

もつ鍋セットのご注文は二人前から承っております。ご注文の際はスタッフまでお声かけ下さい。

Motsunabe set must be ordered for two or more people. Please ask our staff if you would like to order the set menu.

# もつ鍋セット MOTSUNABE set



画像は白のもつ鍋

好きなもつ鍋をお選びいただけます。  
You can choose the type of Motsu Nabe.

**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

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

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

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

**黒のもつ鍋** 九州醤油ベースのすき焼き風の鍋  
KURO MOTSUNABE Sukiyaki soup

**夏限定** **炎のもつ鍋** 味噌ベースの辛い鍋  
Summer Edition HONOO MOTSUNABE Spicy miso soup

## 華 はなやぎ HANAYAGI

一人前 **5,800円**  
Per Person  
(税込 / tax included 6,380円)

- お好みのもつ鍋  
Motsunabe
- 本日の小鉢2種  
2 small dishes
- 胡麻かんぱち  
Raw amberjack with sesame sauce
- 霜降り大トロ馬刺し  
Horse sashimi
- 若鶏唐揚げ 博多秘伝のタレ仕込み  
Fried spring chicken
- いかしゅうまい  
Steamed squid dumplings

## 宴 うたげ UTAGE

一人前 **4,300円**  
Per Person  
(税込 / tax included 4,730円)

- お好みのもつ鍋  
Motsunabe
- 本日の小鉢2種  
2 small dishes
- 胡麻かんぱち  
Raw amberjack with sesame sauce
- 揚げいかしゅうまい  
Fried steamed squid dumplings

## 和 なごみ NAGOMI

一人前 **3,200円**  
Per Person  
(税込 / tax included 3,520円)

- お好みのもつ鍋  
Motsunabe
- 本日の小鉢2種  
2 small dishes
- 若鶏唐揚げ 博多秘伝のタレ仕込み  
Fried spring chicken

もつ鍋のメは別途ご注文ください。

For finishing dish of Nabe, rice or noodles, please order separately.

すき焼きセットのご注文は二人前から承っております。ご注文の際はスタッフまでお声かけ下さい。

Sukiyaki set must be ordered for two or more people. Please ask our staff if you would like to order the set menu.

# 黒毛和牛すき焼きセット

## SUKIYAKI set



### 九州産 A5 ランク 黒毛和牛使用

A5 ranked Japanese Black Wagyu Beef from Kyushu.

美しいサシが入ったやわらかな黒毛和牛を蟻月特製の割り下で。

大好評 すき焼き風「黒のもつ鍋」を A5 ランク黒毛和牛サーロインで贅沢に。

Tender Japanese black beef with beautiful marbling served with Arizuki's special soup base.

A luxurious dish made with A5 rank Japanese black beef sirloin now can be enjoyed, together with the same soup base of our highly popular sukiyaki-style "Black Motsu Nabe".

### 煌 かがやき KAGAYAKI

一人前 8,600円  
Per Person  
(税込 / tax included 9,460円)

- すき焼き  
Sukiyaki
- 本日の小鉢2種  
2 small dishes
- 胡麻かんぱち  
Raw amberjack with sesame sause
- 霜降り大トロ馬刺し  
Horse sashimi
- 若鶏唐揚げ 博多秘伝のタレ仕込み  
Fried spring chicken
- いかしゅうまい  
Steamed squid dumplings

### 雅 みやび MIYABI

一人前 7,100円  
Per Person  
(税込 / tax included 7,810円)

- すき焼き  
Sukiyaki
- 本日の小鉢2種  
2 small dishes
- 胡麻かんぱち  
Raw amberjack with sesame sause
- 揚げいかしゅうまい  
Fried steamed squid dumplings

### 彩 いろは IROHA

一人前 6,000円  
Per Person  
(税込 / tax included 6,600円)

- すき焼き  
Sukiyaki
- 本日の小鉢2種  
2 small dishes
- 若鶏唐揚げ 博多秘伝のタレ仕込み  
Fried spring chicken

すき焼きのメは別途ご注文ください。

For finishing dish of Sukiyaki, rice or noodles, please order separately.

# 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 must be ordered for two or more people.

<p><b>白のもつ鍋</b> (にんにくの効いた味噌ベースの鍋) SHIRO MOTSUNABE Miso garlic soup</p>	<p>(Per Person)一人前 <b>1,980円</b> (税込2,178円)</p>
<p><b>赤のもつ鍋</b> (コクのある九州醤油ベースの鍋) AKA MOTSUNABE Soysauce garlic soup</p>	<p>(Per Person)一人前 <b>1,780円</b> (税込1,958円)</p>
<p><b>金のもつ鍋</b> (昆布出汁であっさり味の鍋) KIN MOTSUNABE Kelp soup</p>	<p>(Per Person)一人前 <b>1,780円</b> (税込1,958円)</p>
<p><b>銀のもつ鍋</b> (塩・黒胡椒味のさっぱり鍋) GIN MOTSUNABE Salt and blackpepper soup</p>	<p>(Per Person)一人前 <b>1,830円</b> (税込2,013円)</p>
<p><b>炎のもつ鍋</b> (炎の鍋) <b>終了しました</b> HONOO MOTSUNABE</p>	<p><b>夏季限定</b> (Per Person)一人前 <b>1,820円</b> (税込2,002円)</p>
<p><b>黒のもつ鍋</b> (九州醤油ベースのすき焼き風の鍋) KURO MOTSUNABE Sukiyaki soup</p>	<p>(Per Person)一人前 <b>玉子付き 1,780円</b> (税込1,958円)</p>

## 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)
玉子の追加	1個 110円
An extra serving of egg	(税込121円)
長崎ちゃんぽん	540円
Nagasaki champon noodles (one serving)	(税込594円)
五島うどん	540円
Udon Noodles(one serving)	(税込594円)
雑炊セット	730円
Rice porridge set	(税込803円)

※黒のもつ鍋を除く Excluding KURO MOTSUNABE

# すき焼き

A5 ranked Japanese Black Wagyu Beef from Kyushu.



SUKIYAKI

美しいサシが入ったやわらかな黒毛和牛を蟻月特製の割り下で。  
大好評 すき焼き風「黒のもつ鍋」を  
A5ランク黒毛和牛サーロインで贅沢に。

Tender Japanese black beef with beautiful marbling served with Arizuki's special soup base.  
A luxurious dish made with A5 rank Japanese black beef sirloin now can be enjoyed,  
together with the same soup base of our highly popular sukiyaki-style "Black Motsu Nabe".

## 九州産 A5ランク黒毛和牛使用

すき焼き (Per Person)一人前 **4,380円** (税込4,818円)

※ご注文は二人前より承ります。 Suki-yaki must be ordered for two or more people.

### 鍋をさらに 美味しく

Extra toppings

You may also enjoy the following extras

黒毛和牛の追加..... 3,280円  
An extra serving of wagyu (税込3,608円)

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)

五島うどん..... 540円  
Udon Noodles(one serving) (税込594円)

玉子の追加..... 110円  
An extra serving of egg (税込121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)



SUMOTSU Vinegared haslet

720円  
(税込792円)

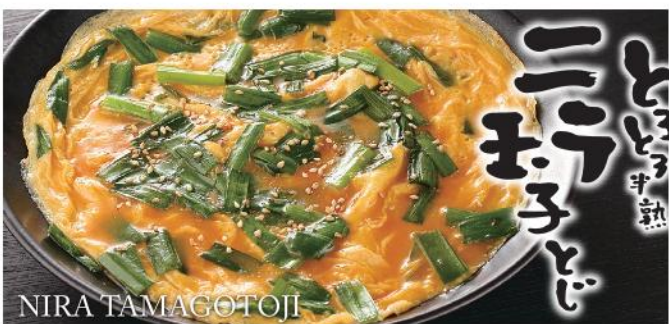


たつぷりメンタイ  
明太の  
玉子焼き

MENTAI NO  
TAMAGOYAKI

Japanese omelette prepared  
with leeks and mentai

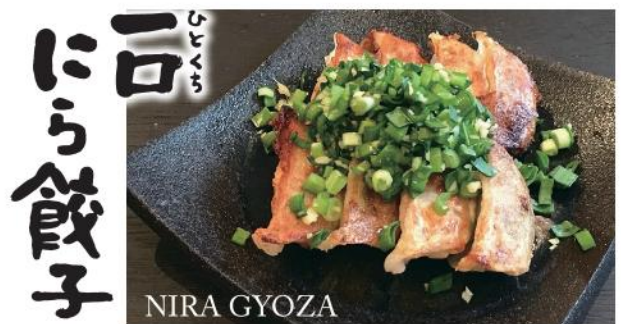
930円 (税込1,023円)



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)

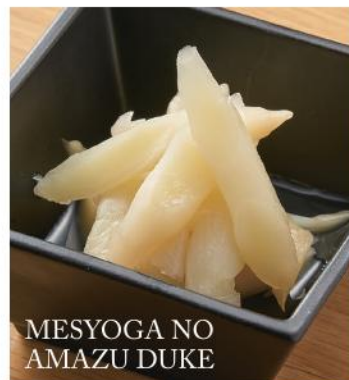
# おつまみ

SMALL DISH FOR ALCOHOL

明太子  
辛子



Spicy pollock roe KARASHI MENTAIKO 1,320円 (税込1,452円)



MESYOGA NO AMAZU DUKE

Pickled spring ginger 730円 (税込803円)

芽生姜の  
甘酢漬け

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。



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

エヒレの  
炙り



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

辛子  
高菜

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。



MOZUKU SU  
Vinegared Seaweed 480円 (税込528円)

もずく酢



EDAMAME  
Salted edamame soybeans 440円 (税込484円)

枝豆

# 野菜

SALAD, VEGETABLES



CHOREGI SARADA  
Korean style choregi salad 680円 (税込748円)

チロギ  
サラダ



SHIZA SARADA  
Caesar salad 680円 (税込748円)

シーザー  
サラダ



TATAKI KYURI Cucumber pickles 480円 (税込528円)

ぶたたまき  
胡瓜

フルーツ  
トマト

750円 (税込825円)  
Tomatoes



FRUITS TOMATO

# 海幸

SEAFOOD



本まぐろ  
ユッケ

MAGURO YUKKE

Maguro yukho

1,680円 (税込1,848円)



胡麻がらばち

GOMA KANPACHI

Raw amberjack with sesame sause

990円 (税込1,089円)



炙りイカめんたい

AEMONOMENTAIKO  
SANSYUMORI

数の子めんたい

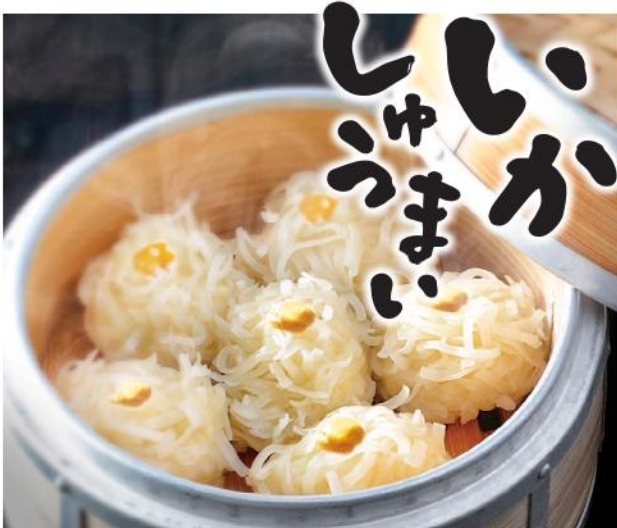
イカめんたい

3種盛

和え物  
明太子

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

1,300円 (税込1,430円)



しいが  
しゃま  
うまい

IKA SYUMAI Steamed squid dumplings

860円  
(税込946円)



博多名物  
いわし  
明太

IWASHI MENTAI

Japanese sardine stuffed with mentai

860円  
(税込946円)

# 揚げ物

FRIED FOOD



博多  
めん  
千  
揚  
げ

## 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)



宮崎名物  
千  
キン  
南  
蛮

## CHIKIN NANBAN

Deep-fried chicken with tartar sauce

**830円**  
(税込913円)



大分名物  
と  
り  
天

## TORI TEMPURA

Chicken tempura

**830円** (税込913円)



蟻月特製  
若  
鶏  
の  
唐  
揚  
げ

## WAKADORI NO KARAAGE

Fried spring chicken

**750円**  
(税込825円)



鹿児島名物  
薩  
摩  
揚  
げ  
餅

## SATSUMAAGE MORI

Kagoshima original,  
Satsuma style  
fried fish cake

**680円** (税込748円)



本  
ま  
ぐ  
ろ  
カ  
ツ  
ウ

## MAGURO KATSU

Deep-fried  
maguro cutlet

**1,880円** (税込2,068円)



熊本名物  
揚げたて  
か  
ら  
し  
蓮  
根

## KARASHI RENKON

Mastard-stuffed lotus

**730円**  
(税込803円)



パリパリ  
牛蒡の  
唐揚げ

## PARIPARI GOBO NO KARAAGE

Burdock Chips

**600円** (税込660円)



# ご飯

RICE

## 白ご飯

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



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

640円(税込704円)  
 2個(プレーン1個・紫芋1個)

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 莓アイス

AMAOU ICE CREAM  
 Strawberry from Fukuoka  
 ice cream

380円(税込418円)



## 博多名物 梅ヶ枝餅

UMEGAE MOCHI

(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)

# KIDS MENU

## キッズメニュー



おもちゃ  
つき!

## 蟻月 お子様プレート

蟻月オリジナルのかしわ飯と唐揚げをメインに  
お子様の好きなハンバーグとフライドポテトも盛り込みました。

**1,100円**

(税込 1,210円)

小学生以下限定

※おもちゃは、1プレートにつき、1つとなります。※デザートは変更となる場合があります。

# 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)
ウーロンハイ	580円(税込638円)
緑茶ハイ	580円(税込638円)

# 果実酒

JAPANESE FRUIT LIQUOR

角玉梅酒	660円(税込726円)
黒糖梅酒	660円(税込726円)
つつつぶみかん	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)

# 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	

# 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)	690円(税込759円)
甘酸っぱい!	
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)
竹鶴ハイボール	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)
ウイスキー竹鶴(ロック・水割り)	各1,290円(税込1,419円)



# ワイン

WINE

グラス(赤・白) .....各600円(税込660円)

ボトルワイン・シャンパンのリストは後ページにございます。

# ソフトドリンク

SOFT DRINK

- ラムネ ..... 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)
- トマトジュース ..... 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)
- カルピス ..... 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)
- 緑茶 ..... 419円(税込460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)

# 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

- 大和桜 ..... 690円(税込759円)
- 富乃宝山 ..... 740円(税込814円)
- 吉兆宝山 ..... 740円(税込814円)

## 麦

- 中々 ..... 720円(税込792円)
- 一番札 ..... 460円(税込506円)

## 米

- 鳥飼 ..... 830円(税込913円)

## 黒糖

- 三年寝太蔵 ..... 660円(税込726円)

## 泡盛

- 春雨カリー ..... 660円(税込726円)

## 焼酎のみきり

- 芋 富乃宝山 ..... 3,980円(税込4,378円)
- 麦 中々 ..... 3,980円(税込4,378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)
- 緑茶割セット ..... 564円(税込620円)

# Bottle Wine

## Sparkling



### 1. ミオネット



プロセッコ・DOCトレヴィーゾ  
*Mionetto Prosecco Doc Treviso*

原産国：イタリア  
品 種：グレラ  
味わい：ミディアムボディ  
クリーミーさと長持ちする泡、林檎のテイスト、  
アカシア、柑橘、アーモンドなど、「グレラ品種」  
本来の性格を持っています。

White

¥4,200(税込¥4,620)

### 2.



コンスル スパークリング ブリュット  
*Cono Sur Sparkling Wine Brut*

原産国：チリ  
品 種：シャルドネ、ピノ・ノワール  
味わい：ミディアムボディ  
フレッシュでミネラルに溢れた味わい、  
ハチミツなどのニュアンスを楽しむことが  
出来ます。

Red

¥3,300(税込¥3,630)

### 3.



ラポストール  
ソーヴィニヨン・ブラン  
*Lapostolle Sauvignon Blanc*

原産国：チリ  
品 種：ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン  
味わい：辛口  
メロンや柑橘系のアロマとフレッシュな  
果実味が特徴です。

¥3,600(税込¥3,960)

### 6. シャプティエ コートデュローヌ



ルーージュ ベルルーシュ  
*Cotes du Rhone Rouge Belleruche*

原産国：フランス  
品 種：グルナッシュ、シラー  
味わい：ミディアムボディ  
ジューシーで肉厚なボディが生む、  
まるやかで優しい味わい。

¥3,480(税込¥3,828)

### 4. ヤルンバ Y シリーズ



ヴィオニエ  
*Yalumba Y Series Viognier*

原産国：オーストラリア  
品 種：ヴィオニエ  
味わい：辛口  
白桃やメロンを連想させる柔らかな果実に  
ユリなどの華やかな白い花を思わせる香り。

¥4,200(税込¥4,620)

### 7.



マルケス・デ・カーサ  
コンチャ・メルロー  
*Marques De Casa Concha Merlot*

原産国：チリ  
品 種：メルロー  
味わい：フルボディ  
野イチゴ、チェリー、プラムを思わせる  
果実のアロマ、バニラやモカの香りが加わり、  
複雑さとしなやかさを兼ね備えたワインです。

¥4,600(税込¥5,060)

### 5



シャプティエコトー・ド・  
ラルディッシュ ヴィオニエ  
*Coteaux de l'Ardeche Vignier*

原産国：フランス  
品 種：ヴィオニエ  
味わい：辛口  
緑がかった濃い黄色。アプリコット、洋ナシ、  
マーマレードを感じさせる素晴らしいアロ  
マ。火山性土壌でできたヴィオニエ種の特徴  
である、丸みのある味わいとフレッシュさの  
マッチングが素晴らしいワインです。

¥5,100(税込¥5,610)

### 8. パラシオス・レモンド



ラ・モンテサ  
*Palacios Remondo La Montesa*

原産国：スペイン  
品 種：ガルナッチャ、テンプラニーニョ、  
マスエロ  
味わい：フルボディ  
強さを活かしながらもエレガンスを兼ね  
備えたワインです。

¥4,800(税込¥5,280)

おすすめの日本酒

# 繁榊

しげます

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榊。継承の技を守り、さらに研鑽し、ひとしづくの尊い酒を醸し出す。

## 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。



180 ml

二、七〇〇円

(税込二、九七〇五円)

日本酒度 +3~5 辛口

## 繁榊 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。



300 ml

一、八〇〇円

(税込二、九八〇円)

日本酒度 +1~2 やや辛口

## 繁榊 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。



300 ml

一、六五〇円

(税込一、八一五円)

日本酒度 +3~5 辛口

## 繁榊 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。



300 ml

一、三〇〇円

(税込一、四三〇円)

日本酒度 +1~2 やや辛口

## 繁榊 手造り本醸造

繁榊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。



180 ml

六五〇円

(税込七二五円)

日本酒度 +4~6 辛口

# お昼の お品書き

Arizuki Lunch Time Menu



美月

MOTSU-NABE (Hot pot)  
**もつ鍋御膳**  
 MOTSUNABE GOZEN



(セット内容：もつ鍋、小鉢、ご飯、香の物、プチデザート)  
 Motsu-Nabe, Side dish, Rice, Pickles, Dessert

写真：白のもつ鍋御膳

<b>白</b> のもつ鍋御膳 (みそ味)	Miso	2,420円(税込2,662円)	一番人気、白味噌仕立てのもつ鍋
<b>赤</b> のもつ鍋御膳 (醤油味)	Soysauce	2,190円(税込2,409円)	コクのある九州醤油ベースの鍋
<b>銀</b> のもつ鍋御膳 (塩・黒胡椒味)	Blackpepper	2,260円(税込2,486円)	旨塩味で黒胡椒の効いたさっぱりとした鍋
<del><b>炎</b>のもつ鍋御膳 (辛みそ味)</del>	<del>Spicy miso</del>	<del>2,190円(税込2,409円)</del>	<del>味噌ベースの辛い鍋</del>
<b>黒</b> のもつ鍋御膳 (すき焼き味) 玉子付き	Sukiyaki	2,190円(税込2,409円)	九州醤油ベースのすき焼き風の鍋

夏季限定

終了しました

もつ鍋御膳は、セットのご飯を変更できます!

白ご飯 大盛り

無料

かしわおにぎり (1個)

+100円  
(税込110円)

明太丼 (ハーフ)

+800円  
(税込880円)



明太丼 (ハーフ)

※明太丼 (ハーフ)のご飯大盛りは出来かねます。

単品メニュー

白ご飯	250円(税込275円)
白ご飯 大盛り	350円(税込385円)
かしわおにぎり (1個)	320円(税込352円)
唐揚げ (2個)	260円(税込286円)
ミニサラダ	180円(税込198円)
生玉子 (1個)	110円(税込121円)



SUKIYAKI (Hot pot)

# すき焼き御膳

SUKIYAKI GOZEN



(セット内容：すき焼き、小鉢、ご飯、香の物、プチデザート)  
Sukiyaki, Side dish, Rice, Pickles, Dessert

4,930円(税込5,423円)

美しいサシが入ったやわらかな黒毛和牛を蟻月特製の割り下で。  
大好評 すき焼き風「黒のもつ鍋」をA5ランク黒毛和牛サーロインで贅沢に。

Tender Japanese black beef with beautiful marbling served with Arizuki's special soup base.  
A luxurious dish made with A5 rank Japanese black beef sirloin now can be enjoyed,  
together with the same soup base of our highly popular sukiyaki-style "Black Motsu Nabe".

## 九州産 A5ランク黒毛和牛使用

### デザートメニュー

本日のシャーベット	260円(税込286円)	あまおう苺アイス	380円(税込418円)	いきなり団子(プレーン)	320円(税込352円)
黒豆ときな粉のアイス	380円(税込418円)	梅ヶ枝餅(1個)	290円(税込319円)	いきなり団子(紫芋)	320円(税込352円)

MENTAI-BOWL

# 蟻月めんたい御膳

ARIZUKI MENTAI GOZEN



無着色  
辛子明太子



※本数は写真とは異なる場合がございます。

お持ち帰り  
できます!

昆布、柚子、七味

## 蟻月めんたい御膳

2,830円(税込3,113円)

博多の伝統的な「焼きあご」と「昆布」の合わせだしをベースにした辛子調味液に漬け込み、72時間氷温帯で熟成させた、蟻月自慢の明太子を丸々一本贅沢に使用し、自家製のタレをかけた特製めんたい丼のセットです。

### ドリンクメニュー

生ビール(アサヒスーパードライ)	690円(税込759円)
ハイボール(ブラックニッカ)	590円(税込649円)
ウーロン茶	419円(税込460円)
緑茶	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)
ラムネ	419円(税込460円)
カルピス	419円(税込460円)
オレンジジュース	419円(税込460円)
ウィルキンソン炭酸水	419円(税込460円)

### ランチデザートメニュー

本日のシャーベット	260円(税込286円)
黒豆ときな粉のアイス	380円(税込418円)
あまおう苺アイス	380円(税込418円)
梅ヶ枝餅(1個)	290円(税込319円)
いきなり団子(プレーン)	320円(税込352円)
いきなり団子(紫芋)	320円(税込352円)



梅ヶ枝餅



あまおう苺アイス



いきなり団子

Kyushu Gourmet Assortment

# 花籠御膳

ARIZUKI HANAKAGO GOZEN

九州名物を  
まるごと堪能!



(セット内容：花籠、ミニサラダ、かしわご飯、お吸い物、プチデザート)

Assortment, Mini salad, Kashiwa rice, Soup, Dessert

1,980円(税込2,178円)

見た目も華やかに九州名物をたっぷり詰め込みました。

博多名物のかしわご飯と一緒に楽しみください。

※セットのかしわご飯は、無料で白ご飯に変更可能です。※小鉢の内容が写真と異なる場合がございます。

単品  
メニュー

白ご飯 250円(税込275円)

白ご飯 大盛り 350円(税込385円)

かしわおにぎり(1個) 320円(税込352円)

唐揚げ(2個) 260円(税込286円)

ミニサラダ 180円(税込198円)

Deep-Fried Chicken with Tartar sauce

ありたどり  
使用

# チキン南蛮定食

CHIKIN NANBAN TEISHOKU



(セット内容：チキン南蛮、ご飯、お吸い物、小鉢、香の物、プチデザート)  
Deep-Fried Chicken with Tartar sauce, Rice, Soup, Side dish, Pickles, Dessert

1,530円(税込1,683円)

Fried Chicken

蟻月  
特製

# 若鶏の 唐揚げ定食

WAKADORI NO KARAAGE TEISHOKU



(セット内容：唐揚げ、ご飯、お吸い物、小鉢、香の物、プチデザート)  
Fried Chicken, Rice, Soup, Side dish, Pickles, Dessert

1,530円(税込1,683円)

デザートメニュー

本日のシャーベット

260円(税込286円)

黒豆ときな粉のアイス

380円(税込418円)

あまおう苺アイス

380円(税込418円)

梅ヶ枝餅 (1個)

290円(税込319円)

いきなり団子 (プレーン)

320円(税込352円)

いきなり団子 (紫芋)

320円(税込352円)

Chicken Tempura

ありたどり  
使用

# とり天定食

TORITEN TEISHOKU

大分  
名物



### ありたどりは

「ありたどり」は佐賀のブランド鶏で、鶏肉特有の臭みが無いのが特徴です。飼料にこだわり、90%以上植物原料飼料とケルブ乳酸発酵混合飼料(ケルブとはハーブの1種として認められている昆布の事)を与えています。

(セット内容：とり天、ご飯、お吸い物、小鉢、香の物、プチデザート)  
Chicken Tempura, Rice, Soup, Side dish, Pickles, Dessert

1,530円(税込1,683円)

すべての定食セットのご飯を変更できます!

白ご飯 大盛り

無料

かしわおにぎり (1個)

+100円  
(税込110円)

### 単品メニュー

白ご飯 250円(税込275円)

白ご飯 大盛り 350円(税込385円)

かしわおにぎり (1個) 320円(税込352円)

唐揚げ (2個) 260円(税込286円)

ミニサラダ 180円(税込198円)

### ドリンクメニュー

生ビール(アサヒスーパードライ) 690円(税込759円)

ハイボール(ブラックニッカ) 590円(税込649円)

ウーロン茶 419円(税込460円)

緑茶 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)

ラムネ 419円(税込460円)

カルピス 419円(税込460円)

オレンジジュース 419円(税込460円)

ウィルキンソン炭酸水 419円(税込460円)

# Chicken Tempura Rice Bowl

ありたどり  
使用

# とり天丼定食

TORITENDON TEISHOKU



### ありたどりとは

「ありたどり」は佐賀のブランド鶏で、鶏肉特有の臭みがないのが特徴です。飼料にこだわり、90%以上植物原料飼料とケルプ乳酸発酵混合飼料(ケルプとはハーブの1種として認められている昆布の事)を与えています。

白ご飯 大盛り無料!

(セット内容：とり天丼、お吸い物、小鉢、香の物、プチデザート)  
Chicken Tempura Rice Bowl, Soup, Side dish, Pickles, Dessert

1,530円(税込1,683円)

### 単品 メニュー

白ご飯	250円(税込275円)	唐揚げ(2個)	260円(税込286円)
白ご飯 大盛り	350円(税込385円)	ミニサラダ	180円(税込198円)
かしわおにぎり(1個)	320円(税込352円)		

# ランチメニュー

LUNCH MENU

## ランチデザート

- 本日のシャーベット Sherbet ..... 260 円 (税込 286 円)
- 黒豆ときな粉のアイス Black bean and kinako ice cream ..... 380 円 (税込 418 円)
- あまおう苺アイス Strawberry from Fukuoka ice cream ..... 380 円 (税込 418 円)
- 梅ヶ枝餅 (1個) "Umegae mochi" Japanese rice cake with sweet bean paste... 290 円 (税込 319 円)
- いきなり団子 (プレーン) "Ikinari dango" Rice dumpling with sweet potato and sweet bean paste (Plain) 320 円 (税込 352 円)
- いきなり団子 (紫芋) "Ikinari dango" Rice dumpling with sweet potato and sweet bean paste (Purple sweet potato) 320 円 (税込 352 円)



梅ヶ枝餅  
Umegae mochi



あまおう苺アイス  
Strawberry ice cream



いきなり団子  
Ikinari dango

## ドリンク

- 生ビール (アサヒスーパードライ) Draft beer ..... 690 円 (税込 759 円)
- ハイボール (ブラックニッカ) High ball ..... 590 円 (税込 649 円)
- ウーロン茶 Oolong tea ..... 419 円 (税込 460 円)
- 緑茶 Green tea ..... 419 円 (税込 460 円)
- コーラ Cola ..... 419 円 (税込 460 円)
- ジンジャーエール Ginger ale ..... 419 円 (税込 460 円)
- ラムネ Ramune soda ..... 419 円 (税込 460 円)
- カルピス Calpis ..... 419 円 (税込 460 円)
- オレンジジュース Orange juice ..... 419 円 (税込 460 円)
- ウィルキンソン炭酸水 Carbonated water ..... 419 円 (税込 460 円)