

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

お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 SHIRO MOTSUNABE
にんにくの効いた味噌ベースの鍋
Miso garlic soup

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

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

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

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

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

華 はなやぎ HANAYAGI

一人前 Per Person **5,800円**
(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 Per Person **4,300円**
(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 Per Person **3,200円**
(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
Per Person **8,600円**
(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
Per Person **7,100円**
(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
Per Person **6,000円**
(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.



※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 Soy sauce 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)

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

玉子
付き

(Per Person) 一人前
1,780円
(税込1,958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)

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

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)



たっふりネギと
めんたい
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

明太子
辛子

Spicy pollock roe



KARASHI MENTAICO 1,320円 (税込1,452円)



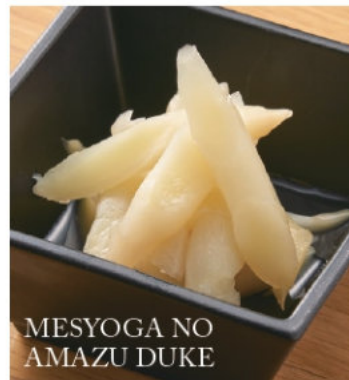
EIHIRO NO ABURI Ray fin, lightly grilled 530円 (税込583円)



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

新芽姜の新芽の
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)

フルーツ
トマト

750円
(税込825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
三種盛

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

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)

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



UMEGAE MOCHI

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

博多名物 梅枝餅

(2個) 580円
(税込638円)



AMAOU ICE CREAM

Strawberry from Fukuoka
ice cream

380円(税込418円)



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



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)

日本酒

JAPANESE SAKE

福岡県八女手造伝統之酒

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 冷
日本酒度 +3~5 辛口 180ml 2,700円
(税込2,970円)

繁樹 純米大吟醸 50 冷
日本酒度 +1~2 やや辛口
枰 1,200円 片口300ml 1,800円
(税込1,320円) (税込1,980円)

繁樹 大吟醸 50 冷
日本酒度 +3~5 辛口
枰 1,000円 片口300ml 1,650円
(税込1,100円) (税込1,815円)

繁樹 純米吟醸 酒是日本魂 冷
日本酒度 +1~2 やや辛口
枰 960円 片口300ml 1,400円
(税込1,056円) (税込1,540円)

繁樹 特別純米酒 冷
日本酒度 +1~2 やや辛口
枰 900円 片口300ml 1,300円
(税込990円) (税込1,430円)

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

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)

麦

井田萬力 550円(税込605円)

一心不乱 660円(税込726円)

兼八 690円(税込759円)

中々 720円(税込792円)

米

武者返し 630円(税込693円)

黒糖

里の曙 660円(税込726円)

三年寝太蔵 660円(税込726円)

泡盛

残波 550円(税込605円)

春雨カー 660円(税込726円)

やまかわ 30℃ 760円(税込836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)

芋

🍷 大和桜 690円(税込759円)

黒伊佐錦 550円(税込605円)

島美人 550円(税込605円)

たなばた 600円(税込660円)

芋麴 芋 600円(税込660円)

鉄幹 600円(税込660円)

やきいも黒瀬 690円(税込759円)

三岳 690円(税込759円)

晴耕雨読 690円(税込759円)

赤兎馬 690円(税込759円)

不二才 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)

杜氏潤平 780円(税込858円)

佐藤 黒 870円(税込957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)

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)

ワイン

WINE

赤



キューザ グランデ
テッレカサーリ
モンテプルチアーノ ダブルツツォ



グラス 600 円 (税込660円)
デキャンタ 1,460 円 (税込1,606円)



J. M. ボーシュ
コート・デュ・ローヌ レ・ルージュ



グラス 630 円 (税込693円)
デキャンタ 1,600 円 (税込1,760円)



パラシオス レモンド
ラ・モンテサ



グラス 920 円 (税込1,012円)
デキャンタ 2,300 円 (税込2,530円)

白



キューザ グランデ
テッレカサーリ
トレビアーノ ダブルツツォ



グラス 600 円 (税込660円)
デキャンタ 1,460 円 (税込1,606円)



ラポストール
ソーヴィニヨン・ブラン



グラス 680 円 (税込748円)
デキャンタ 1,800 円 (税込1,980円)



ヤルンバ Yシリーズ
ヴィオニエ



グラス 750 円 (税込825円)
デキャンタ 2,000 円 (税込2,200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。

4,200 円 (税込 4,620 円)



2 コノスル 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できます。

3,300 円 (税込 3,630 円)

WHITE



3 キューザ・グランデ テッレ・カサーリ トレビアーノ・ダブルッツォ

Chiusa Grande Terre Casali Trebbiano d'Abruzzo

原産国：イタリア 品種：トレビアーノ 味わい：辛口
トレビアーノ種らしいフルーティーかつフローラルな香りが特徴的
すっきりとしたキレのよい酸があり、バランスのとれた爽やかな味わい。

2,600 円 (税込 2,860 円)



4 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
白桃や黄桃やシトラス系の香り。まろやかさと伸びやかな酸
味がバランスの良いワインです。

3,200 円 (税込 3,520 円)



5 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。

3,600 円 (税込 3,960 円)



7 ル・ブルジョン ブルゴーニュ シャルドネ

Firadis Le Bourgeon Bourgogne Chardonnay

原産国：フランス 品種：シャルドネ 味わい：辛口
グレープフルーツやパイナップルを思わせる心地よいフルーティな
香り酸味は穏やかで、ふくやかな果実味と旨味を感じる味わい。

4,200 円 (税込 4,620 円)

RED



8 キューザ・グランデ テッレ・カサーリ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

Chiusa Grande Terre Casali Montepulciano d'Abruzzo

原産国：イタリア 品種：モンテプルチアーノ 味わい：ミディアムボディ
薄紫のエッジを持つルビーレッドの色合いで、バランスの取
れた味わいが心地良い。

2,600 円 (税込 2,860 円)



9 JJモルチェ ブアション コート・デュ・ローヌ・ルージュ

JJ Moché Buachon Rougesr

原産国：フランス 品種：シラー 味わい：ミディアムボディ
カシスやラズベリーなどの赤系果実。ソフトでフレッシュなア
タックに続き、熟した果実と甘いスパイスのニュアンス。

2,800 円 (税込 3,080 円)



10 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。

3,800 円 (税込 4,180 円)



11 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、テンプラニエーニョ、マスエロ 味わい：フルボディ
ベリー系のチャーミングな果実味。強さを活かしながらも
エレガンスを兼ね備えています。

4,000 円 (税込 4,400 円)



12 ル・ブルジョン ブルゴーニュ ピノノワール

Firadis Le Bourgeon Bourgogne Pinot Noir

原産国：フランス 品種：ピノ・ノワール 味わい：ミディアムボディ
ジューシーな赤いベリーを思わせる心地よい香り。渋みや酸
味は穏やかで、親しみやすい柔らかさと旨味を感じる味わい。

4,200 円 (税込 4,620 円)

おすすめの日酒

繁樹

しげます

福岡県八女手造伝統之酒
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 冷

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 手造り本醸造

冷熱

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、一五円)

日本酒度 +4~6 辛口

純米大吟醸

繁樹

繁樹 純米大吟醸 50 冷

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。

枡 一、二一〇〇円
(税込一、三二〇円)

片口 300ml 一、八〇〇円
(税込一、九八〇円)

日本酒度 +1~2 やや辛口

大吟醸

繁樹

繁樹 大吟醸 50 冷

ほのかな果実に似た香り。キリつと冷やすと爽やかに
冴える、きめ細やかにバランスのとれたのごしの酒。

枡 一、〇〇〇円
(税込一、二〇〇円)

片口 300ml 一、六五〇円
(税込一、八五〇円)

日本酒度 +3~5 辛口

繁樹 純米吟醸 酒是日本魂 冷

爽やかなのど越しで後味はキレが良く、余韻が
長く続く酒。

枡 九六〇円
(税込一、〇五六円)

片口 300ml 一、四〇〇円
(税込一、五四〇円)

日本酒度 +1~2 やや辛口



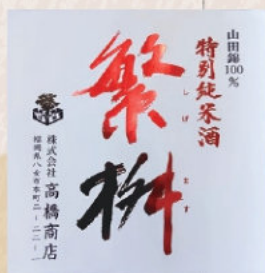
繁樹 特別純米酒 冷

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。

枡 九〇〇円
(税込九九〇円)

片口 300ml 一、三〇〇円
(税込一、四三〇円)

日本酒度 +1~2 やや辛口



福岡・八女伝統手造之酒

しげます

繁枿 3 種飲み比べ

3 種セット(各50ml) **880** 円(税込)

酒米の王様ともいわれる『山田錦』を100%使用し醸した繁枿の3銘柄
精米歩合の違いを冷酒で飲み比べ



しげます
繁枿
特別純米酒

(山田錦100%/精米歩合**60%**)
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。



しげます
繁枿
純米吟醸 酒是日本魂

(山田錦100%/精米歩合**55%**)
爽やかなのど越して後味はキレが良く、余韻が長く続く酒。



しげます
繁枿
大吟醸50

(山田錦100%/精米歩合**50%**)
ほのかな果実に似た香り。きめ細やかにバランスのとれたのどごしの酒。

お好みの日本酒の単品注文も承ります

枿

900円(税込990円)

片口(300ml)

1,300円(税込1,430円)

枿

960円(税込1,056円)

片口(300ml)

1,400円(税込1,540円)

枿

1,000円(1,100円)

片口(300ml)

1,650円(税込1,815円)



お昼の お品書き

Arizuki Lunch Time Menu



美月

MOTSU-NABE (Hot pot)

もつ鍋御膳

MOTSUNABE GOZEN



Miso
白のもつ鍋御膳 (みそ味)

2,420円(税込2,662円)

一番人気、白味噌仕立てのもつ鍋

Soysauce
赤のもつ鍋御膳 (醤油味)

2,190円(税込2,409円)

コクのある九州醤油ベースの鍋

Blackpepper
銀のもつ鍋御膳 (塩・黒胡椒味)

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

Spicy miso
炎のもつ鍋御膳 (辛みそ味)

夏季
限定

2,460円(税込2,706円)

味噌ベースの辛い鍋

Sukiyaki
黒のもつ鍋御膳 (すき焼き味) 玉子付き

2,190円(税込2,409円)

九州醤油ベースのすき焼き風の鍋

もつ鍋御膳、すき焼き御膳は、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)

ミニ明太ご飯

+700円
(税込770円)



ミニ明太ご飯

※ ミニ明太ご飯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)

Deep-Fried Chicken with Tartar sauce

ありたどり
使用

チキン南蛮定食

CHIKIN NANBAN TEISHOKU



宮崎
名物

(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」は佐賀のブランド鍋で、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)

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)

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)