

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いいたします。



名物 博多もつ鍋

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

牛もつの旨味と野菜の甘みを引き出します。

二二五〇

(税込二二七五)

※一人前からご注文いただけます。

好みのスープをお選びください。

追加・トッピング(二人前)

■王道醤油

■野菜盛り合わせ

四三〇(税込四七三)

■うま塩

■もつ

七八〇(税込八五八)

■生姜豚骨

■ニラ

五〇(税込五五)

鍋のメ(二人前)

■キャベツ

二三〇(税込二五三)

■ちゃんぽんセット

■ごぼう

一五〇(税込一六五)

■中華麺セット



野菜盛り合わせ

二九〇
(税込三一九)

■雑炊セット



明太子

二九〇
(税込三一九)

■明太子

二九〇(税込三一九)



餃子

こだわりの
黒豚焼き餃子

五四〇

(税込五九四)

黒豚の旨さが

ぎゅつと詰まった

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

五二〇

(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

馬肉特有の旨味と特製ダレが
抜群の相性を見せる一品。
ガーリックの香りが食欲を
そそります。

八九〇
(税込九七九)

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。



特選

馬刺し(赤身) セニ〇

舌の上で溶けてしまうような
柔らかさです。

(税込七九二)

馬カルビ刺し 八八〇

上質な脂はしつこくなく、
肉の甘みが溢れます。

(税込九六八)



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
馬肉の旨味をしつかりと感じられます。

素材そのまま。旨味の極み。

絶品

馬の寿司

馬の寿司

盛り合わせ

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。

三貫 五九〇円
(税込六四九)

六貫 一二五〇円
(税込一、二六五円)

※仕入れ状況により内容が変更になる
場合がございます。

馬刺しの
塩スツケ

八五〇
(税込九三五)

軽くかき混ぜて
召し上がりください。



馬タタキの
カルパッチョ

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。



1



2



馬の寿司
1 馬赤身

一貫 二〇〇円
(税込二二〇)

馬の寿司
2 ローストホース

一貫 二〇〇円
(税込二二〇)

つまみ

お酒に最適なつまみを
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)

「しょんしょん」は博多・熊本弁で「もろみ」の事です。

ごま鯉冷奴

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
(税込五〇六)

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



ごま鯉冷奴



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

あさりチャンジャ

三九〇
(税込四二九)

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)

たこ明太

四四〇
(税込四八〇)



あさりチャンジャ



ほたるいかの黒造り

野菜

オススメ
宮崎
冷や汁サラダ
六一〇
(税込六七二)



宮崎名物「冷や汁」のサラダ仕立て。
風味豊かなごま鯉がアクセントに。



特製シーザーサラダ



パリパリ長崎サラダ

特製シーザーサラダ
温玉和風アンチョビドレッシング

七六〇
(税込八三六)

ローストホースと
温玉のサラダ

七五〇
(税込八二五)

パリパリ長崎サラダ

六一〇
(税込六七二)

明太ポテサラ

四九〇
(税込五三九)

塩だれトマト

三二〇
(税込三五二)

新鮮な海の幸をご提供。



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！

お刺身三点盛り

二〇八〇

(税込二二八八)

お刺身五点盛り

二三八〇

(税込二五八八)



※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。

ぶえん鰹の刺身

七二〇

(税込七九二)

枕崎産一本釣リ



きびなごのお造り

七二〇

(税込七九二)

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



旨味引き立つ九州名物ゴロ焼き

ゴロ焼き

薩摩若鶏

むむむね

ゴロ焼き

弾力あるも肉の食感、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。

中(1~2人前)

六九〇

(税込七五九)

大(3~4人前)

二四〇〇

※写真は「大」です。



※写真は「大」です。

豚バラ肉の
生姜豚骨
焼き

中(1~2人前)

六四〇

(税込七〇四)

大(3~4人前)

一〇九〇

(税込一、一九九)



※写真は「大」です。

国産鶏の

ぼんじり
ゴロ焼き

中(1~2人前)

四九〇

(税込五三九)

大(3~4人前)

七九〇

(税込八六九)



肉汁溢れる
焼き小籠包

五二〇

(税込五七二)

明太
炊き餃子

七五〇

(税込八二五)

こだわりの
黒豚焼き餃子

五四〇

(税込五九四)

餃子



逸品

酒に合う料理を
取り揃えました。



鯖明太焼き

八二〇
(税込九〇二)



牛もつの
旨辛味噌
鉄板焼き

九九〇
(税込一〇八九)



炙り明太子

五六〇
(税込六二六)



豚バラ肉
きみとろ
辛味噌焼き

六九〇
(税込七五九)



炙り
チャーシュー

五九〇
(税込六四九)



明太トロロ
ステーキ

六五〇
(税込七二五)



黒豚
しゅうまい

五六〇
(税込六二六)

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されています。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！

揚げ物

一押し

宮崎名物！
チキン南蛮

自家製タルタルソースをかけた
宮崎県発祥の定番。

セニ〇
(税込七九二)

薩摩若鶏

手羽先の唐揚げ 五三〇

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。

(税込五八三)



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
濃厚な味に仕上げられています。

四九〇

(税込五三九)

薩摩 赤海老の 唐揚げ

六九〇
(税込七五九)



薩摩家
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。



大分名物
とり天
四五〇
(税込四九五)
サクッとジューシーな
鶏の天麩羅です。



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。



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。



佐賀名物
揚げ烏賊
しゅうまい
五四〇
(税込五九四)
烏賊の旨味が
たっぷり詰まっています。

旨飯

宮崎名物

冷や汁

六九〇
(税込七五九)

香ばしさが残る、ごま鯉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！



長崎産

五島うどん

五五〇
(税込六〇五)

長崎県本土よりさらに西にある
五島列島の郷土料理。
コシが強く、ぷるんとした食感を
お楽しみいただけます。



かつて、生産量の少なかった

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どごしはまさに絶品。

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。



大分B級グルメ 日田焼きそば

六二〇
(税込六八二)

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！



おすすめ

長崎皿うどん

七九〇
(税込八六九)

具材たっぷりの餡をパリパリ麵に
かけた、長崎名物ご当地グルメ。

石焼き

長崎ちゃんぽん

七九〇
(税込八六九)

長崎県発祥「ちゃんぽん」を
特製ダレで焼きちゃんぽんに。



ご飯(漬物付き)

二〇〇
(税込二二〇)

圧巻

いくら明太
だし巻き玉子丼

二二八〇
(税込二四〇八)



石焼き

チャーシュー明太

六五〇
(税込七二五)

高菜炒飯

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!



奄美

奄美名物!!
濃厚スープの鶏飯

四七〇
(税込五二七)



宮崎名物

肉巻きおにぎり

四四〇
(税込四八四)



甘味

温かチョコブラウニー

ジャージー牛乳アイス添え

五二〇
(税込五七二)

温かいチョコブラウニーに
アイスを添えました。

45

ジャージー牛乳アイス

三六〇
(税込三九六)

熊本県阿蘇小国郷のジャージー牛乳を
使用しています。

45

知覧茶アイス

三六〇
(税込三九六)

鹿児島県の名産茶葉ブランド
「知覧茶」を使用した香り高いアイス。

生チョコアイス

三六〇
(税込三九六)

お口直しに一口アイス。



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。

【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。

博多 NISHIDORI PUDDING
西通りプリン

ドリンクメニューは店舗にてご確認ください