

# 九州を巡る、味の旅。

数々の郷土料理は異国情緒さえ感じる程真新しい。

九州には「うまかもん」が溢れています。

名物「博多もつ鍋」を筆頭に、九州定番料理から現地の素材を使った料理まで

多くの九州料理を揃えました。

厳選芋焼酎を味わいながら、

じっくり九州をご堪能ください。

※当店では20歳未満のお客様へのアルコール販売を固くお断りしております。

※車両を運転してお帰りになるお客様へのアルコール提供はできません。

※別途チャージ料420円(税込462円[お一人様]※20歳未満を除く)を頂戴しております。

ご了承のほどよろしくお願ひいたします。



# 博多もつ鍋

名物

一人前

本場九州で愛される味は、押しも押されぬ  
当店の定番人気メニュー。三種のスープが  
牛もつ旨味と野菜の甘みを引き出します。

※一人前からご注文いただけます。  
(税込三七五)

二二五〇

お好みのスープをお選びください。

追加・トッピング(一人前)

(税込四七三)

■王道醤油

■うま塩

■生姜豚骨

■野菜盛り合わせ

四三〇(税込四七三)

■もつ

七八〇(税込八五八)

■ニラ

五〇(税込五五)

■ごぼう

一三〇(税込二五三)

■キヤベツ

一五〇(税込二六五)

■明太子

二九〇(税込三一九)

鍋のみ(一人前)

■ちゃんぽんセット

■中華麺セット

二九〇  
(税込三一九)

■雜炊セット

二九〇  
(税込三一九)



野菜盛り合わせ



明太子

# 餃子

こだわり  
黒豚焼き餃子

五四〇

(税込五九四)

黒豚の旨さが  
ぎゅっと詰まつた  
こだわりの逸品です。



明太  
炊き餃子

七五〇

(税込八二五)

こだわりのスープで  
炊き上げた餃子と  
明太子の相性が抜群！



肉汁溢れる  
焼き小籠包

五一〇

(税込五七二)

もちもちの皮から  
旨味たっぷりの  
肉汁が溢れ出す。  
火傷にご注意！

# 厳選したイチオシの馬肉。



# 馬肉

低カロリー・  
高タンパクで  
ミネラル豊富。



## 馬肩ロースの ガーリック焼き

八九〇  
(税込九七九)

馬刺し（赤身）  
七二〇  
(税込七九二)  
特選  
舌の上で溶けてしまいうような  
柔らかさです。



馬カルビ刺し  
八八〇  
(税込九六八)

上質な脂はしつこくなく、  
肉の甘みが溢れます。



ローストホース  
七八〇  
(税込八五八)

あつさりとした味わいの中に  
馬肉の旨味をしっかりと感じられます。

体にうれしい  
馬肉の  
チカラ

馬肉は豚肉や牛肉と比べ、栄養バランスに優れていることはご存知でしたか？カルシウムや鉄分は倍以上含まれているのに対し、カロリーは半分以下、脂質に至っては5分の1程度。グリコーゲンをはじめ、ミネラル、ビタミンも豊富に含まれていると言われています。日本の馬肉食文化の中心、熊本にヒントを得たメニューで、健康的な馬肉をさらにおいしくお届けします。

素材そのまま。旨味の極み。

# 絶品 馬の寿司

新鮮で上質な馬肉を  
素材の味そのまま  
お楽しみいただけます。

## 馬の寿司

盛り合わせ

三貫  
五九〇円  
(税込一、二六五円)

六貫  
一、一五〇円  
(税込一、二四九円)



軽くかき混ぜて  
召し上がりください。

馬刺しの  
塩ユツケ

八五〇  
(税込九三五)

馬タタキの  
カルパツチョ

七九〇  
(税込八六九)

馬の赤身をタタキに。  
さっぱりと食べられます。



※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

1



2



2

馬の寿司  
ローストホース

一貫  
二〇〇円  
(税込二一〇)

1 馬赤身

馬の寿司  
一貫 二〇〇円  
(税込二一〇)

# つまみ

お酒に最適なおつまみを  
ご用意いたしました！

## 博多風酢もつ

三六〇  
(税込三九六)

## 旨辛！たたき胡瓜

三五〇  
(税込三八五)

## 野菜スティックの しょんしょん味噌添え

三九〇  
(税込四二九)

## ごま鰹冷奴

三七〇  
(税込四〇七)

## 辛子蓮根

五九〇  
(税込六四九)

## 漬物盛り合わせ

四六〇  
(税込五六〇)

## 枝豆

三六〇  
(税込三九六)

## だし巻き玉子

四九〇  
(税込五三九)



枝豆



ごま鰹冷奴



野菜スティックの  
しょんしょん味噌添え



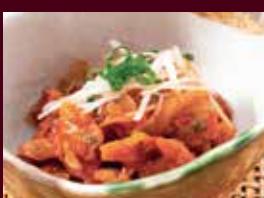
旨辛！たたき胡瓜



博多風酢もつ

# 珍味

## たこ明太



あさりチャンジャ



ほたるいかの黒造り

## あさりチャンジャ

ほたるいかの黒造り  
イカスミを混ぜたコクのある濃厚な塩辛

四〇〇  
(税込四四〇)

三九〇  
(税込四二九)

## 塩だれトマト

宮崎名物「冷や汁」のサラダ仕立て。  
風味豊かなごま鰹がアクセントに。

## ローストホースと 温玉のサラダ

## 明太ポテサラ

六一〇  
(税込八三九)

七五〇  
(税込八三六)

七六〇  
(税込八三六)

**オススメ**  
**宮崎** 冷や汁サラダ  
六一〇  
(税込六七一)

# 野菜

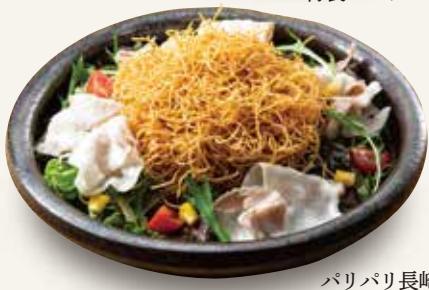
## 特製シーザーサラダ

温玉和風アンチヨビドレッシング

七六〇  
(税込八三六)



特製シーザーサラダ



パリパリ長崎サラダ

新鮮な海の幸をご提供。



※写真はイメージです。仕入れ状況により内容は異なります。

# 鮮魚

自然豊かな漁場で水揚げされた  
“うまい鮮魚”をご賞味あれ！

## お刺身二点盛り

一、〇八〇

(税込一、一八八)

一、三八〇

(税込一、五八八)

## きびなごの刺身 （枕崎産一本釣り）

七二〇  
(税込七九〇)

## お刺身五点盛り

一、〇八〇

(税込一、一八八)

## ぶえん鰐の刺身

七二〇  
(税込七九〇)

## きびなごのお造り

七二〇  
(税込七九〇)

## 胡麻カンパチ

七五〇  
(税込八二五)

## 炙りメジ

七五〇  
(税込八二五)



きびなごのお造り



胡麻カンパチ



# ゴロ焼き

旨味引き立つ九州名物ゴロ焼き

薩摩若鶏

ももむね

ゴロ焼き

弾力あるもも肉の食感、素材本来の味わい。  
ジューシーな食べ応えをお楽しみください。

六九〇

中(2~2人前)  
大(3~4人前)  
(税込七五九)

\*写真は「大」です。

国産鶏の

ほんじり  
ゴロ焼き



\*写真は「大」です。

中(2~2人前)

大(3~4人前)  
七九〇  
(税込八六九)

豚バラ肉の  
生姜豚骨  
焼き

一〇九〇  
中(2~2人前)  
大(3~4人前)  
(税込一九九)



五一〇  
(税込五七二)

こだわり  
黒豚焼き餃子

五四〇  
(税込五九四)

明太  
炊き餃子

七五〇  
(税込八八五)



# 餃子



# 逸品

酒に合う料理を  
取り揃えました。



チキン南蛮の発祥は、昭和40年頃の宮崎県延岡市内。アジの南蛮漬けをヒントに作ったまかない料理が原型と言われています。鶏肉に衣をつけて揚げ、甘酢に漬け、タルタルソースをかけるのが主流。長年愛され続ける宮崎代表グルメです！

# 揚物

一押し

宮崎名物！  
チキン南蛮

七二〇  
(税込七九二)

自家製タルタルソースをかけた  
宮崎県発祥の定番。



薩摩若鶏  
手羽先の唐揚げ  
オリジナルの甘辛ダレと  
特製スパイスがクセになる一品。

五三〇  
(税込五八三)

薩摩  
一  
若  
鶏



大分 中津唐揚げ  
20軒以上の専門店がひしめき合う  
唐揚げの聖地「中津」。ニンニクのきいた  
濃厚な味に仕上げています。

四九〇  
(税込五三九)



薩摩  
さつま

# 赤海老の 唐揚げ

六九〇  
(税込七五九)



薩摩家  
さつま揚げ  
揚げたて

## さつま揚げの 盛り合わせ

六三〇  
(税込六九三)



## きびなご サクサク揚げ

四九〇  
(税込五三九)

きびなごにサクサク衣を  
つけて揚げました。  
塩を振ってどうぞ。



## さつま芋の フライ

四六〇  
(税込五〇六)

芋の甘みとほんのり塩味。

## ガーリック ポテトフライ

四六〇  
(税込五〇六)

定番の、あとを引くうまさ。

## 揚げ烏賊 しゅうまい

五四〇  
(税込五九四)

鳥賊の旨味が  
たっぷり詰まっています。

## さつま揚げ の天麩羅

六八〇  
(税込七四八)

明太子の  
天麩羅  
六八〇  
(税込七四八)

サクサクの衣と、  
レアな明太子の食感が  
絶品です。

# ヒロ飯

長崎産

## 五島うどん

五五〇  
(税込六〇五)

宮崎名物

## 冷や汁

六九〇  
(税込七五九)

香ばしさが残る、ごま鰹の風味豊かな冷たい  
特製味噌汁を、ご飯にかけて召し上がりください。  
是非味わって頂きたい一品です！



かつて、生産量の少なかつた

## 幻のうどん

五島うどんとは、五島列島で古来より食されてきた、細めでコシが強い手延べうどんのこと

を指します。製造工程で椿油が使われており、風味豊かで滑らかなのがごしはまさに絶品。

昔は生産量も少なく、その美味しさ、希少性から

「幻のうどん」と呼ばれていました。

近年ではメディアでも取り上げられ、全国的に注目されている五島うどん。本場さながらのコシ、のどごしを是非ご堪能ください。



日田焼きそばの香ばしく焼けた麺を  
石焼きで再現しました！

六二〇  
(税込六八三)

## 大分B級グルメ 日田焼きそば



長崎県発祥「ちゃんぽん」を  
特製ダレで焼きちゃんぽんに。

七九〇  
(税込八六九)

## 長崎ちゃんぽん

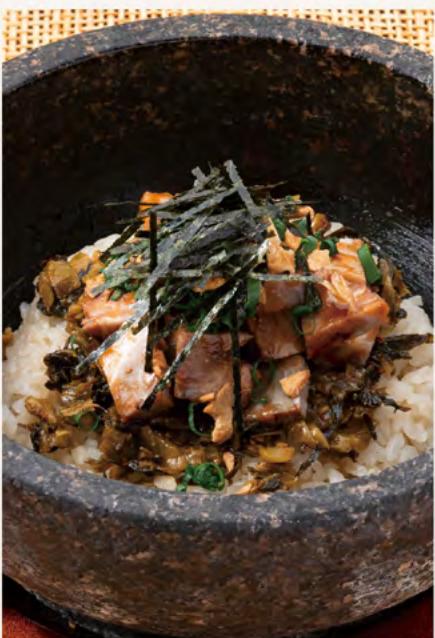
具材たっぷりの餡をパリパリ麺に  
かけた、長崎名物ご当地グルメ。

## 長崎四うどん 七九〇 (税込八六九)

おすすめ



ご飯(漬物付き) 二〇〇  
(税込二二〇)



石焼き  
チャーシュー明太 **六五〇**  
(税込七五〇)  
高菜炒飯 **二二八〇**  
(税込二四〇八)

卓上で混ぜ合わせます。  
高菜とチャーシューの旨味、明太子が絶妙にマッチ!



宮崎名物  
肉巻きおにぎり **四四〇**  
(税込四八四)



奄美名物!!  
濃厚スープの鶏飯

**四七〇**  
(税込五二七)



奄美名物!!  
濃厚スープの鶏飯 **四七〇**  
(税込五二七)

知覧茶アイス **三六〇**  
(税込三九〇)  
「知覧茶」を使用した香り高いアイス。  
鹿児島県の名産茶葉ブランド。  
お口直しに一口アイス。

ジャージー牛乳アイス **三六〇**  
(税込三九〇)  
熊本県阿蘇小国郷のジャージー牛乳を  
使用しています。

温かチヨコブラウニー **五二〇**  
(税込五七〇)  
ジャージー牛乳アイス添え  
温かいチヨコブラウニーに  
アイスを添えました。



【九州で人気の甘味ブランド】  
「子供の笑顔が見たいから、安心して食べられるプリンを作ってあげたい」というお母さんの想いを胸に、福岡市でワゴン販売をスタートしました。

九州産の牛乳・たまご・生クリームの地元食材など、原料食材を厳選して使用しています。当店の「ジャージー牛乳アイス」と、「知覧茶アイス」は西通りプリンで作られています。手作りの味をお楽しみください。

ドリンクメニューは店舗にてご確認ください