

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390円（税込429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。



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
牛もつの旨味と野菜の甘みを引き出します。

二二九〇

(税込二三〇九)

※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)

F02 ■王道醤油

F04 ■野菜盛り合わせ 四三〇 (税込四七三)

F03 ■うま塩

F08 ■もつ 七九〇 (税込八六九)

F01 ■生姜豚骨

F05 ■キャベツ 二三〇 (税込二五三)

鍋のメ (二人前)

F09 ■明太子 二九〇 (税込三一九)

F64 ■ちゃんぽんセット 二九〇 (税込三一九)

F66 ■マルタイ棒らーめん 二九〇 (税込三一九)

F65 ■雑炊セット 二九〇 (税込三一九)



野菜盛り合わせ



明太子

特選鍋

鍋まるごと、九州の味。



F10

博多名物

水炊き

1人前より
承ります

一人前 二二八〇

(税込二二九八)

素材本来の味を引き出したスープは柔らかくもお酒に負けず、互いの旨味を引き立てます。

食べ方指南

一

火をつけてお鍋が温まりましたら、まずはコラーゲンたっぷりのスープをお楽しみ下さい。

二

鍋の中の柔らかく煮込んだある骨付き肉をポン酢でお召し上がりください。

三

お鍋の野菜や鶏肉が美味しく煮えましたらお好みでポン酢や柚子胡椒でお召し上がりください。



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。



F27

馬肉三種盛り

二二八〇
(税込二四〇八)

F30

馬刺しの塩エツケ

七六〇
(税込八三六)



F26

馬タンローストの
葱塩まみれ

八九〇
(税込九七九)

F28

ともばら刺し

七二〇
(税込七九九)

F29

馬刺し(赤身)

六九〇
(税込七五九)



馬タンローストの葱塩まみれ



ともばら刺し

F31

ローストホース

七五〇
(税込八二五)



F35

馬肩ロースの
ガーリック焼き

八九〇
(税込九七九)



餃子

F51

こだわりの

黒豚焼き餃子

六〇〇

(税込六六〇)

黒豚の旨さが
ぎゅっと詰まった
こだわりの逸品です。



F50

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！



F49

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！

つまみ

お酒に最適なおつまみを
ご用意いたしました！

F18

博多風 酢もつ

三六〇
(税込三九六)

F16

旨辛！
たたき胡瓜

三五〇
(税込三八五)

F20

やみつき
キャロムーチョ

三九〇
(税込四一九)

F17

ごま鰹冷奴

三七〇
(税込四〇七)

F21

緑色浅漬けザイサイ

三二〇
(税込三三三)

F24

桜島大根の味噌漬け

四四〇
(税込四八四)

F19

枝豆

三六〇
(税込三九六)



鶏軟骨の梅肉和え



ごま鰹冷奴



やみつきキャロムーチョ



旨辛！たたき胡瓜



博多風 酢もつ

珍味

F25

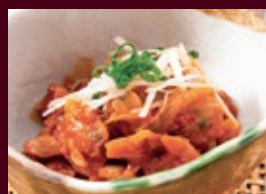
鶏軟骨の梅肉和え

三九〇
(税込四二九)

F15

あさりチャンジャ

三九〇
(税込四二九)



あさりチャンジャ

野菜

オススメ
宮崎

F44

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。
風味豊かなごま鰹がアクセントに。

F45

塩だれトマト

三二〇
(税込三三三)

F47

サクサク
無限ポテサラ

四六〇
(税込五〇六)

F46

シーザーサラダ

六九〇
(税込七五九)

F48

ローストホース
サラダ

七九〇
(税込八六九)



ローストホースサラダ



シーザーサラダ

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！

F11

本日九州鮮魚入り
刺身三種盛り

二四九〇
(税込一、六三九)

F12

本日九州鮮魚単品

八九〇
(税込九七九)



※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。

F14

きびなごのお造り

六九〇
(税込七五九)

F13

炙り鯖

六九〇
(税込七五九)

F23

りゅうきゅう

六九〇
(税込七五九)



炙り鯖



りゅうきゅう



きびなごのお造り

焼き

旨味引き立つ九州名物ゴロ焼き

九州産若鶏

ももむね
ゴロ焼き

F53

F52

中(二~二人前)
七五〇

(税込八二五)

大(三~四人前)

二二五〇

(税込二四八五)

※写真は「大」です。



F56

博多の定番
豚バラ串

二九〇

(税込三一九)



国産
ヤゲン軟骨
ゴロ焼き

F55

F54

中(二~二人前)
六九〇

(税込七五九)

大(三~四人前)

二二六〇

(税込二三八六)

※写真は「大」です。



博多名物
ぐるぐる皮串



F58

F59

F60

F61

F62

F63

4本

8本

12本

16本

20本

24本

六九〇

二三四〇

二、〇二〇

二、六八〇

三、三三〇

四、〇二〇

(税込七五九)

(税込二、四七四)

(税込二、二二二)

(税込二、九四八)

(税込三、六八五)

(税込四、四二二)

逸品

お酒に合う料理を
取り揃えました。



F40

福岡県民ソウルフード!
ビーフバター焼き

八八〇
(税込九六八)



F36

牛もつの
旨辛味噌
鉄板焼き

九九〇
(税込一〇八九)



F39

薩摩家の
炙りさつま揚げ

六九〇
(税込七五九)



F41

たれチキ

(鶏スベアリの甘タレ焼き)

六二〇
(税込六八二)



F22

鶏の刺身3種
盛り合わせ

九五〇
(税込一〇四五)



F38

明太ポテト
チーズ焼き

五九〇
(税込六四九)

F34	F33	F43	F42	F32	F37
黒豚しゅうまい	炙り明太子	だし巻き玉子	辛チキ	炙りチャーシュー	鹿児島産黒豚軟骨の 柔らか味噌煮込み
五六〇 (税込六二八)	五九〇 (税込六四九)	五四〇 (税込五九四)	六五〇 (税込七五五)	五九〇 (税込六四九)	七二〇 (税込七九二)

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

F79

宮崎名物！
チキン南蛮

一押し

自家製タルタルソースをかけた
宮崎県発祥の定番。

第15回

からあげグランプリ®

金賞受賞

チキン南蛮部門

六七〇
(税込七三七)

F72

骨付き油淋鶏 六五〇
(税込七一五)

F67

大分
中津唐揚げ 四九〇
(税込五三九)

F68

薩摩若鶏
手羽先の唐揚げ 五三〇
(税込五八三)

F70

大分名物
とり天 四五〇
(税込四九五)



F73

厚切り 雲仙ハムカツ

五四〇
(税込五九四)



F71

明太子の天麩羅

六九〇
(税込七五九)



F76

長崎伝統 ハトシ

四四〇
(税込四八四)

エビのすり身をパンで挟み、
油で揚げた料理。

F74

明太チーズ コロツケ

二五〇
(税込二七五)

F75

熊本サラダ ちくわ天

四二〇
(税込四六二)



F77

九州産 薩摩芋 フライ

五九〇
(税込六四九)

芋の甘みとほんのり塩味。

F69

ガーリック ポテトフライ

四九〇
(税込五三九)

定番の、あとを引くうまさ。

F78

辛子蓮根

六三〇
(税込六九三)

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。



幻のうどん

かつて、生産量の少なかった

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。



F85

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！



F90

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麺に
かけた、長崎名物ご当地グルメ。



F89

マルタイ
豚骨ラーメン
六五〇
(税込七一五)

F88

かしわ飯
(スープ付き)
三九〇
(税込四二九)



F82

ご飯(漬物付き)
二〇〇
(税込二二〇)





F80

石焼き

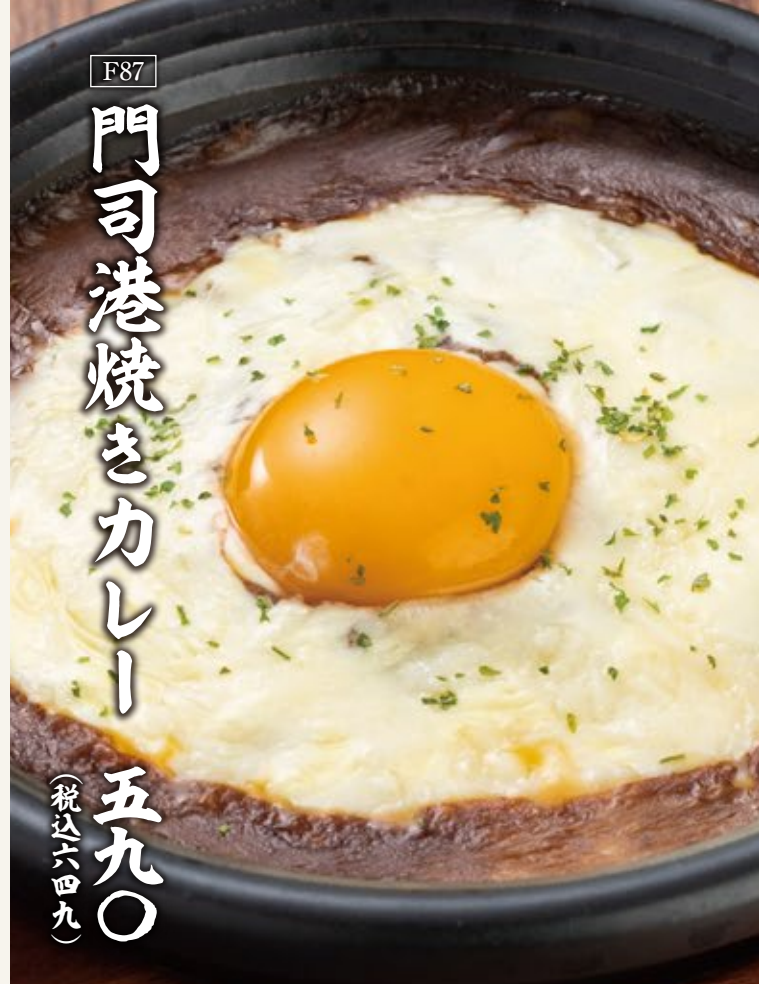
チャーシュー明太

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！

六七〇

(税込七三七)



F87

門司港焼きカレー

五九〇

(税込六四九)



奄美

F86

奄美名物!!

濃厚スープの鶏飯

五二〇

(税込五七二)



F81

宮崎名物

肉巻きおにぎり

三九〇

(税込四二九)



F94

知覧茶アイス

ちらんちゃ

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。

三六〇

(税込三九六)



F93

ジャージー牛乳アイス

熊本県阿蘇小国郷のジャージー牛乳を使用しています。

三六〇

(税込三九六)

F95

いきなり雪見だいふく

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。

三〇〇

(税込三三〇)



F92

フォンダンショコラ

ジャージー牛乳アイス添え

温かいフォンダンショコラにアイスとフルーツを添えました。

五二〇

(税込五七二)

甘味



【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。

ハイボール



D75 ハイボール 三九〇
(税込四二九)

D76 コーラ&レモンハイボール 四一〇
(税込四五一)

D77 ジンジャーハイボール 四三〇
(税込四七三)

D79 梅ハイボール 四一〇
(税込四五二)

D80 温州みかんハイボール 四三〇
(税込四七三)

D81 あまおうハイボール 四一〇
(税込四五二)

D82 マンゴーハイボール 四三〇
(税込四七三)

D83 大分 かぼすハイボール 四三〇
(税込四七三)

D84 熊本 デコポンハイボール 四六〇
(税込五〇六)

D85 長崎 びわハイボール 四九〇
(税込五三九)

D78 沖縄 パインハイボール 四三〇
(税込四七三)

D74 「ハイボール濃いめ プラス一五〇」(税込「六五」)

D35 アサヒ スタイルバランス ハイボールテイスト 四四〇
(税込四八四)

「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

「ロック・ソーダ割り・水割り・お湯割り・ストレート」

トリス D99 【S】三九〇 (税込四二九) 【W】四九〇 (税込五三九)

角瓶 D101 【S】四七〇 (税込五二七) D102 【W】五九〇 (税込六四九)

ビール

D01 生ビール 五九五
(税込六五四)

D02 ノンアルコールビール 四六〇
(税込五〇六)

ホッピ

D03 ホッピースェット 四五〇
(税込四九五)

D04 黒ホッピースェット 四五〇
(税込四九五)

D05 ホッピース外 三〇〇
(税込三三〇)

D06 ホッピース中「焼酎」 一六〇
(税込二七六)



特選サワー



D25

鹿兒島
梅サワー

四九〇
(税込五三九)

D26

佐賀
温州みかんサワー

四九〇
(税込五三九)

D27

福岡
あまおうサワー

四九〇
(税込五三九)

D28

宮崎
マンゴーサワー

四九〇
(税込五三九)

D29

大分
かぼすサワー

四九〇
(税込五三九)

D30

熊本
デコポンサワー

五二〇
(税込五七二)

D31

長崎
びわサワー

五六〇
(税込六二六)

D24

沖縄
パインサワー

四九〇
(税込五三九)

サワー

D22

鬼おろしレモンサワー

五二〇
(税込五七二)

D23

鬼おろしルビー

五二〇
(税込五七二)

グレープフルーツサワー

D21

ジンジャーサワー

五〇〇
(税込五五〇)

D18

カルピスサワー

四七〇
(税込五二七)

D20

玉露割り

四九〇
(税込五三九)

D19

ウーロン茶割り

四七〇
(税込五二七)

D17

「サワー濃いめ」プラス「五〇」(税込「六五」)

D36

アサヒ
スタイルバランス
レモンサワーテイスト
(税込「四八四」)

「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

「ロック・ソーダ割り・水割り・お湯割り・ストレート」

D14

赤兎馬 柚子梅酒

四九〇
(税込五三九)

D15

大分
かぼす酒

四九〇
(税込五三九)

D16

熊本県産
デコポンのお酒

四九〇
(税込五三九)



九州焼酎

「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が一番の特長で、麴や芋の種類を変えた様々な製法があります。※黄金千貫以外の品種を使用しているものもございます。



D39
長崎
25度
軍艦島（芋）

黒麴の深いコクと、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
五〇〇
（税込五五〇）



D37
長崎
くすだま
25度
九州魂（赤芋）

「紅あずま」を使用。甘みが活きる、濃厚でキレのある味わい。

グラス 90ml
五〇〇
（税込五五〇）

ボトルセット

※ボトルをご注文のお客様に限ります。

D62
梅干し（二個）

六〇
（税込八八）

D63
カットレモン
（1/10カット×10個）

一五〇
（税込一六五）

D64
ハーフカットレモン
（二個）

八〇
（税込八八）

D65
氷

一〇〇
（税込一二〇）

D67
お湯（ポット）

一〇〇
（税込一二〇）

〈デキヤンタ〉

D66
割り水

D68
炭酸水

D69
ウーロン茶

D70
玉露

D71
グレープフルーツジュース

D72
オレンジジュース

D73
ジンジャーエール

各 一〇〇
（税込一二〇）

各 五〇〇
（税込五五〇）

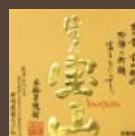
各 五五〇
（税込六〇五）



鹿児島
25度
黒甕

甘く優しい口当たりで、華やかな香りの個性的な味わい。

D43
グラス 90ml
四六〇
（税込五〇六）



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。

D42
グラス 90ml
五九〇
（税込六四九）



鹿児島
25度
赤兎馬

深い味わいの中に力強さを感じます。

D41
グラス 90ml
五九〇
（税込六四九）



宮崎
25度
黒霧島

トロリとした甘み、キリッとした後切れ。

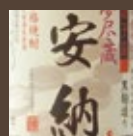
D56
ボトル
二、四九〇
（税込二、七三九）



鹿児島
25度
明るい農村

さつま芋本来の甘さが引き出された、風味豊かな焼酎。

D44
グラス 90ml
五二〇
（税込五七二）



鹿児島
25度
夢尽蔵安納

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。

D46
グラス 90ml
五九〇
（税込六四九）

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【麦麴+麦】が主流

なのに対し、

壱岐焼酎は【米麴+麦】といったように

製法は様々。

麦特有の香ばしさを楽しむことができ、

まろやかな甘みがあるのが特長です。



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。

長崎 25度

ちんぐ

ほのかな麦の香りです。
すっきりした味わいです。

福岡 25度

つくし白

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。



D38

九州魂 (麦)

長崎

25度

くすだま

2018年国際味覚審査機構で
「最優秀味覚賞」3つ星Vを受賞。

麦の香りとフルーティさがバランス良く甘さを引き立てます。



グラス 90 ml

五〇〇 (税込五五〇)



D40

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

五〇〇 (税込五五〇)

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。

黒糖焼酎



鹿兒島 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。



鹿兒島 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。

泡盛



沖縄 25度

残波 (白)

泡盛独特のクセがなく、まろやか。

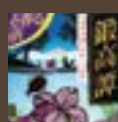


沖縄 30度

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。

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。

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。

D54
グラス 90 ml
四五〇 (税込四九五)

D47
グラス 90 ml
五二〇 (税込五七二)

D57
グラス 90 ml
二八九〇 (税込三二七九)

D51
グラス 90 ml
三九〇 (税込四二九)

D49
グラス 90 ml
四五〇 (税込四九五)

D50
グラス 90 ml
五二〇 (税込五七二)

D60
グラス 90 ml
二七〇〇 (税込二九七〇)

D48
グラス 90 ml
四五〇 (税込四九五)

D58
グラス 90 ml
二四九〇 (税込二七三九)

D59
ボトル
二四九〇 (税込二七三九)

カクテル

福岡

D07

あまおうミルク

〔焼酎+あまおうコンク+ミルク〕

四五〇
(税込四九五)

鹿児島

D09

梅ジンリッキ

〔ドライジンスムーズ+薩摩西郷梅シロップ+炭酸ガス〕

四五〇
(税込四九五)

佐賀

D10

温州みかん
ジンコーク

〔ドライジンスムーズ+温州みかんシロップ+ペプシコーラ〕

四五〇
(税込四九五)

宮崎

D11

マンゴーカシス

〔宮崎マンゴーベース+ルジエロットカシス+炭酸ガス〕

四五〇
(税込四九五)

大分

D12

かぼす
モスコミュール

〔ウオッカ+かぼすシロップ+ジンジャエール〕

四五〇
(税込四九五)

熊本

D13

デコポンカシス

〔ルジエロットカシス+デコポンシロップ+炭酸ガス〕

五〇〇
(税込五五〇)

長崎

D14

びわミルク

〔焼酎+びわシロップ+ミルク〕

五〇〇
(税込五五〇)

沖縄

D08

パイン
ブルドッグ

〔ウオッカ+沖縄県石垣島産パインコンク+グレープフルーツジュース〕

四五〇
(税込四九五)



※写真はイメージです。

ノンアルコール カクテル

D32

オーロラ姫

〔カルピス+ソーダ+オレンジジュース〕

四四〇
(税込四八四)

D33

あまおう牧場

〔あまおうコンク+ミルク+コンデンスミルク〕

四四〇
(税込四八四)

D34

常夏ミルク

〔マンゴーコンク+ミルク〕

四四〇
(税込四八四)

常夏ミルク

あまおう牧場

オーロラ姫



日本酒



D92

妙高山〈新潟〉 四二〇

清酒

蔵元価格

グラス

「日本酒度+2／酸度1.1」
リーズナブルでとても飲みやすいお酒です。
「若い人にも飲んでもらいたい」杜氏の思いが
このお酒にぎゅっと詰まっています。

D94

八海山〈新潟〉 七九〇

特別本醸造酒

グラス

「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長。

D97

くどき上手 ばくれん〈山形〉 七五〇

超辛口吟醸酒

グラス

「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。

D96

独楽蔵・然〈福岡〉 ハ〇〇

純米酒

グラス

「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。

D93

東一山田錦〈佐賀〉 ハ〇〇

特別純米酒

グラス

「日本酒度-1.0／酸度1.5」
吟醸用のオリジナルタンクでゆっくり
発酵させることで穏やかな香りと
スッキリした酸味、旨味が調和しました。

D98

古伊万里前〈佐賀〉 七九〇

吟醸酒

グラス

「日本酒度+5／酸度0.9」
ほのかな甘みに、スッキリとした
後味のキレが良い逸品です。

D95

829GRILL〈長野〉 ハ〇〇

純米吟醸酒

グラス

「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。

ワイン

ハウスワイン

D86

D87

赤・白〈グラス〉

各 四五〇

（税込四九五）

D88

D89

赤・白〈デキャンタ〉 各 九九〇

（税込一〇八九）

ソフトドリンク

ウーロン茶（D109 冷／D110 温）

D111

玉露

D107

オレンジジュース

D108

グレープフルーツジュース

D103

ペプシコーラ

D104

ジンジャーエール

D105

カルピスウォーター

D106

カルピスソーダ

各 二九〇

（税込三二九）

