and green perilla (2 of each)

ブレン・青じそ (各2個) 860円 (税込946円)



CHIKIN NANBAN

Deep-fried chicken with tartar sauce

830円
(税込913円)



TORI TEMPURA

Chicken tempura

830円 (税込913円)



WAKADORI NO KARAAGE

Fried spring chicken

750円
(税込825円)



SATSUMAAGE MORI

Kagoshima original,
Satsuma style
fried fish cake

680円 (税込748円)



MAGURO KATSU

Deep-fried
maguro cutlet

1,880円 (税込2,068円)



KARASHI RENKON

Mustard-stuffed lotus

730円
(税込803円)



PARIPARI GOBO NO KARAAGE

Burdock Chips

600円 (税込660円)

ご飯

RICE

白飯

250円(税込275円)

(大) 350円(税込385円)

SHIRO
GOHAN

Rice, Rice(large)

鶏肉(かしわ)の旨みや脂のコク、人参・ゴボウなど具材の風味、甘めの醤油が香ばしい味わいの炊き込みご飯をおにぎりにしました。
※九州では鶏肉のことを「かしわ」と呼び、鶏肉の炊き込みご飯「かしわ飯」は福岡では定番の郷土めしです。



KASHIWA ONIGIRI

Hakata original, kashiwa rice ball (2pieces)

かしわ おにぎり

(2個) 640円
(税込704円)

甘味

DESSERT

熊本名物 いまなり 団子



640円(税込704円)
2個(プレーン1個・紫芋1個)

昔ながらの素朴な熊本の定番のおやつ。もちもちした食感の団子生地とはくはくしたさつまいもとあんこの甘さが絶妙。

IKINARI DANGO Kumamoto original, "Ikinari dango"
Rice dumpling with sweet potato and sweet bean paste
(2pieces/plain and purple sweet potato)



福岡県産あまおうを
たっぷり使用した
濃厚なアイス

福岡名産 あまおう 苺アイス

AMAOU ICE CREAM

Strawberry from Fukuoka
ice cream

380円(税込418円)



UMEGAE MOCHI

博多名物 梅枝餅

(2個) 580円
(税込638円)

"Umegae mochi" japanese rice cake (with sweet bean paste)(2pieces)



黒豆と きな粉の アイス

KUROMAME TO
KINAKO NO ICE CREAM

Black bean and kinako
(soy bean flour) ice cream

380円(税込418円)

本日のシャーベット

SHERBET

260円(税込286円)

酎ハイ・サワー

SHOCHU HIGHBALL / SOUR

ゆかり® サワー	580 円(税込638円)
レモンサワー	580 円(税込638円)
グレープフルーツサワー ..	580 円(税込638円)
カルピスサワー	580 円(税込638円)
梅サワー	580 円(税込638円)
シークワサーサワー	580 円(税込638円)
トマトハイ	580 円(税込638円)
ウーロンハイ	580 円(税込638円)
ウコンハイ	580 円(税込638円)
福岡県産 八女茶ハイ	660 円(税込726円)

果実酒

JAPANESE FRUIT LIQUOR

雑賀梅酒	660 円(税込726円)
加賀梅酒	660 円(税込726円)
鶯の杜梅酒	660 円(税込726円)
角玉梅酒	660 円(税込726円)
しそ梅酒	660 円(税込726円)
上等梅酒	660 円(税込726円)
黒糖梅酒	660 円(税込726円)
つぶつぶみかん	660 円(税込726円)
とろとろ桃	660 円(税込726円)
柚子酒	660 円(税込726円)

DRINK MENU

お飲み物

ビール

BEER

生ビール (アサヒスーパードライ)	690 円(税込759円)
生ビール 小 (アサヒスーパードライ) ...	490 円(税込539円)
瓶ビール 中 (アサヒスーパードライ) ...	720 円(税込792円)
ゆかり® ビール (赤しそ風味)	
甘酸っぱい！	690 円(税込759円)
レッドアイ	690 円(税込759円)
シャンディーガフ	690 円(税込759円)



ウイスキー

WHISKEY

🐸 蟻月ハイボール	640 円(税込704円)
ゆかり® ハイボール	640 円(税込704円)
ハイボール	590 円(税込649円)
オレンジハイボール	640 円(税込704円)
グレープフルーツハイボール ..	640 円(税込704円)
コークハイボール	640 円(税込704円)
ジンジャーハイボール	640 円(税込704円)
I.W. ハーパーハイボール ..	700 円(税込770円)
余市ハイボール	1,290 円(税込1,419円)
山崎ハイボール	1,290 円(税込1,419円)
ブラックニッカ(ロック・水割り) ...各	560 円(税込616円)
I.W. ハーパー(ロック・水割り) ...各	660 円(税込726円)
ウイスキー余市(ロック・水割り) 各	1,290 円(税込1,419円)
ウイスキー山崎(ロック・水割り) 各	1,290 円(税込1,419円)

焼酎

SHOCHU, DISTILLED SPIRITS

蟻月オリジナル芋焼酎

大和桜酒造と蟻月で作ったこだわりの焼酎

🐜 流 (ながれ) 720円(税込792円)

芋

黒霧島 490円(税込539円)
黒伊佐錦 460円(税込506円)
大正の一滴 550円(税込605円)
いも神 550円(税込605円)
たなばた 600円(税込660円)
たなばた 古酒 760円(税込836円)
芋麴 芋 600円(税込660円)
貴匠蔵 600円(税込660円)
崑六 600円(税込660円)
さつま古秘 600円(税込660円)
つわぶき紋次郎 600円(税込660円)
大自然林 660円(税込726円)
鬼火 660円(税込726円)
しまむらさき 660円(税込726円)
池の露 660円(税込726円)

黒糖

喜界島 550円(税込605円)
里の曙 660円(税込726円)
奄美 660円(税込726円)
三年寝太蔵 660円(税込726円)

🐜 大和桜 690円(税込759円)
大和桜 紅芋 810円(税込891円)
晴耕雨読 690円(税込759円)
不二才 690円(税込759円)
池の鶴 690円(税込759円)
やきいも黒瀬 690円(税込759円)
赤兎馬 690円(税込759円)
海 720円(税込792円)
くじら 730円(税込803円)
富乃宝山 740円(税込814円)
吉兆宝山 740円(税込814円)
侍士の門 760円(税込836円)
杜氏潤平 780円(税込858円)
佐藤 黒 870円(税込957円)
純芋 860円(税込946円)
蜜酒の杯 860円(税込946円)



焼酎のみきり

芋 富乃宝山	3,980円(税込4,378円)
吉兆宝山	3,980円(税込4,378円)
たなばた	3,980円(税込4,378円)
晴耕雨読	3,980円(税込4,378円)
不二才	3,980円(税込4,378円)
芋麴 芋	3,980円(税込4,378円)
やきいも黒瀬	3,980円(税込4,378円)
海	3,980円(税込4,378円)

麦 天草	3,500円(税込3,850円)
寿福絹子	3,980円(税込4,378円)

米 天草	3,500円(税込3,850円)
吟香露	3,500円(税込3,850円)
武者返し	3,980円(税込4,378円)

泡盛 やまかわ 30°	3,000円(税込3,300円)
-------------	------------------

ウコン割セット	564円(税込620円)
ウーロン割セット	564円(税込620円)
八女茶割セット	655円(税込720円)

麦

井田萬力	550円(税込605円)
天草 (麦)	550円(税込605円)
寿福絹子	620円(税込682円)
一粒の麦	620円(税込682円)
一心不乱	660円(税込726円)
三段仕込み	690円(税込759円)
兼八	690円(税込759円)
中々	690円(税込759円)
百年の孤独	1,500円(税込1,650円)

米

天草 (米)	600円(税込660円)
吟香露	600円(税込660円)
武者返し	630円(税込693円)
鳥飼	860円(税込946円)
健治郎	900円(税込990円)
野うさぎの走り	990円(税込1,089円)

泡盛

残波	550円(税込605円)
春雨カリー	660円(税込726円)
やまかわ 30°	760円(税込836円)
やまかわ 40°	1,180円(税込1,298円)

日本酒

JAPANESE SAKE

福岡県筑後手造伝統之酒

創業江戸時代 享保二年(1717年)、300年の歴史を刻む蔵元繁樹。継承の技を守り、さらに研鑽し、ひとしずくの尊い酒を醸し出す。

大吟醸 箱入娘 2,700円
(税込2,970円)
日本酒度 +3~5 辛口 180ml

繁樹 純米大吟醸 50 1,800円
(税込1,980円)
日本酒度 +1~2 やや辛口 300ml

繁樹 大吟醸 50 1,650円
(税込1,815円)
日本酒度 +3~5 辛口 300ml

繁樹 特別純米酒 1,300円
(税込1,430円)
日本酒度 +1~2 やや辛口 300ml

繁樹 手造り本醸造 650円
(税込715円)
日本酒度 +4~6 辛口 180ml

ソフトドリンク

SOFT DRINK

ラムネ	419円(税込460円)
コーラ	419円(税込460円)
ジンジャーエール	419円(税込460円)
グレープフルーツジュース	419円(税込460円)
オレンジジュース	419円(税込460円)
カルピス	419円(税込460円)
トマトジュース	419円(税込460円)
ウーロン茶	419円(税込460円)
ウコン茶	419円(税込460円)
福岡県産 八女茶	500円(税込550円)
ウィルキンソンタンサン	419円(税込460円)
ノンアルコールビール (アサヒ ドライゼロ 瓶) ...	610円(税込671円)

ワイン

WINE

グラスワイン (赤・白) .. 各600円(税込660円)

ボトルワイン (赤)

モンテプルチアーノダブルッツオ
..... (イタリア) 2,500円(税込2,750円)

コート・デュ・ローヌ ルージュ ベルルーシュ
..... (フランス) 3,480円(税込3,828円)

ボトルワイン (白)

トレビアーノ ダブルッツオ
..... (イタリア) 2,500円(税込2,750円)

オールド・コーチ・ロード リースリング
..... (ニュージーランド) 3,480円(税込3,828円)

おすすめの日本酒

しげます

繁樹

福岡県筑後手造伝統之酒

創業江戸時代 享保二年(1717年)、300年の歴史を刻む蔵元繁樹。継承の技を守り、さらに研鑽し、ひとしずくの尊い酒を醸し出す。

繁樹 大吟醸 50

ほのかな果実に似た香り。キリッと冷やすと爽やかに牙える、きめ細やかにバランスのとれたのどごしの酒。



300ml

一、六五〇円

(税込一、八一五円)

日本酒度 +3~5 辛口

大吟醸

箱入娘

名前のとおり大切な愛娘を育てるように酒造りの技を尽くした贅沢な酒。



180ml

二、七〇〇円

(税込二、九七〇五円)

日本酒度 +3~5 辛口

繁樹 特別純米酒

酒造好適米「山田錦」を酒造りの技を極めて醸した逸品。軽やかさの中にも純米酒らしい味のふくらみを感じさせる酒。



300ml

一、三〇〇円

(税込一、四三〇円)

日本酒度 +1~2 やや辛口

繁樹 純米大吟醸 50

ほんのり果実に似た香りとふくよかな味わいがバランスよくまとまっている。



300ml

一、八〇〇円

(税込一、九八〇円)

日本酒度 +1~2 やや辛口

繁樹 手造り本醸造

繁樹の基本となる看板酒。スッキリした口あたりで常温、冷酒はもちろん、燗酒でも人気。



180ml

六五〇円

(税込七二五円)

日本酒度 +4~6 辛口