

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

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

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

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

**夏限定** 炎のもつ鍋 炎の  
Summer Edition 味噌ベースの辛い鍋  
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.



# 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



# 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)

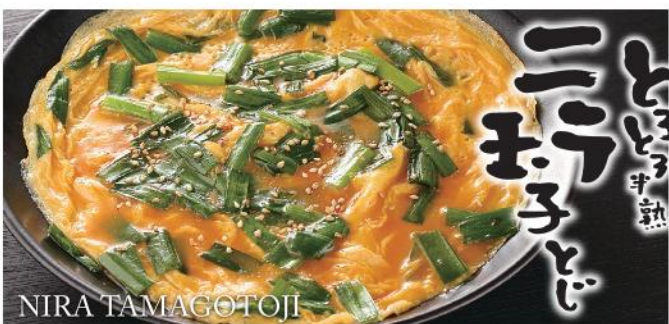


たふぷりメンタイ  
明太の  
玉子焼き

MENTAI NO  
TAMAGOYAKI

Japanese omelette prepared  
with leeks and mentai

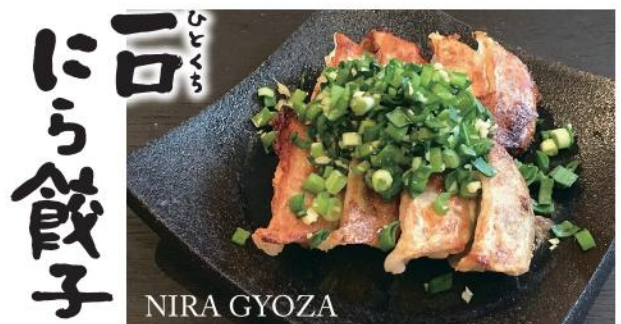
930円 (税込1,023円)



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)



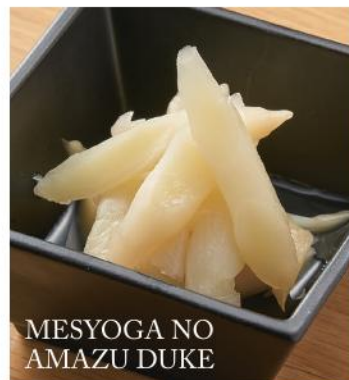
EIHIRE NO ABURI Ray fin, lightly grilled 530円 (税込583円)



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。



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 680円 (税込748円)  
Korean style choregi salad



SHIZA SARADA 680円 (税込748円)  
Caesar salad



TATAKI KYURI 480円  
Cucumber pickles (税込528円)



フルーツ  
トマト 750円  
Tomatoes (税込825円)



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  
ぱち

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

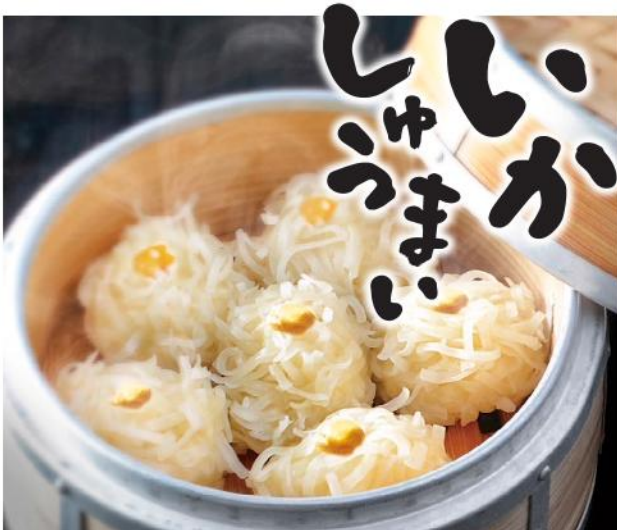
イカめんたい

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 MENTAIO

Japanese sardine stuffed with mentai

860円  
(税込946円)



# 揚げ物

FRIED FOOD



博多めんち揚げ

## 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  
とりに天

## 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

## SATSUMAAGE MORI

Kagoshima original, Satsuma style fried fish cake

680円 (税込748円)



本まぐろカツ

## 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



640円(税込704円)  
 2個(ブレン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 梅ヶ枝餅

(2個) 580円  
 (税込638円)



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)



## 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)
ハニーレモンサワー	580円(税込638円)
グレープフルーツサワー	580円(税込638円)
アップルサワー	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)
ウコンハイ	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)

# 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、ひとしづ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)	730円(税込803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)
ハニーハイボール	640円(税込704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)
余市ハイボール	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)
ウイスキー余市(ロック・水割り)	各 1,290円(税込1,419円)



## 黒糖

長雲	690円(税込759円)
三年寝太蔵	660円(税込726円)

## 泡盛

春雨カーリー	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)
	やきいも黒瀬	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)

# 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)
芋麴 芋	600円(税込660円)
紫	660円(税込726円)
不二才	690円(税込759円)
やきいも黒瀬	690円(税込759円)
月の中	720円(税込792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)
純芋	860円(税込946円)
佐藤 白	850円(税込935円)
佐藤 黒	870円(税込957円)

## 麦

一番札	460円(税込506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

鳥飼	830円(税込913円)
野うさぎの走り	990円(税込1,089円)





おすすめの日本酒

しげます

# 繁榊

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。

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。



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。



300ml

一、三〇〇円  
(税込一、四三〇円)

日本酒度 +1~2 やや辛口

繁榊 純米大吟醸 50

ほんのり果実に似た香りど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。



180ml

六五〇円  
(税込七二五円)

日本酒度 +4~6 辛口



# 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。



# 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。



### 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できます。



## White

¥4,200(税込¥4,620)

## Red

¥3,300(税込¥3,630)

### 3.

ラポストール

ソーヴィニオン・ブラン

*Lapostolle Sauvignon Blanc*

原産国：チリ

品 種：ソーヴィニオン・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、まろ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.

*Palacios Remondo La Montesa*

パラシオス・レモンド

ラ・モンテサ

原産国：スペイン

品 種：ガルナッチャ、テンプラニーリョ、アスエロ

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)

### 5

シャプティエコトー・ド・ラルディツシュ 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.

ニュートン ナパ クラレット

*Newton napa valley Claret*

原産国：アメリカ/カリフォルニア

品 種：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、カベルネ・フラン

味わい：フルボディ

クリーミーな味わいと丸みのあるタンニンがこのワインの威力を引き出しています。幅広い料理に合わせるができます。



¥5,300(税込¥5,830)



# お昼の お品書き

Arizuki Lunch Time Menu



美月



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



<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) 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)



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)	730円(税込803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



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)



Deep-fried chicken set with grated radish  
and citrus vinegar sauce

おろしポン酢  
唐揚げ定食

OROSHIPONZU KARAAGE TEISHOKU

1,630 円  
(税込 1,793 円)



Deep-fried chicken set with scallion and salt

葱塩唐揚げ  
定食

NEGISHIO KARAAGE  
TEISHOKU

1,630 円  
(税込 1,793 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) 730円(税込803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 ..... **730** 円 (税込 803 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)