

明太もつ鍋と 東京野菜 コース

飲み放題つき 4,800 円税込

人気一番の「明太もつ鍋」を中心に、春の東京野菜の一品を組み合わせたイチオシコースです。10年以上続く東京のもつ鍋屋ならではのこだわりコースで歓迎迎いかたがでしょうか。

前 菜：しんとり菜と絹揚げ炊き
 サラダ：清瀬の水菜と春菊の桜海老サラダ
 炭火烧：豚ロース千住葱まみれ
 揚 物：出汁炊き大根の天ぷら
 鍋：明太もつ鍋
 メ：ちゃんぽん



「しんとり菜と絹揚げ炊き」絹揚げ、しめじといっしょに炊いた江戸東京野菜のしんとり菜は、葉と茎の部分の心地よい歯触りと爽やかな風味をお楽しみいただけます。



東京でも古くから栽培され親しまれる大根は「出汁炊き大根の天ぷら」で。衣の中から出汁を煮含めた大根と挽肉の味わいがじわりと口内に広がります。



千住葱とは、古くから良質な白葱のみを扱う千住の専門市場の葱のこと。風味よい葱をまるごとたっぷり使った葱塩ダレに、豚の肉汁が絶妙相性の「豚ロース千住葱まみれ」。



「清瀬の水菜と春菊の桜海老サラダ」東京清瀬で採れたばかりのパリッと瑞々しい水菜は、春菊と共に生桜海老とポン酢&カシス醤油ドレッシングで。干しいかがアクセント。



明太鍋と東京野菜 『明太鍋と 東京野菜コース』

飲み放題つき 4800 円
税込



前 菜：しんとり菜と絹揚げ炊き
 サラダ：清瀬の水菜と春菊の桜海老サラダ
 炭火烧：豚ロース千住葱まみれ
 揚 物：出汁炊き大根の天ぷら
 鍋：博多明太もつ鍋
 メ：ちゃんぽん



定番鍋と東京野菜 『春の赤坂コース』

飲み放題つき 4000 円
税込



前 菜：しんとり菜と若布のお浸し
 サラダ：桜海老の春塩キャベツ
 炭火烧：豚トロ炙りみぞれポン酢
 揚 物：八丈明日葉の鶏天
 鍋：もつ鍋
 メ：ちゃんぽん



酢もつやればかつなど 定番や名物を取り揃えた、 『新名物コース』

飲み放題つき 4500 円
税込

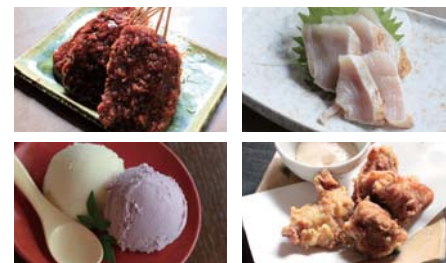


先 付：酢もつ
 サラダ：胡麻塩だれキャベツ
 刺 身：鶏刺し二種盛り合わせ
 焼 物：カイノミ串
 揚 物：レバカツ
 鍋：もつ鍋
 メ：ちゃんぽん

コースに追加で一品

お薦めの一品をコース料理にお得に追加できます。

- +200 円で、名物ればかつ (-half)
- +270 円で、鶏刺し二種盛合せ
- +200 円で、鶏天 福神タルタル
- +200 円で、本日の甘味





れはてき好きに人気の
炙り牛ハツテキ

560



炙りハツと湯がいたハツ皮のお造り
炙りハツの薄造り

660



じっくりローストした柔らかい牛肉
厚切り牛たたき

690



豆腐とトマトの糠漬
カプレーゼ

290



生桜海老と鳴門わかめ
塩ポン酢

390



自家製
ニラキムチ

350



燻製
ポテトサラダ

390



しんとり菜と
若布のお浸し

290



自家製
ガツチャンジャ

390



東京野菜

清瀬の水菜と春菊の桜エビサラダ
〜直火ポン酢ビカシス醤油ドレッシング〜

390



ガツの旨えが心地よい最初の一品
鶏むね刺身

530



珍味、出来たてをどうぞ！
鶏もも刺ポン酢

630



特製しおダレで
鶏炭火炙り刺し

560



とり天 **福神** タルタル

490



出汁炊き大根の天麩羅

430



米茄子の揚げ出し

490



開店以来の名物 一人一本限定！
名物 レバカツ

390



ガツの旨えが心地よい最初の一品
もつ福名物！酢もつ

430



珍味、出来たてをどうぞ！
小腸ポン酢

390



特製しおダレで
白センマイ刺

460



豚ロース炙り
千住葱まみれ

690



カルビとヒレの間の希少部位
カイノミ串 一本 230



大動脈を特製タレで
ヨリヨリ串 一本 190



旨さ最高、丹波やまぶき卵の
たまご焼き 460

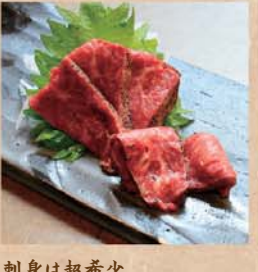


極上のやまぶき卵で食べる
ホルモンつくね 590



熊本直送千興Fで和牛の様に育てた
馬刺し三点盛り

1830



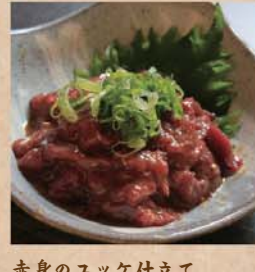
刺身は超希少
カクマク炙り

990



赤身本来の旨さ
馬刺しロース

990



赤身のユッケ仕立て
馬刺しユッケ

990

燻製 560



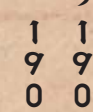
その他



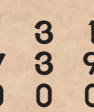
3プチトマト 30



3長ネギ 30



3しとう 30



野菜串 各2本

鶏 ねぎま 190

牛 小腸 330

豚 レバ 190

串焼き各種

のどなんこつ 190

たん 190

かしら 190

しろう 190

190



肉刺を召し上がられる方へ。当店の刺身はたいへんに新鮮で、安全性の高いものを使用しておりますが、生モノですので、おいしさの爲にもできるだけ早めにお召し上がりいただき、また体長の悪い方はお控えいただくようおすすめしています。

※価格表示は税抜価格です。※木枠のメニューの方にもたくさんメニューございます。