

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 Soysauce 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 (辛い鍋)
HONOO MOTSUNABE

終了しました

夏季
限定

(Per Person)一人前
1,820円
(税込2,002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)

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.



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。 Sukiyaki 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)



胡麻がとばち

GOMA KANPACHI
Raw amberjack with sesame sauce

990円 (税込1,089円)



IKA SYUMAI Steamed squid dumplings

いか
しゃま
い

860円
(税込946円)



たふりネギと
明太の
玉子焼

MENTAI NO
TAMAGOYAKI

Japanese omelette prepared
with leeks and mentai

930円 (税込1,023円)



ありたどり
使用

宮崎名物
チキン
南蛮

CHIKIN NANBAN Deep-fried chicken with tartar sauce

830円
(税込913円)



酢もつ

SUMOTSU

Vinegared haslet

720円 (税込792円)

揚げ物

FRIED FOOD

ありたどり
使用



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)



KARASHI RENKON

Mastard-stuffed lotus

730円 (税込803円)

野菜

SALAD, VEGETABLES



CHOREGI
SARADA

680円
(税込748円)

Korean style choregi salad



SHIZA SARADA

Caesar salad

680円 (税込748円)

フルーツ
トマト

Tomatoes



FRUITS TOMATO

750円
(税込825円)

おつまみ

SMALL DISH FOR ALCOHOL



もずく酢

MOZUKU SU
Vinegared Seaweed

480円
(税込528円)



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。

芽生姜の
甘酢漬

MESYOGA NO AMAZU DUKE
Pickled spring ginger

730円 (税込803円)



枝豆

EDAMAME
Salted edamame soybeans

440円
(税込484円)



辛子
高菜

口にした瞬間にくるピリツとした辛味と、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。

KARASHI TAKANA Pickled takana with chili

440円 (税込484円)



明太子
辛子

毎月謹製

KARASHI MENTAICO
Spicy pollock roe

1,320円 (税込1,452円)



イヒレの
炙り

EIHIRE NO ABURI
Ray fin, lightly grilled

530円
(税込583円)



ぶたたま
胡瓜

TATAKI KYURI
Cucumber pickles

480円 (税込528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)

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)
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)
緑茶ハイ (福岡県産八女茶使用)	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)	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)	
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)
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)

泡盛

残波 550円(税込605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)

ウーロン割セット 564円(税込620円)

八女茶割セット 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)

福岡県産八女茶 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)

黒霧島 490円(税込539円)

黒伊佐錦 460円(税込506円)

鉄幹 600円(税込660円)

つわぶき紋次郎 600円(税込660円)

赤兎馬 690円(税込759円)

やきいも黒瀬 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)

佐藤 黒 870円(税込957円)

麦

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)

黒糖

奄美 660円(税込726円)

三年寝太蔵 660円(税込726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(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

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 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。



300ml

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牙える、きめ細やかにバランスの取れたのどごしの酒。



300ml

一、六五〇円

(税込一、八一五円)

日本酒度 +3~5 辛口

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。



300ml

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。



180ml

六五〇円

(税込七一五円)

日本酒度 +4~6 辛口

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(税込¥4,620)

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(税込¥3,630)

White

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. 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. ルイ・ラトゥール グラン・アルデッシュ・ シャルドネ *Louis Latour Grand Ardeche Chardonnay*



原産国：フランス

品 種：シャルドネ

味わい：辛口

オーク樽で熟成させた、香り豊かで深みのあるエレガントな味わいのワインです。

¥4,900(税込¥5,390)

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)

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。

お昼の お品書き

Arizuki Lunch Time Menu



美月

MOTSU-NABE (Hot pot)

もつ鍋御膳

MOTSUNABE GOZEN



白のもつ鍋御膳 (Miso 味噌味)

2,420円(税込2,662円)

一番人気、白味噌仕立てのもつ鍋

赤のもつ鍋御膳 (Soy sauce 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

銀のもつ鍋御膳 (Blackpepper 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

~~炎のもつ鍋御膳 (Spicy miso 辛みそ味)~~

~~夏季限定~~

~~終了しました~~

~~味噌ベースの辛い鍋~~

黒のもつ鍋御膳 (Sukiyaki 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

もつ鍋御膳ご注文の方は、セットのご飯を大盛りにできます! (無料)

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)

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)

ジンジャーエール 419円(税込460円)

ハイボール (ブラックニッカ) 590円(税込649円)

ラムネ 419円(税込460円)

ウーロン茶 419円(税込460円)

カルピス 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)

コーラ 419円(税込460円)

ウィルキンソン炭酸水 419円(税込460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)

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)

ミニサラダ

180円(税込198円)

白ご飯 大盛り

350円(税込385円)

いかしゅうまい

860円(税込946円)

Amberjack and Rice in Dashi with Sesame sauce

かんぱちの胡麻ダレ だし茶漬け

KAMPACHI NO GOMADARE DASHICHAZUKE



(セット内容：かんぱち丼、ミニサラダ、だし、プチデザート)
Amberjack rice bowl, Mini salad, Dashi, Dessert

1,480円(税込1,628円)

あっさりとしたカンパチを蟻月特製の濃厚な胡麻ダレでお召し上がりください。
香り豊かなだしをかければ、さらさらと箸が進む逸品です。

おすすめ！

Steamed squid dumplings

いか しゅうまい

860円(税込946円)



IKA SYUMAI

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)

グレープフルーツジュース 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)

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)

LUNCH MENU

単品メニュー

チキン南蛮 Deep-fried chicken with tartar sauce.....	830 円 (税込 913 円)
若鶏の唐揚げ Fried spring chicken	750 円 (税込 825 円)
いかしゅうまい Steamed squid dumplings	860 円 (税込 946 円)
ミニサラダ Mini salad	180 円 (税込 198 円)
白ご飯 Rice	250 円 (税込 275 円)
白ご飯 大盛り Rice(large).....	350 円 (税込 385 円)



チキン南蛮
Deep-fried chicken with tartar sauce



いかしゅうまい
Steamed squid dumplings



若鶏の唐揚げ
Fried spring chicken

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
※写真は2個



あまおう苺アイス
Strawberry ice cream



いきなり団子
Ikinari dango
※写真は2個

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)	ジンジャーエール Ginger ale	419 円 (税込 460 円)
ハイボール (ブラックニッカ) High ball	590 円 (税込 649 円)	ラムネ Ramune soda	419 円 (税込 460 円)
ウーロン茶 Oolong tea	419 円 (税込 460 円)	カルピス Calpis	419 円 (税込 460 円)
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	419 円 (税込 460 円)	オレンジジュース Orange juice	419 円 (税込 460 円)
コーラ Cola	419 円 (税込 460 円)	ウィルキンソン炭酸水 ... Carbonated water	419 円 (税込 460 円)

発祥から六〇〇年
伝統の香り

福岡県名産「八女茶」、
いかがでしょう？

ランチ限定
飲み放題

八女茶（やめちや）とは

福岡県の八女市とその周
辺で生産されるブランド
茶で、甘さとコク、しっ
かりとした旨味がありな
がらも爽やかな印象を受
ける味わいといわれてい
ます。

母後のお口直しのお供にも



もつ鍋 蟻月