

もつ鍋

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



白のもつ鍋 (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

炎のもつ鍋 (味噌ベースの辛い鍋)

HONOO MOTSUNABE Spicy miso soup

Per Person ¥1,430

Motsu nabe dishes can be prepared for two or more people.

鍋をさらに 美味しく

Extra toppings

You may also enjoy the following extras

もつの追加..... 1,100 円

An extra serving of haslet

野菜の追加..... 680 円

An extra serving of vegetables

長崎ちゃんぽん..... 520 円

Nagasaki champon noodles (one serving)

サッポロラーメン..... 520 円

Sapporo ramen noodles (one serving)

雑炊セット..... 680 円

Rice porridge set

※鍋のニンニクの量は調整できますので、スタッフまでお申し付けください。

お鍋のご注文は二人前より承ります

● 一人前 一四三〇円

名物

SPECIAL



BASASHI

Horse meat sashimi¥2,100



NIRA TAMAGOTOJI

Japanese style scrambled eggs with leeks¥500

とろとろ半熟
ニラたまごどい

●五〇〇円



EDAMAME

Salted edamame soybeans¥330

枝豆

●三三〇円

にら餃子

●六六〇円

NIRA GYOZA

Fried nira gyoza¥660



たっぷり
木ぎと
明太の
玉子焼き

●八二〇円

出汁のきいた甘めの玉子生地で明太
子をふっくら巻き上げました。



MENTAI NO TAMAGOYAKI

Japanese omelette prepared with leeks and mentai¥820

酢もつ

●三三〇円

SUMOTSU

Vinegared haslet¥330

特製タレと自家製ぼん酢を合
せました。ゆず胡椒を添えて。



揚げ物

FRIED FOOD

甘エビ
唐揚げ
● 三三〇円



AMAEBI KARAAGE
Deep-fried shrimp ¥330

さつま揚げ
● 四二〇円

SATSUMA AGE
Fried fish cake ¥420



PARIPARI GOGO NO KARAAGE
● 三九〇円
BURDOCK CHIPS ¥390

蟻月特製
若鶏の
唐揚げ
● 五〇〇円



WAKADORI NO KARAAGE
Fried spring chicken ¥500

おつまみ

SMALL DISH FOR ALCOHOL



● 三三〇円
甘酢漬け
芽生姜の
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。
MESHOGA NO AMAZU DUKE
Pickled spring ginger..... ¥330



● 三三〇円
キンチ冷奴
KIMUCHI HIYAYAKKO
Tofu with kimchi ¥330



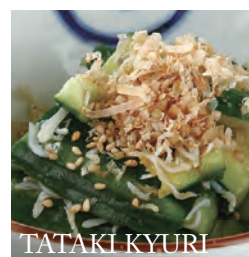
蟻月謹製
辛子明太子
● 八八〇円
七十二時間氷温帯で熟成させた上品で味わい深い辛子明太子です。
KARASHI MENTAICO
Spicy pollock roe ¥880

● 三三〇円
辛子高菜
口にした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。
Pickled takana with chili..... ¥330



KARASHI TAKANA

● 三三〇円
ぶたたき胡瓜
Cucumber pickles.. ¥330



TATAKI KYURI

野菜

SALAD, VEGETABLES



HIYASHI TOMATO

Tomatoes ¥330

冷や下駄

● ¥330



MIZUNA SARADA Potherb mustard salad ¥520

水菜と
カリカリの
サラダ

● ¥520

ご飯

RICE

白飯

(大)
● ¥330
● ¥220

SHIRO GOHAN

Rice ... ¥220 • ¥330 (large)



(2個)
● ¥580

KASHIWA ONIGIRI

Hakata original, kashiwa rice ball (2pieces).. ¥580

かきわ
おにぎり

甘味

DESSERT



UMEGAE MOCHI

"Umegae mochi" japanese rice cake (with sweet bean paste)(2pieces) ¥530

博多名物
梅枝餅

(2個)
● ¥530

黒豆と
きな粉の
アイス

● ¥220

KUROMAME TO KINAKO NO ICE CREAM

Black bean and kinako(soy bean flour) ice cream ¥220



シャーベット

● ¥220

SHERBET ¥220

宇治金時が
みぞれ



UJIKINTOKI

Shaved ice with red bean paste and green tea syrup ¥530

● ¥530

ハイボール

HIGHBALL

蟻ハイ

🐜 蟻月ハイボール	¥600
白のアリハイ (マスカット酢)	¥600
赤のアリハイ (ざくろ酢)	¥600
黄のアリハイ (パイン酢)	¥600

ハイボール

ゆかり®ハイボール	¥600
ブラックニッカハイボール	¥550
レモンハイボール	¥600
ジンジャーハイボール	¥600
トマトハイボール	¥600
コークハイボール	¥600
竹鶴ハイボール	¥770
ブラックニッカ (ロック・水割り)	各 ¥500
ウイスキー 竹鶴 (ロック・水割り)	各 ¥720

ワイン

WINE

グラス (赤・白)	各 ¥440
-----------	--------

ボトルワインリストをご用意しております。スタッフまでお尋ねください。

カクテル

COCKTAIL

カシスソーダ	¥500
カシスオレンジ	¥500
カシスグレープフルーツ	¥500
カシスウーロン	¥500
ファジーネーブル	¥500
ピーチグレープフルーツ	¥500
ピーチウーロン	¥500

果実酒

JAPANESE FRUIT LIQUOR

濃醇梅酒	¥500
つぶつぶみかん	¥660
とろとろ桃	¥660
柚子酒	¥660

DRINK MENU

お飲み物

ビール

BEER

エクストラコールド	¥660
アサヒスーパードライ (生)	¥650
(生小グラス)	¥430
(中瓶)	¥650
ゆかり®ビール	¥650
レッドアイ	¥660
シャンディーガフ	¥660



ノンアルコールビール

スーパードライゼロ (瓶)	¥500
---------------	------

酎ハイ・サワー

SHOCHU HIGHBALL / SOUR

ゆかり®サワー	¥500
シークワーサーサワー	¥500
グレープフルーツサワー	¥500
レモンサワー	¥500
カルピスサワー	¥500
ジンジャーサワー	¥500
トマトサワー	¥500
ウーロンハイ	¥500
ウコンハイ	¥500
緑茶ハイ	¥500

果実酢サワー

りんご酢サワー	¥500
マスカット酢サワー	¥500
ざくろ酢サワー	¥500
パイン酢サワー	¥500

しそ

若紫ノ君.....¥550

焼酎のみきり

芋 富乃宝山.....¥3,300
吉兆宝山.....¥3,300
さつま司.....¥2,750
やきいも黒瀬.....¥3,300
ウーロン割セット.....¥550
ウコン割セット.....¥550

日本酒

JAPANESE SAKE

千歳鶴 なまら超辛.....¥1,200
千歳鶴 純米丹頂鶴.....¥1,100
白鶴 純米にがり酒 さゆり.....¥1,100

ノンアルコール果実酢ソーダ

NON-ALCOHOLIC FRUIT VINEGAR SODA

りんご酢ソーダ.....¥360
マスカット酢ソーダ.....¥360
ざくろ酢ソーダ.....¥360
パイン酢ソーダ.....¥360

ソフトドリンク

SOFT DRINK

ラムネ.....¥320
グレープフルーツジュース.....¥320
コーラ.....¥320
ジンジャーエール.....¥320
カルピス.....¥320
オレンジジュース.....¥320
トマトジュース.....¥320
ウーロン茶.....¥320
ウコン茶.....¥320
緑茶.....¥320

焼酎

SHOCHU, DISTILLERD SPIRITS

蟻月オリジナル芋焼酎

流 (ながれ).....¥800
流ハイボール.....¥800

芋

大和桜.....¥650
大和桜 紅芋.....¥650
黒霧島.....¥430
富乃宝山.....¥600
吉兆宝山.....¥600
やきいも黒瀬.....¥600
菰六.....¥550
さつま白波 25°.....¥430
桜島黒麹 25°.....¥500
小松帯刀.....¥550
さつま司.....¥430

麦

佐藤.....¥650
博多の華.....¥430
玄海.....¥500
高千穂.....¥550

米

鳥飼.....¥760

黒糖

竜宮.....¥600
里の曙.....¥600

泡盛

残波 25°.....¥600
久米仙.....¥500

コースメニュー

COURSE MENU

もつ鍋

どんたく

コース

●飲み放題付 一人様 四、〇〇〇円

●小鉢2品

●蟻月唐揚げ 博多秘伝のタレ仕込み

●お好みのもつ鍋

・白(みそ味)

・赤(しょうゆ味)

・金(昆布だし)

・銀(旨塩味)

・炎(辛みそ味)

※お好みのお鍋を
お選びください

●お好みのメ

・長崎ちゃんぽん

・雑炊セット

※お好みのお鍋のメを
お選びください

●デザート

もつ鍋

やまかさ

山笠

コース

●飲み放題付 一人様 五、〇〇〇円

●小鉢3品

●ニラ餃子

●蟻月唐揚げ 博多秘伝のタレ仕込み

●お好みのもつ鍋

・白(みそ味)

・赤(しょうゆ味)

・金(昆布だし)

・銀(旨塩味)

・炎(辛みそ味)

※お好みのお鍋を
お選びください

●お好みのメ

・長崎ちゃんぽん

・雑炊セット

※お好みのお鍋のメを
お選びください

●デザート

もつ鍋

ありづき

蟻月

コース

●飲み放題付 一人様 六、〇〇〇円

※前日までに要予約

●小鉢2品

●馬刺し

●ニラ餃子

●蟻月唐揚げ 博多秘伝のタレ仕込み

●めんたい玉子焼き

●お好みのもつ鍋

・白(みそ味)

・赤(しょうゆ味)

・金(昆布だし)

・銀(旨塩味)

・炎(辛みそ味)

※お好みのお鍋を
お選びください

●お好みのメ

・長崎ちゃんぽん

・雑炊セット

※お好みのお鍋のメを
お選びください

●デザート

※コースのご注文は二名様より承ります。

※もつ鍋 蟻月コースは前日までにご予約をお願いします。

※鍋のにんにくの量は調整できますので、スタッフまでお申し付けくださいませ。

飲み放題

DRINK MENU

120分 (L.O. 30分前)

ビール

- アサヒスーパードライ (生)
- ゆかりビール
- レッドアイ
- シャンディーガフ
- 《ノンアルコールビール》
- スーパードライゼロ

ハイボール

- 《蟻ハイ》
- 蟻月ハイボール
- 白のアリハイ (マスカット酢)
- 赤のアリハイ (ざくろ酢)
- 黄のアリハイ (パイン酢)
- 《ハイボール》
- ハイボール
- ゆかりハイボール
- コークハイボール
- ジンジャーハイボール
- トマトハイボール

カクテル

- カシスソーダ
- カシスオレンジ
- カシスグレープフルーツ
- カシスウーロン
- ファジーネーブル
- ピーチグレープフルーツ
- ピーチウーロン

日本酒

- 日本酒 (熱燗・冷)

焼酎

- 芋 (ロック・湯割・水割)
- 麦 (ロック・湯割・水割)
- 米 (ロック・湯割・水割)
- 黒糖 (ロック・湯割・水割)
- 泡盛 (ロック・湯割・水割)

酎ハイ・サワー

- ゆかりサワー
- レモンサワー
- グレープフルーツサワー
- カルピスサワー
- ジンジャーサワー
- トマトサワー
- ウーロンハイ
- ウコンハイ
- 緑茶ハイ

果実酢サワー

- りんご酢サワー
- マスカット酢サワー
- ざくろ酢サワー
- パイン酢サワー

梅酒

- ロック・水割

ワイン

- グラス (赤・白)
- キティ
- オペレーター

ノンアルコール果実酢ソーダ

- りんご酢ソーダ
- マスカット酢ソーダ
- ざくろ酢ソーダ
- パイン酢ソーダ

ソフトドリンク

- コーラ
- ジンジャーエール
- カルピス
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- トマトジュース
- ウーロン茶
- ウコン茶
- 緑茶