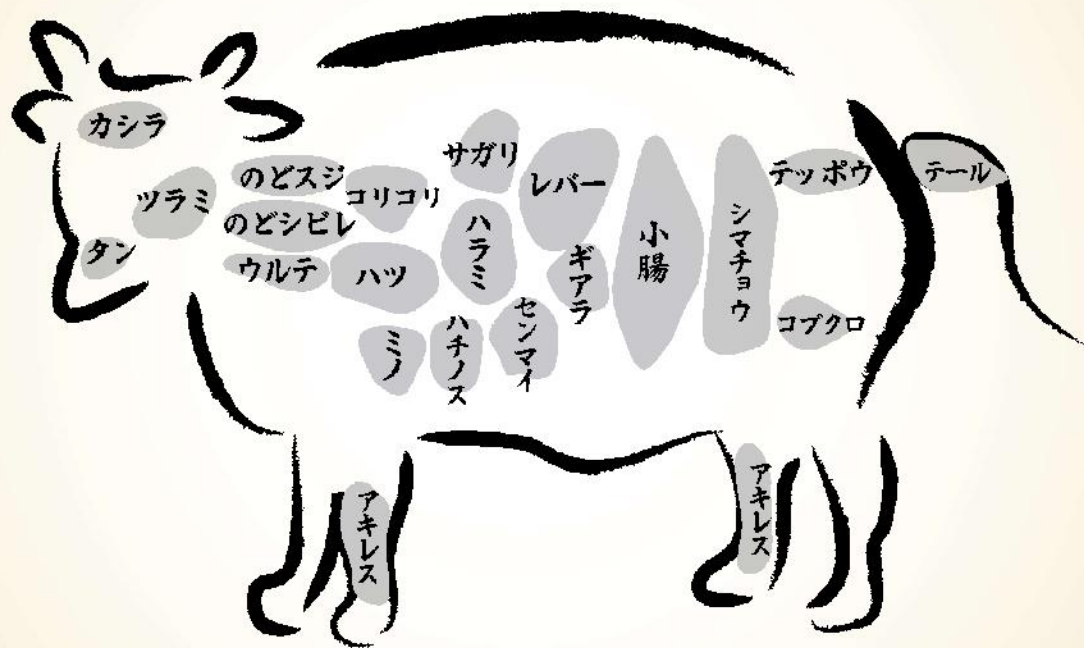


肉を知る



鉄板ホルモン

TEPPAN HORUMON

鉄板ホルモンご注文の方

11~15時
定食セット無料!

ご飯
大盛り
無料



通常プラス200円
+税



画像は味噌ホルモン

Large intestine

① 味噌ホルモン

(Miso garlic sauce)

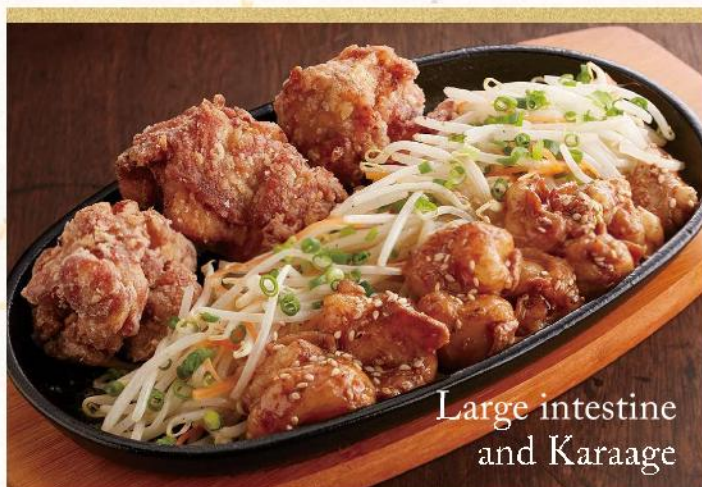
味噌だれ・塩だれ
よりお選びください。

or 塩ホルモン
(Salt garlic sauce)

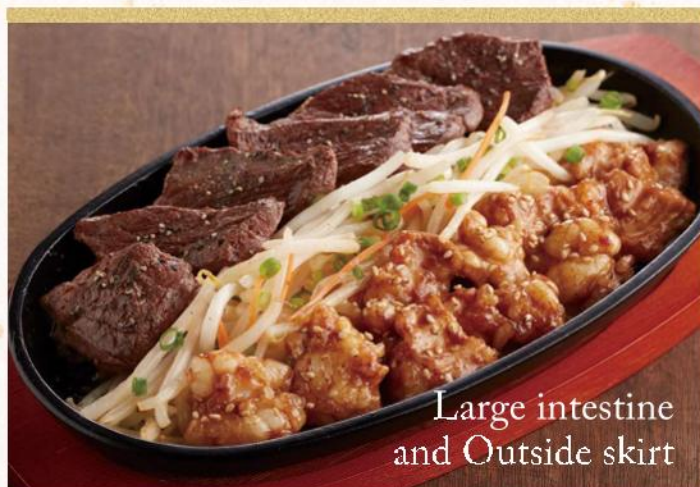
小 150g 1,180 円 (税込1,298 円)

並 200g 1,280 円 (税込1,408 円)

大 250g 1,380 円 (税込1,518 円)



Large intestine
and Karaage



Large intestine
and Outside skirt

② 味噌ホルモン (100g) と唐揚げ

(100g)

1,440 円

(税込 1,584 円)

お肉 1.5 倍 + 540 円 (税込 594 円)

③ 味噌ホルモン (100g) とハラミ

(100g)

(80g)

1,580 円

(税込 1,738 円)

お肉 1.5 倍 + 650 円 (税込 715 円)

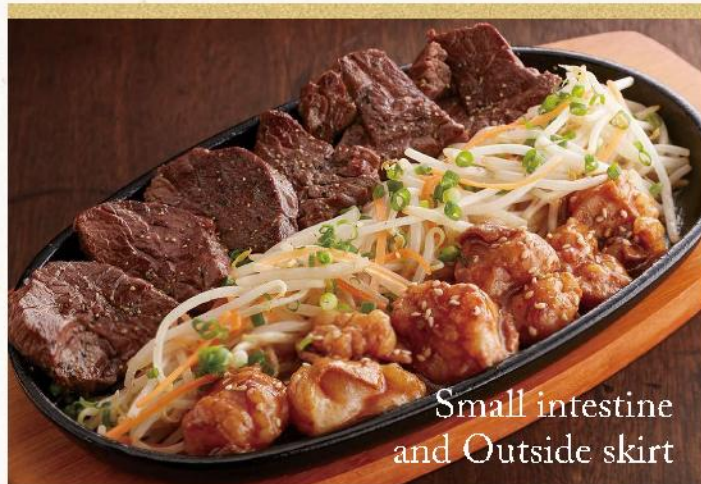


Outside skirt

④ ハラミ (120g)

1,580 円

(税込 1,738 円) お肉 1.5 倍 + 650 円 (税込 715 円)



Small intestine and Outside skirt

⑤ 国産牛小腸 (100g)

(Miso garlic sauce)

とハラミ (80g)

1,800 円

(税込 1,980 円) お肉 1.5 倍 + 760 円 (税込 836 円)



Mixed innards

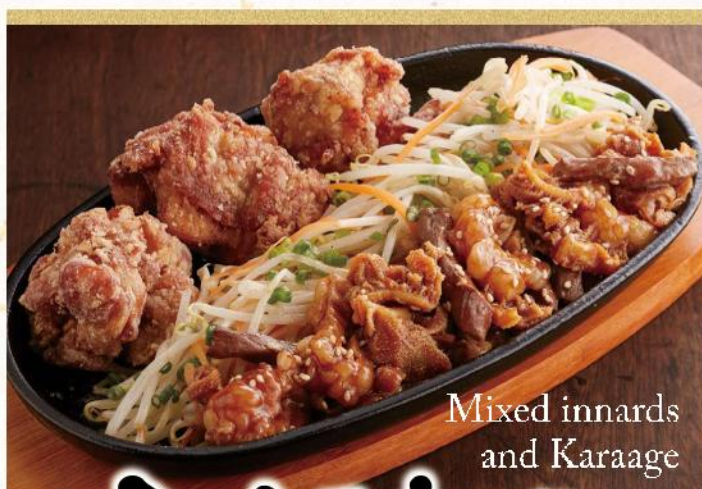
⑥ ミックスホルモン (150g)

(Miso garlic sauce)

1,580 円

(税込 1,738 円) お肉 1.5 倍 + 650 円 (税込 715 円)

※仕入れ状況により、部位が異なります。



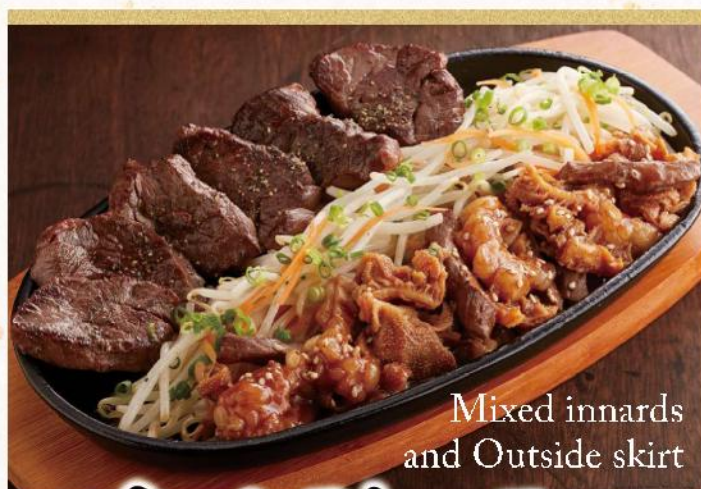
Mixed innards and Karaage

⑦ ミックスホルモン、唐揚げ (100g)

1,660 円

(税込 1,826 円) お肉 1.5 倍 + 710 円 (税込 781 円)

※ミックスホルモンは仕入れ状況により、部位が異なります。



Mixed innards and Outside skirt

⑧ ミックスホルモンとハラミ (100g)

1,820 円

(税込 2,002 円) お肉 1.5 倍 + 750 円 (税込 825 円)

※ミックスホルモンは仕入れ状況により、部位が異なります。

九州各地より 厳選!

From Kyushu

九州産
A5 RANK
黒毛和牛

JAPANESE
BLACK
WAGYU BEEF
FROM KYUSHU



美しい霜降りサーロインをステーキに。
最高級黒毛和牛ならではの肉の旨みと
脂の甘みをご堪能ください。

サーロインステーキ

3,460円

(税込3,806円)

A5 ranked Japanese Black Wagyu beef!

A5 RANK 黒毛和牛!

Beautifully marbled sirloin steak. Enjoy the flavor of the meat and the sweetness of the fat that only the finest Japanese black beef have.

サーロインステーキ

虜にする自信作

ランチ
限定

極上の肉ホル丼

厳選牛ばらと旨味たっぷりの牛ホルモンを
特製濃旨ダレに絡めました



みそ汁つき **1,496** 円 (税込)

WAGYU SUKIYAKI

すき焼き
寿喜焼



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。

肉质嫩滑并带有美丽大理石花纹的黑毛和牛，搭配上蟻月的特制汤汁
使用我们广受欢迎的寿喜烧风「黒の牛肠锅」的同款汤汁，配以奢华的A5级黑毛和牛沙朗肉

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



一人前 / 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。／寿喜焼至少需点2人份／Sukiyaki must be ordered 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) Miso garlic soup

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) Soysauce garlic soup

一人前

1,780円

(税込1,958円)

黒のもつ鍋

(九州醤油ベースのすき焼き風の鍋) Sukiyaki soup

一人前

1,780円

(税込1,958円)



※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.
火锅的点单必须是两人份起 전골은 2인분부터 주문받습니다

鍋をさらに
美味しく

Extra toppings

もつの追加

Extra serving
of small intestine

1,430円(税込1,573円)

野菜の追加

Extra serving
of vegetables

760円(税込836円)

長崎ちゃんぽん

Nagasaki champon noodles
(one serving)

540円(税込594円)

五島うどん

Udon Noodles
(one serving)

540円(税込594円)

玉子の追加

An extra serving
of egg

110円(税込121円)

おすすめ

RECOMMENDATION



MENCHIE AGE

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

プレーン・青じそ (各2個) **860円**(税込946円)



IKA SYUMAI

Steamed squid
dumplings

860円

(税込946円)

おつまみ

SMALL DISH FOR ALCOHOL



BAKUDAN NINNIKU Fried garlic

410 円

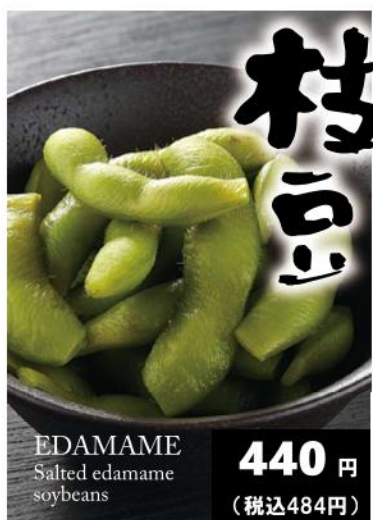
(税込451円)



SUMOTSU
Vinegared haslet

720 円

(税込792円)



EDAMAME
Salted edamame
soybeans

440 円

(税込484円)



MOZUKU SU
Vinegared Seaweed

480 円

(税込528円)



TATAKI
KYURI
Cucumber pickles

480 円

(税込528円)



IWASHI MENTAI Japanese sardine stuffed with mentai

860 円

(税込946円)



OSHINKO
MORI
Three assorted
pickles

540 円

(税込594円)



KARASHI MENTAICO
Spicy pollock roe

1,320 円(税込1,452円)

揚げ物

FRIED FOOD



TORI
TEMPURA
Chicken tempura

830円(税込913円)



TEBANAKA AGE
Fried chicken wings with secret sauce

680円(税込748円)



NAKATSU KARAAGE
Fried spring chicken

750円(税込825円)



CHIKUWA SALADA
Fried fish stick with potato salad inside

600円(税込660円)



MENTAIKO NO TEMPURA
Fried pollock roe

1,390円
(税込1,529円)



SATSUMAAGE MORI
Kagoshima original,
Satsuma style fried fish cake

680円
(税込748円)

ごはん・甘味

RICE / DESSERT

SHIRO
GOHAN
Rice
250円
(税込275円)

(大)
SHIRO
GOHAN
(LARGE)
Rice (Large)
350円
(税込385円)

白
ごはん



380円(税込418円)
AMAOU ICE CREAM
Strawberry from Fukuoka ice cream



380円(税込418円)
KUROMAME & KINAKO ICE CREAM
Black bean and kinako(soy bean flour) ice cream

ソフトドリンク

コーラ	400円 (税込440円)
ジンジャーエール	400円 (税込440円)
オレンジジュース	400円 (税込440円)
カルピス	400円 (税込440円)
ウーロン茶	400円 (税込440円)
緑茶	400円 (税込440円)
ウィルキンソントンサン	400円 (税込440円)
ラムネ	400円 (税込440円)

ビール

生ビール(アサヒスーパードライ)	580 円(税込638円)
生ビール(アサヒスーパードライ)小	460 円(税込506円)
瓶ビール(アサヒスーパードライ)	700 円(税込770円)
ゆかり®ビール 	580 円(税込638円)
シャンディガフ	580 円(税込638円)
アサヒドライゼロ 瓶	500 円(税込550円)

ハイボール

 蟻月ハイボール	550 円(税込605円)
ハイボール	530 円(税込583円)
ゆかり®ハイボール 	550 円(税込605円)
コークハイボール	550 円(税込605円)
ジンジャーハイボール	550 円(税込605円)

サワー

ゆかり®サワー 	490 円(税込539円)
レモンサワー	490 円(税込539円)
カルピスサワー	490 円(税込539円)
梅干しサワー	490 円(税込539円)
ウーロンハイ	490 円(税込539円)
緑茶ハイ	490 円(税込539円)

果実酒

角玉梅酒	600円(税込660円)
とろとろ 桃	600円(税込660円)
つぶつぶ みかん	600円(税込660円)
柚子酒	600円(税込660円)

焼酎 芋

 流 (蟻月オリジナル芋焼酎)	720円(税込792円)
 大和桜	690円(税込759円)
黒霧島	580円(税込638円)
赤兎馬	690円(税込759円)
富乃宝山	740円(税込814円)
佐藤 黒	870円(税込957円)

焼酎 麦

中々	690円(税込759円)
兼八	690円(税込759円)

焼酎 飲み切り

芋 黒霧島	3,000円(税込3,300円)
富乃宝山	3,900円(税込4,290円)
麦 中々	3,900円(税込4,290円)

ウーロン割セット 500円(税込550円) / 緑茶割セット 500円(税込550円)

日本酒

福岡県八女市手造伝統之酒

繁樹 純米大吟醸50	300ml.....	1,800 円(税込1,980円)
繁樹 大吟醸50	300ml.....	1,650 円(税込1,815円)
繁樹 特別純米酒	300ml.....	1,300 円(税込1,430円)
繁樹 手造り本醸造	180ml	650 円(税込715円)

ワイン

赤	フォルタン カベルネソーヴィニヨン	ハーフボトル	1,280 円(税込1,408円)
赤	モンテスクラシックシリーズ カベルネ	ハーフボトル	1,980 円(税込2,178円)
白	フォルタン シャルドネ	ハーフボトル	1,280 円(税込1,408円)
白	モンテスクラシックシリーズ シャルドネ	ハーフボトル	1,980 円(税込2,178円)

おすすめの
日本酒

繁樹

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（一七一七年）、三百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 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
(税込一、九八〇円)

日本酒度 +1~2 やや辛口

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冴える、きめ細やかにバランスの取れたのどごしの酒。



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。



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。



180 ml

六五〇円
(税込七一五円)

日本酒度 +4~6 辛口

15～17時限定

ちょい飲み セット

選べる2つの味

ホルモン鉄板
+
生ビール or ハイボール

1,100 円 (税抜)

みそ味

しお味