九州自慢

博多もつ鍋　馬肉

お食事

※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450円〔税込495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。

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。

名物 博多もつ鍋

本場九州で愛される味は、
押しも押されぬ定番人気メニュー。
二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。

お好みのスープをお選びください

■王道醤油
■うま塩

一人前 各一、〇九〇
（税込 一、一九九）
※一名様からご注文いただけます。

鍋の〆（一人前）

■ちゃんぽんセット
■雑炊セット
■中華麺セット 各三二〇
（税込 三五二）

追加・トッピング（一人前）

- 野菜盛り合わせ 四三〇（税込 四七三）
- もつ 七〇〇（税込 七七〇）
- ニラ 五〇（税込 五五）
- キャベツ 二三〇（税込 二五三）
- ごぼう 一五〇（税込 一六五）
- 明太子 二九〇（税込 三一九）

野菜盛り合わせ

明太子

即着

- 辛子蓮根 五九〇（税込 六四九）
- ごま鰹冷奴 三七〇（税込 四〇七）
- 炙り明太子 五九〇（税込 六四九）

サラダ

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。

オススメ 宮崎 冷や汁サラダ 六一〇（税込 六七一）

桜 馬肉

別名「桜肉」と呼ばれる馬肉は低カロリー、
高タンパクでミネラル豊富です。

馬刺し
七五〇（税込八二五）

厳選した、自慢の馬刺しです。
舌の上で溶けてしまうような柔らかさです。

黒豚

黒豚の旨さが詰まった逸品。

こだわり
黒豚焼き餃子
五四〇（税込五九四）

黒豚しゅうまい
五六〇（税込六一六）

揚物

宮崎名物！
チキン南蛮
七五〇（税込八二五）

明太子の天麩羅
六九〇（税込七五九）

佐賀名物
揚げ烏賊しゅうまい
五四〇（税込五九四）

さつま芋のフライ
四六〇（税込五〇六）

大分名物
とり天
四九〇（税込五三九）

薩摩若鶏
手羽先の唐揚げ
五三〇（税込五八三）

九州名物 ゴロ焼き

新鮮だからこそ弾力ある肉の食感と、ジューシーな味わいをお楽しみください。

九州産若鶏 ももむねゴロ焼き

中（一～二人前） 七二〇（税込 七九二）

大（三～四人前） 一、三二〇（税込 一、四五二）

※写真は「大」です。

国産鶏 ヤゲン軟骨ゴロ焼き

中（一～二人前） 六九〇（税込 七五九）

大（三～四人前） 一、二六〇（税込 一、三八六）

※写真は「大」です。

希少部位「ヤゲン軟骨」を豪快に焼き上げました。クセになるコリコリ食感と香ばしさがたまりません。

旨飯

宮崎名物 冷や汁 七二〇（税込 七九二）

香ばしさ広がる、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！

奄美名物！ 濃厚スープの鶏飯 五二〇（税込 五七二）

石焼き長崎ちゃんぽん 七九〇（税込 八六九）

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頂けます。

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喉越しはまさに絶品。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。本場さながらのコシ、のどごしを是非ご堪能ください。

◆ビール

生ビール　六一〇（税込六七一）

瓶ビール（中）　六九〇（税込七五九）

ノンアルコールビール　四六〇（税込五〇六）

◆ハイボール

角ハイボール　五五〇（税込六〇五）

［ハイボール濃いめ　プラス三〇〇（税込三三〇）］

◆ウイスキー

［ロック・ソーダ割り・水割り・お湯割り・ストレート］

ブラックニッカ　(S)四六〇（税込五〇六）　(W)五六〇（税込六一六）

角瓶　(S)五三〇（税込五八三）　(W)六五〇（税込七一五）

◆サワー

【特選サワー】

◆福岡県産 あまおうサワー　五六〇（税込六一六）

◆宮崎県産 マンゴーサワー　五六〇（税込六一六）

◆宮崎県産 日向夏サワー　六〇〇（税込六六〇）

◆ワイン

ハウスワイン《白》《赤》

グラス 各四五〇（税込四九五）

デキャンタ 各一、一〇〇（税込一、二一〇）

◆カクテル

ビールベース

シャンディガフ　六〇〇（税込六六〇）

［ビール＋ジンジャーエール］

ピーチベース

レゲエパンチ　六〇〇（税込六六〇）

［ピーチリキュール＋ウーロン茶］

ファジーネーブル　六〇〇（税込六六〇）

［ピーチリキュール＋オレンジジュース］

ブラックニッカハイボール
四九〇（税込 五三九）

MEGA
ブラックニッカハイボール
八四〇（税込 九二四）

日向夏ハイボール
五一〇（税込 五七二）

マスカットハイボール
五一〇（税込 五七二）

クラフトエナジーハイボール
五一〇（税込 五七二）

ジンジャーハイボール
五一〇（税込 五七二）

コーラハイボール
五一〇（税込 五七二）

［ハイボール濃いめ プラス一五〇（税込一六五）］

ノンアルコール
アサヒ スタイルバランス
ハイボールテイスト
四五〇（税込 四九五）

こだわり酒場のレモンサワー
四八〇（税込 五二八）

MEGA
こだわり酒場のレモンサワー
八八〇（税込 九六八）

こだわり酒場のタコハイ
四八〇（税込 五二八）

カルピスサワー
四八〇（税込 五二八）

馬路村の
ゆず・はちみつサワー
五一〇（税込 五七二）

ウーロン茶割り
四八〇（税込 五二八）

玉露割り
四八〇（税込 五二八）

［焼酎濃いめ プラス一五〇（税込一六五）］

ノンアルコール
アサヒ スタイルバランス
レモンサワーテイスト
四五〇（税込 四九五）

カシスベース
カシスソーダ
［カシスリキュール＋ソーダ］
六〇〇（税込 六六〇）

カシスウーロン
［カシスリキュール＋ウーロン茶］
六〇〇（税込 六六〇）

カシスオレンジ
［カシスリキュール＋オレンジジュース］
六〇〇（税込 六六〇）

ジンベース
ジンバック
［ジン＋ジンジャーエール＋ライム］
六〇〇（税込 六六〇）

ウォッカベース
モスコミュール
［ウォッカ＋ジンジャーエール＋ライム］
六〇〇（税込 六六〇）

ミルクベース
カルーアミルク
［ミルク＋カルーアリキュール］
五一〇（税込 五七二）

◆日本酒

厳選した味わいを
お楽しみください。

熱燗 または 冷酒

小徳利 四五〇（税込 四九五）
大徳利 五九〇（税込 六四九）

佐賀 山田錦 特別純米酒

東一（あずまいち）

グラス 八〇〇（税込 八八〇）

［日本酒度 -3.5／酸度 2］
芯のある味わいと丁寧に醸された造りの良さを感じさせる、なめらかな喉越しです。

長野 純米吟醸酒

829（バニラ）GRILL

グラス 八〇〇（税込 八八〇）

［日本酒度 -1／酸度 1.3］
（社）日本馬肉協会が開発協力を行った、馬肉との相性はお墨付きの純米酒です。

福岡 純米酒

独楽蔵（こまぐらぜん）・然

グラス 八〇〇（税込 八八〇）

［日本酒度 +2／酸度 1.4］
やさしい口当たりの中にほのかに米が香ります。魚を中心に料理を引きたててくれる日本酒です。

◆梅酒

［ロック・ソーダ割り・水割り・お湯割り・ストレート］

紀州南高梅 梅酒 四八〇（税込 五二八）

◆ソフトドリンク

各 三八〇（税込 四一八）

ウーロン茶（冷／温）
玉露（冷／温）
オレンジジュース
ペプシコーラ
ジンジャーエール
カルピスウォーター
カルピスソーダ
ブルーエナジーソーダ

◆ノンアルコールカクテル

各 五〇〇（税込 五五〇）

柚子蜜姫
柚子はちみつコンク ＋ウォーター

梨龍茶（りろんちゃ）
梨コンク ＋ウーロン茶

パワフルジンジャー
クラフトエナジーコンク ＋ジンジャーエール

力龍
クラフトエナジーコンク ＋ウーロン茶

九州焼酎

芋

「ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り・ストレート」

◆芋焼酎

桜島の火山灰で覆われた水はけのよいシラス台地、
そして暖かい気候という最高の条件のもとで育った
さつま芋、黄金千貫（こがねせんがん）が原料として主に使われています。
芋特有の芳醇な香りと、まろやかで甘みのある味わいです。

※黄金千貫以外の品種を使用しているものもございます。

長崎 25度
九州魂（赤芋）（くすだま）
「紅あずま」を使用。甘みが活きる、濃厚でキレのある味わいです。
グラス 五〇〇（税込五五〇）

長崎 25度
軍艦島（芋）
黒麹の深いコクと、蒸し芋のような甘みを感じる、プレミアムな逸品。
iTQi（国際味覚審査機構）4年連続「優秀味覚賞」受賞
グラス 五〇〇（税込五五〇）

鹿児島 25度
なかむら
芋本来の上品な香りと綺麗な味わいが口中に広がります。
グラス 六二〇（税込六八二）

宮崎 25度
黒霧島
トロリとした甘み、キリッとした後切れ。
グラス 四八〇（税込五二八）
ボトル 二、四八〇（税込二、七二八）

宮崎・鹿児島 25度
一刻者
独自の製法で芋全量使用の特長を十分に活かした焼酎。
グラス 五〇〇（税込五五〇）
ボトル 三、二〇〇（税込三、五二〇）

鹿児島 25度
富乃宝山
焼酎のイメージを変えた吟醸酒のような芋焼酎。
グラス 六二〇（税込六八二）
ボトル 三、九〇〇（税込四、二九〇）

鹿児島 25度
やきいも黒瀬
焼き芋の香ばしい香りと、上品な甘味が閉じ込められた焼酎。
グラス 五八〇（税込六三八）

◆泡盛

鹿児島 種子島 25度
夢尽蔵 安納
甘さが特徴の「安納芋」を使用。華やかな香りと軽い喉越し。
グラス 五九〇（税込六四九）

鹿児島 25度
伊佐美
プレミアム焼酎の元祖。嫌味のない甘さと抜群のキレの良さ。
グラス 六二〇（税込六八二）

沖縄 25度
残波（白）
泡盛独特のクセがなく、まろやか。
グラス 四八〇（税込五二八）

沖縄 43度
瑞泉（古酒）
カメ仕込みならではの芳醇さとコク。
グラス 五六〇（税込六一六）

沖縄 30度
夢航海
青りんごのようなフルーティな香りと、すっきりと爽やかな飲み口。
グラス 五〇〇（税込五五〇）

他焼酎メニューとボトルセットは
表面に記載しております。

九州焼酎 麦

［ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り・ストレート］

◆麦焼酎

長崎県壱岐を発祥の地とする焼酎です。
大分の麦焼酎が【麦麹＋麦】が主流なのに対し、
壱岐焼酎は【米麹＋麦】といったように製法は様々。
麦特有の香ばしさと、まろやかな甘みがあるのが特長です。

長崎 25度 九州魂（麦）
iTQi（国際味覚審査機構）2年連続「最優秀味覚賞」受賞
2018年国際味覚審査機構で「最優秀味覚賞（3つ星）」を受賞。麦の香りとフルーティーさがバランス良く甘さを引き立てます。
グラス 五〇〇（税込 五五〇）

長崎 25度 軍艦島（麦）
iTQi（国際味覚審査機構）3年連続「優秀味覚賞」受賞
諫早産大麦を使用。
焼き麦のような香ばしさと濃厚な味わいをお楽しみください。
グラス 五〇〇（税込 五五〇）

宮崎 25度 中々
「百年の孤独」の原酒。
軽い口当たりに仕上げた大麦一〇〇％の焼酎。
グラス 五〇〇（税込 五五〇）
ボトル 二、六八〇（税込 二、九四八）

鹿児島 25度 佐藤 麦
麦の素材感や、やわらかさ、素直な甘さを表現した焼酎。
グラス 五〇〇（税込 五五〇）

鹿児島 25度 一粒の麦
果実リキュールのような芳香を奏でる吟醸麦焼酎。
グラス 五二〇（税込 五七二）
ボトル 三、六〇〇（税込 三、九六〇）

福岡 25度 つくし 黒
しっかりとした深みの有る味わいと柔らかな口当たり。
グラス 五八〇（税込 六三八）

◆米焼酎

熊本 25度 九代目
減圧ならではの軽く爽やかな味わいと熟成によるまろやかさ。
グラス 五〇〇（税込 五五〇）

◆黒糖焼酎

鹿児島 25度 飛乃流 朝日
フルーティーでやさしい甘さ。
グラス 五五〇（税込 六〇五）

鹿児島 25度 れんと
口の中にほんのり広がる甘みと、すっと喉を通るまろやかさ。
グラス 五二〇（税込 五七二）

◆しそ焼酎

北海道 20度 鍛高譚
大雪山系の清冽な水を使用した爽やかなしそ風味の焼酎。
グラス 四九〇（税込 五三九）
ボトル 二、七〇〇（税込 二、九七〇）

※ボトルをご注文のお客様に限ります。

ボトルセット

紀州南高梅 1ヶ 一二〇（税込 一三二）
カットレモン 1／10 1／10ヶ 一〇〇（税込 一一〇）
氷 一〇〇（税込 一一〇）
お湯（ポット） 一〇〇（税込 一一〇）

〈デキャンタ〉

割り水 一〇〇（税込 一一〇）
炭酸水 一〇〇（税込 一一〇）
ウーロン茶 六〇〇（税込 六六〇）
玉露 六〇〇（税込 六六〇）