

博多もつ鍋 馬肉

九州自慢

九州を巡る、味の旅。

九州の趣ある古民家に招かれる。

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「うまいもん」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活かした料理まで

多種多様な料理を取り揃えております。

厳選芋焼酎を味わいながらくつろぎの時間を。

※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 430 円（税込 473 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。



当店の太鼓判!
もつ鍋

九州自慢

博多もつ鍋

九州自慢の定番人気メニュー。3種の選べるスープが国産牛もつの旨味・野菜の甘みを引き出します。

〔1人前〕 **1,350円**
(税込 1,485円)

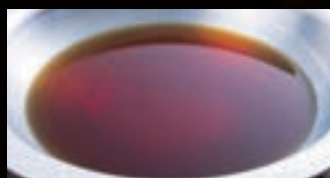
1人前より承ります

〔F04〕 王道醤油

〔F06〕 うま塩

〔F05〕 濃厚生姜豚骨

お好みのスープの味をお選びください。



博多 炙りもつ鍋

〔1人前〕 **1,400円**
(税込 1,540円)

1人前より承ります

お好みのスープの味をお選びください。

〔F02〕 王道醤油

〔F03〕 うま塩

牛もつを炙ることで、余分な油を落としつつ炭の香りが移り、牛もつの旨味を凝縮。肉と野菜のエキ스가染み出たスープは、ほのかに香ばしく絶品！ぜひ最後の一滴まで余すことなく食べて頂きたい自慢のもつ鍋です。



おいしさの秘密は、品質へのこだわりにあります。

厳選 国産牛もつ使用

数ある国産牛の中から、目利きを選び抜いた良質の国産牛もつ（小腸）のみを使用しています。

鮮度 抜群

もつの美味しさは、鮮度が命。急速冷凍技術を加工後のもつに使用。超低温の温度管理が、プリプリの食感を守ります。

品質 徹底した品質管理

視覚、嗅覚、触覚、味覚、金属探知機による「官能検査」を実施し、徹底して品質を管理しています。

追加

F13 炙りもつ

1人前 **900円**
(税込 990円)



F14 もつ

1人前 **810円**
(税込 891円)



F11 ニラ

1人前 **60円**
(税込 66円)



F09 キャベツ

1人前 **240円**
(税込 264円)



F10 ごぼう

1人前 **160円**
(税込 176円)



F08 野菜盛り合わせ

1人前 **440円**
(税込 484円)



トッピングで
さらにおいしく

F12 明太子

1人前 **300円**
(税込 330円)



もつの旨味を最後まで味わう。

鍋のメ

雑炊セット **390円**
1人前 (税込 429円)

マルタイ棒ラーメン 各 **300円**
ちゃんぽんセット 1人前 (税込 330円)



F16 雑炊セット



F17 マルタイ棒ラーメン



F15 ちゃんぽんセット

F07

コラーゲンたっぷり

博多名物

水炊き

「1人前」

1,380円

1人前より承ります

(税込 1,518円)



食べ方指南

一

水炊きスープを湯呑みに取り、
コラーゲンたっぷりのスープ
を召し上がってください。
お好みで塩をひつまみ。

二

鍋の中の、柔らかく煮えた
骨付き肉を、ぼん酢で
召し上がってください。

三

器に守られた鶏肉とつくね、
野菜を入れ、美味しく煮える
までお待ちください。
ボン酢、お好みで柚子胡椒を
つけてお召し上がりください。



九州産黒豚の脂と旨味を、
まろやかな豚骨スープで。
生姜の香りが広がる、
奥深い味わいをお楽しみください。

F01

九州産黒豚の 生姜豚骨 しゃぶしゃぶ

「1人前」

1,180円

1人前より承ります

(税込 1,298円)





※写真は「大」です。

炭火で豪快に！
焼き



はかた地どりももむね焼き

噛めば噛むほど肉の旨味が口いっぱいに広がります。
弾力あるもも肉の食感、ジューシーな味わいをお楽しみください。

F58

中 (1~2人前)

990円
(税込 1,089円)

F57

大 (3~4人前)

1,490円
(税込 1,639円)



レバー特有の臭みは少なく、しっとりした食感、
レバー本来の味わいが楽しめます。

はかた地どり

F56

レバー串焼き

1本 **300円**
(税込 330円)



九州産

F60

黒豚バラ串

1本 **390円**
(税込 429円)

はかた地どりとは
鶏肉を好む福岡の食文化に合わせて開発された「はかた地どり」は、
旨み成分たっぷりのジューシーな肉質が特長。

美味しさの秘密
「はかた地どり」が美味しい理由は、生産者がたっぷり注いでいる
愛情にあります。自然豊かな環境にある福岡県内11カ所の指定農場
で、鶏の成長に合わせた専用飼料を与え、大切に育てています。
朝晩の見回りで鶏の様子をつぶさに観察したり、
真夏は扇風機で風をあてたりシャワーをかけることも。
寒い冬はすきま風にあたらないよう鶏舎の手入れを欠かしません。
また全ての生産者は「飼育管理マニュアル」「衛生管理マニュアル」に
基づき生産しているので、品質にムラが無く、いつでも美味しい
地鶏肉を提供できます。



F53

霧島豚 ローストの サラダ

790円
(税込 869円)



食べ応えに
こだわったサラダです。

野菜彩

F54

シーザーサラダ

690円
(税込 759円)



おすすめ

本場の「冷や汁」を
サラダにしてみました。



F55

サクサク
無限ポテサラ

490円
(税込 539円)

F52

宮崎冷や汁サラダ 630円
(税込 693円)

◎ 桜島大根の味噌漬け

F31

440円
(税込 484円)



◎ 博多風 酢もつ

F27

420円
(税込 462円)



◎ 旨辛! たたき胡瓜

F24

420円
(税込 462円)



一杯のお供に...

即菜

◎ 箸休め あっさり野菜
スティック漬け

F25

420円
(税込 462円)



◎ ごま鯉冷奴

F26

420円 (税込 462円)

豆腐の上に、宮崎で古くから愛されている
「かつお花」をふりかけました。



◎ 鶏軟骨の梅肉和え

F32

420円
(税込 462円)



◎ 枝豆

F28

420円
(税込 462円)





新鮮な海の幸をご提供。

鮮魚

**F21 本日の九州鮮魚入り
刺身三種盛り** **1,520円**
(税込 1,672円)

F20 本日の九州鮮魚 **890円**
(税込 979円)

※写真はイメージです。仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。



F18 対馬産穴子の薄造り

1,390円
(税込 1,529円)

対馬の清らかな海流で育った穴子は、
身がしっかりと引き締まり、
コリコリした食感が特徴です。
脂のりが良く、クセのない上品な味わいです。



F22 きびなごのお造り **770円**
(税込 847円)
酢味噌で召し上がれ。



F19 りゅうきゅう **690円**
(税込 759円)
大分県の郷土料理。



F23 炙りメ鯨 **750円**
(税込 825円)
炙る事で、風味と旨味が増します。

九州自慢が揃えた、イチオシの馬肉です。

馬

F48

馬肉五種盛り

2,460円

(税込 2,706円)

F47

馬肉四種盛り

1,890円

(税込 2,079円)

F46

馬肉三種盛り

1,490円

(税込 1,639円)



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、カロリーは牛肉以下、脂質に至っては5分の1程度（グリコーゲンをはじめ、ミネラルやビタミンも豊富に含まれていると言われています）。

九州自慢は日本一の馬肉食文化の中核、熊本から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。

F44

馬刺し

ふたえご

890円

(税込 979円)

F50

馬刺し

820円

(税込 902円)

F45

馬刺し

特上赤身

1,390円

(税込 1,529円)

生食用馬肉の安全性確保について

当店で使用している生食用馬肉は、厚生労働省の定める生食用食肉の衛生基準に基づく加工処理を行っております。

原料馬肉の殺菌処理後、使用器具の洗浄殺菌、製品の細菌検査および履歴管理についても行っております。安心してお召し上がりください。

F42

馬肩ロースの ガーリック焼き

990円

(税込 1,089円)



F49

ローストホース

770円

(税込 847円)



F51 馬刺しの塩ユッケ

800円

(税込 880円)



F43 馬タンローストの葱塩まみれ 890円

(税込 979円)



F91 馬赤身の握り寿司

一貫 320円

(税込 352円)



馬肉に
合わせるならこれ！

D100

パニック

純米吟醸

829GRILL

(社) 日本馬肉協会が開発協力を行った、馬肉との相性にお墨付きの純米吟醸酒。馬肉の脂のコクを引き立てるキレのある味わいは、特に焼き料理との相性が抜群です。

グラス

810円(税込 891円)



人気
商品

逸品

自慢の味をご賞味ください。

F75

宮崎名物
チキン南蛮

760円

(税込 836円)

自家製タルタルソースをかけた、
宮崎県発祥の定番。

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たものを
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！

第15回

からあげグランプリ®

金賞受賞

チキン南蛮部門

F29

鶏の刺身3種
盛り合わせ

950円

(税込 1,045円)

F30

宮崎牛の
レアしゃぶ刺し

1,490円

(税込 1,639円)

F34

薩摩家の
炙り薩摩揚げ

690円

(税込 759円)

F38

鹿児島産
黒豚軟骨の
柔らか味噌煮込み

720円

(税込 792円)

人気
商品

F67

はかた地どり 手羽先唐揚げ

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。

690円

(税込759円)



お酒に合う揚げ物、
揃えています。

揚げ

F69

大分名物とり天

サクッとジューシー。
サッパリとポン酢で召し上がれ。

560円

(税込616円)



F70

明太子の天麩羅

690円

(税込759円)



F68

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。

590円

(税込649円)



F74

長崎伝統ハトシ

490円

(税込539円)



F73

熊本名物サラダ竹輪天

490円

(税込539円)



F71

九州産黒豚串カツ

400円

(税込440円)



F76

ガーリックポテトフライ

520円

(税込572円)



F77

さつま芋のフライ

590円

(税込649円)



F72

揚げたて辛子蓮根

650円

(税込715円)

F61

博多名物

ぐるぐる皮串4本

お箸が止まらない濃厚な味付けは、
地元民に長年愛される、福岡グルメの定番です。



720円
(税込792円)

F66	F65	F64	F63	F62
24本	20本	16本	12本	8本
4,200円	3,500円	2,800円	2,100円	1,400円
(税込4,620円)	(税込3,850円)	(税込3,080円)	(税込2,310円)	(税込1,540円)

F35

福岡県民の
ソウルフード!!
ビーフバター
焼き

880円
(税込968円)



F36
黒豚餃子

640円
(税込704円)



F37
明太炊き餃子

790円
(税込869円)



F33
黒豚しゅうまい

590円
(税込649円)



F39
明太ポテトチーズ焼き

690円
(税込759円)



F41
炙り明太子

620円
(税込682円)



F40
だし巻き玉子

580円
(税込638円)

素材そのまま、
旨味の極み。

肉の寿司

鮮度抜群のお肉を、素材の味そのまま
お楽しみいただきたく、お寿司として
お出しいたします。

人気
商品

肉の寿司盛り合わせ

宮崎牛のレアしゃぶ、霧島豚ロースト、
馬赤身、鶏むね肉の握り寿司

F83 八貫 2,500円 (税込2,750円) F82 四貫 1,260円 (税込1,386円)

※写真は盛り付けイメージです。

※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。



F91 馬赤身の握り寿司

一貫 320円
(税込 352円)



F85 霧島豚ローストの握り寿司

一貫 290円
(税込 319円)



F86 宮崎牛の握り寿司

一貫 420円
(税込 462円)



F84 鶏むね肉の握り寿司

一貫 260円
(税込 286円)

旨飯

豪快、
なのに優しい
九州飯。

F81 御飯 200円
(税込 220円)

冷や汁とは、冷たい味噌汁を冷ました飯・麦飯にかけて食べるいわゆる「味噌汁ぶっかけ飯」の一種で、農山漁村の郷土料理として「宮崎県の料理」に選ばれています。

芳ばしさが残る、風味豊かな冷たい特製味噌汁を、
ご飯にかけて召し上がってください。

F87

宮崎名物

冷や汁

760円

(税込 836円)



F80

長崎皿うどん

790円

(税込 869円)



F89

長崎産
五島うどん

620円

(税込 682円)

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



F79

マルタイ
豚骨ラーメン

650円

(税込 715円)



F78

石焼チャーシュー
明太高菜炒飯

690円

(税込 759円)



F88

奄美名物
濃厚スーの鶏飯

620円

(税込 682円)

奄美大島で作られる郷土料理。
スープをかけてさらりと
お茶漬け感覚で召し上がってください。



F90

宮崎名物
肉巻きおにぎり

400円

(税込 440円)

醤油ベースのタレがお米を
一層美味しくします。

夏の甘味も、九州流で。

甘味

F94

鹿児島名物

シロクマアイス 500円
(税込 550円)

かき氷に練乳をかけ、フルーツを載せたシロクマアイス。
「九州自慢」風に仕上げました。

鹿児島県ではかき氷の代名詞として古くから親しまれてきたシロクマアイス。名前の由来は、かき氷にかける練乳缶のラベルの白熊の絵から名付けられたという説。また、ミルクのシロップをかけたかき氷に三色寒天や羊羹、豆、フルーツを載せて出したところ、上から見た姿が白熊に似ていることから名付けられたという説など、諸説あります。

F92

フォンダンショコラ
ジャージー牛乳アイス添え

530円
(税込 583円)

温かいフォンダンショコラにアイスを添えました。



F96 いきなり雪見大福ぱふえ

熊本名物の「いきなり団子」を
雪見大福でアレンジしました。

530円 (税込 583円)



F93 ジャージー牛乳アイス

熊本県阿蘇小国郷で育ったジャージー牛乳を
使用しています。

400円 (税込 440円)



F95 知覧茶アイス

鹿児島県の名産茶葉ブランド・知覧(ちらん)茶
を使用した、香り高いアイスです。

400円 (税込 440円)



【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おります。「九州自慢」のアイスクリーム、シャーベットは全て西通りプリンで作られています。
手づくりの味をお楽しみください。

九州焼酎

多種取り揃えております。
是非ご賞味ください。

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が一番の特長で、麴や芋の種類を変えた様々な製品が出ています。

泡盛

沖縄名産。九州焼酎の源流とも言われる、日本最古の蒸留酒。碎米を原料とし「泡盛麴」を加えて造ります。淡黄色を帯びた透明な酒で、アルコール度は高く、独特の芳香・風味が特長です。

また、低カロリーなお酒としても知られ、女性からも多く支持されているお酒です。

麦焼酎

麦焼酎は、長崎県壱岐を発祥の地とする焼酎です。精麦した大麦が原料になりますが、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」でつくるといったように製法は様々です。

麦特有の香ばしい香りを楽しむ事ができ、まろやかな甘みがあるのが特長です。

最近では樽で長期熟成したものも人気があります。

黒糖焼酎

鹿児島県の奄美大島のみで造ることを許された焼酎で、特産品である黒糖を原料にしています。

黒糖から生まれた独特なまろやかな味わいと、シロップのような甘い香りが特長です。

原料に黒糖を使用する点で、ラム酒と似ていますが、黒糖焼酎は米麹を使用することでその独特の味わいを醸し出します。

米焼酎

米焼酎の代名詞となっているのが、薩摩地方と並んで昔から焼酎造りが盛んであった熊本県の球磨盆地で造られる「球磨焼酎」です。

重みのある香りと濃厚な味わいが特長ですが、最近では清酒の吟醸香のようなフルーティな香りと爽やかな風味のものも人気になっています。

九州焼酎

芋焼酎

多種取り揃えております。
是非ご賞味ください。

飲み方をお選びください。
・ロック ・ソーダ割り
・水割り ・お湯割り
・ストレート



D57

軍艦島(芋)

長崎
25度

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。



グラス 90ml
520円
(税込572円)



D54

九州魂(赤芋)

長崎
25度

くすだま
「紅東」を使用。甘みが活きる、
濃厚でキレのある味わい。

グラス 90ml
520円
(税込572円)

ボトルセット

※ボトルをご注文のお客様に限りです。

D84	D82	D81	D80	D79
お湯(ポット)	氷	ハーフカットレモン(二個)	カットレモン(二個分)	梅干し(二個)
100円 (税込110円)	100円 (税込110円)	90円 (税込99円)	160円 (税込176円)	70円 (税込77円)

D90	D89	D88	D87	D86	D85	D83
ジンジャーエール	オレンジジュース	グレープフルーツジュース	玉露	ウーロン茶	炭酸水	割り水
各560円 (税込616円)			各500円 (税込550円)		各100円 (税込110円)	

〈デキヤンタ〉

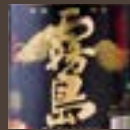


鹿児島 黒甕

25度

甘く優しい口当たりで、華やかな
香りの個性的な味わい。

D63
グラス 90ml
500円
(税込550円)



宮崎 黒霧島

25度

トロリとした甘み、
キリッとした後切れ。

D73
ボトル
2,800円
(税込3,080円)



鹿児島 富乃宝山

25度

焼酎のイメージを変えた
吟醸酒のような芋焼酎。

D62
グラス 90ml
620円
(税込682円)



鹿児島 明るい農村

25度

さつま芋本来の甘さが引き
出された、風味豊かな焼酎。

D58
グラス 90ml
620円
(税込682円)



鹿児島 赤兎馬

25度

深い味わいの中に力強さを感じます。

D61
グラス 90ml
620円
(税込682円)



鹿児島種子島 夢尽蔵 安納

25度

甘さが特徴の「安納芋」を使用した
華やかな香りと軽い喉越し。

D59
グラス 90ml
620円
(税込682円)

麦焼酎



D55
九州魂(麦)

くすだま



長崎
25度
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 90 ml
520円
(税込572円)



D56
軍艦島(麦)



長崎
25度
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 90 ml
520円
(税込572円)

麦焼酎



熊本 25度
特耐麦製 天草

フルーティながら柔らかな
穏やかな香り。
麦の香ばしさと旨味がある、
さっぱりとした味わいです。

グラス 90 ml **D69**
520円
(税込572円)
ボトル **D78**
3,000円
(税込3,300円)



長崎 25度
ちんぐ 白

ほのかな麦の香りで
すっきりした味わいです。

グラス 90 ml **D70**
480円
(税込528円)



福岡 25度
つし 白

爽やかでサッパリした
味わいで、白身魚や
塩味の焼き鳥などとよく合います。

グラス 90 ml **D72**
500円
(税込550円)

米焼酎



熊本 25度
豊永蔵 常圧

伝統の常圧蒸留で
力強い味わいと濃厚な香りに
仕上げています。

グラス 90 ml **D71**
520円
(税込572円)

甲類

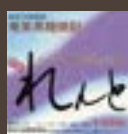


すつと. 25度

クセのない、
オリジナル焼酎。
※グラスでの販売は行っておりません。

ボトル (600 ml) **D76**
1,500円
(税込1,650円)

黒糖焼酎



鹿児島 25度
れんと

ほんのり甘みが広がり
まろやかで芳醇な香り。

グラス 90 ml **D65**
530円
(税込583円)
ボトル **D74**
2,900円
(税込3,190円)



鹿児島 25度
里の曙

減圧蒸留と三年貯蔵に
こだわった、雑味のない
爽やかな口当たりです。

グラス 90 ml **D68**
500円
(税込550円)

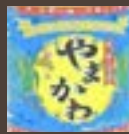
泡盛



沖縄 25度
残波(白)

泡盛独特のクセがなく、まろやか。

グラス 90 ml **D60**
520円
(税込572円)

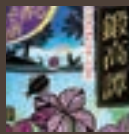


沖縄 30度
やまかわ

まったりとした
やわらかな舌触りと
濃厚なコクを
お楽しみください。

グラス 90 ml **D67**
520円
(税込572円)
ボトル **D77**
2,700円
(税込2,970円)

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 90 ml **D66**
480円
(税込528円)
ボトル **D75**
2,500円
(税込2,750円)

ハイボール



※サントリイ
角瓶使用

D10 角ハイボール
(税込572円) 520円

D11 コーラ&レモン
ハイボール
(税込594円) 540円

D12 ジンジャー
ハイボール
(税込594円) 540円

D09 「ハイボール濃いめは +150円」
(税込165円) 560円

D14 鹿児島梅ハイボール
(税込616円) 560円

D16 福岡あまおうハイボール
(税込616円) 560円

D17 宮崎マンゴーハイボール
(税込616円) 560円

D18 大分かぼすハイボール
(税込616円) 560円

D15 佐賀温州みかんハイボール
(税込616円) 560円

D19 熊本デコポンハイボール
(税込616円) 560円

D20 長崎びわハイボール
(税込649円) 590円

D13 沖縄パインハイボール
(税込616円) 560円

ノンアルコール

D52 アサヒ スタイルバランス
ハイボールテイスト
(税込528円) 480円

「カロリーゼロ*」「糖類ゼロ*」「アルコール分0.00%」で
お酒気分を楽しめるノンアルコール飲料。*食品表示基準による

ウイスキー

角瓶 (S) 480円 (W) 600円
(税込528円) (税込660円)

D01 生ビール

D02 瓶ビール (中瓶)
(税込792円) 720円

D04 ノンアルコールビール
(税込528円) 480円

ホッピー

D05 ホッピーセット
(税込506円) 460円

D06 黒ホッピーセット
(税込506円) 460円

D07 ホッピー外
「ホッピー又は黒ホッピー」
(税込341円) 310円

D08 ホッピー中「焼酎」
(税込187円) 170円

ビール



特選サワー

九州
自慢

D23

「サワー濃いめは +150円」

(税込 165円)

D31

鹿児島梅サワー

540円
(税込 594円)

D32

佐賀温州みかんサワー

540円
(税込 594円)

D33

福岡あまおうサワー

540円
(税込 594円)

D34

宮崎マンゴーサワー

540円
(税込 594円)

D35

大分かぼすサワー

540円
(税込 594円)

D36

熊本デコポンサワー

540円
(税込 594円)

D37

長崎びわサワー

600円
(税込 660円)

D30

沖縄パインサワー

540円
(税込 594円)

サワー

D28

鬼おろしレモンサワー

540円
(税込 594円)

D29

鬼おろし
ルビーグレープフルーツサワー

540円
(税込 594円)

D27

ジンジャーサワー

520円
(税込 572円)

D24

カルピスサワー

480円
(税込 528円)

D25

ウーロン茶割り

480円
(税込 528円)

D26

玉露割り

500円
(税込 550円)

ノンアルコール

D53

アサヒスタイルバランス
レモンサワーテイスト

480円
(税込 528円)

「カロリーゼロ」「糖類ゼロ」「アルコール分0.00%」で
お酒気分を楽しめるノンアルコール飲料。*食品表示基準による

果実酒

D38

赤兎馬 柚子梅酒

540円
(税込 594円)

D39

大分かぼす酒

540円
(税込 594円)

D40

熊本県産デコポンのお酒

540円
(税込 594円)

ソフト

ドリンク



お茶

D112

玉露

D111

ウーロン茶(温)

D110

ウーロン茶(冷)

定番ドリンク

D104

ペプシコーラ

D105

ジンジャーエール

D106

カルピスウォーター

D107

カルピスソーダ

D108

オレンジジュース

D109

グレープフルーツジュース

各390円

(税込 429円)

カクテル

D41

福岡

あまおうミルク
〔焼酎+あまおうコンク+ミルク〕

540円
(税込 594円)

D43

鹿児島

梅ジンリッキ
〔ドライジン+スミーズ+薩摩西郷梅シロップ+炭酸ガス〕

540円
(税込 594円)

D44

佐賀

温州みかんジンコーク
〔ドライジン+スミーズ+温州みかんシロップ+ペプシコーラ〕

540円
(税込 594円)

D45

宮崎

マンゴーカシス
〔宮崎マンゴーベース+ルジェロットカシス+炭酸ガス〕

540円
(税込 594円)

D46

大分

かぼすモスコミュール
〔ウオッカ+かぼすシロップ+ジンジャーエール〕

540円
(税込 594円)

D47

熊本

デコポンカシス
〔ルジェロットカシス+デコポンシロップ+炭酸ガス〕

540円
(税込 594円)

D48

長崎

びわミルク
〔焼酎+びわシロップ+ミルク〕

540円
(税込 594円)

D42

沖縄

パインブルドッグ
〔ウオッカ+沖縄県石垣島産パインコーク+グレープフルーツジュース〕

540円
(税込 594円)

※イメージ画像です。

ノシアルカクテル

D51

常夏ミルク

480円
(税込 528円)

〔マンゴーコンク+ミルク〕

D49

オーロラ姫

480円
(税込 528円)

〔カルピス+オレンジジュース+ソーダ〕

D50

あまおう牧場

480円
(税込 528円)

〔あまおうコンク+ミルク+コンデンスミルク〕

日本酒



D102

超辛口吟醸酒

くどき上手
ばくれん〈山形〉

「日本酒度+20 / 酸度1.0」
ほのかに感じるフルーティで品の良い吟醸香、
爽快でまろやかなキレの良い味わいです。

グラス
760円
(税込836円)



D99

特別本醸造酒

八海山〈新潟〉

「日本酒度+4 / 酸度1.0」
辛さを抑えた深い味わいと軽さが特徴。

グラス
800円
(税込880円)



D97

清酒

蔵元価格

妙高山〈新潟〉

「日本酒度+2 / 酸度1.1」
創業文化十二年（1815年）、
全国新酒鑑評会金賞受賞、新潟妙高酒造からの蔵直。
造り手の思いがぎゅっと詰まった、
柔らかな飲み口の、癒しの旨口酒です。

グラス
450円
(税込495円)



D100

純米吟醸酒

パニック
GRILL〈長野〉

「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、
馬肉との相性は抜群の純米日本酒です。

グラス
810円
(税込891円)



D103

吟醸酒

古伊万里前〈佐賀〉

「日本酒度+5 / 酸度0.9」
ほのかに甘みに、スツキリとした
後味のキレが良い逸品です。

グラス
790円
(税込869円)



D98

山田錦 特別純米酒

東一〈佐賀〉

「日本酒度-1.0 / 酸度1.5」
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、
嫌味のないなめらかな喉越しです。

グラス
840円
(税込924円)



D101

純米酒

独楽蔵・然〈福岡〉

「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、
料理を引き立ててくれる日本酒です。

グラス
810円
(税込891円)

D96

大徳利

620円
(税込682円)

D95

小徳利

480円
(税込528円)

熱燗または冷酒



D93
D94
赤・白 (デキャンタ)

各1,100円
(税込1,210円)

D91
D92
赤・白 (グラス)

各500円
(税込550円)

ハウスワイン

ワイン

