

博多 明太もつ鍋

一人前 一四九〇円

博多うち川がつくる
極上明太子と、
白味噌とんこつ
の特製出汁。



博多うち川の明太子

昭和48年、博多の小料理屋「うち川」でお土産用につくった明太子が大好評に。現在にいたるまで多くの方々に愛されています。原料のたらこ、製法にこだわり、粒が流麗で卵の味の活きた極上の味わいです。

じっくり炊いたとんこつ
ベースで甘味の利いた
白味噌仕立ての濃厚
スープに、博多う
ち川の明太子を贅
沢にたっぷりと
使用。
濃厚かつ旨味溢
れる風味に仕
上がりました。
もつ福イチオ
シの他では味
わえない博多
明太もつ鍋で

『明太鍋と 茸づくしコース』

飲み放題つき 税込 4500円

ダントツ一番人気の明太鍋を中心に、様々な旬のきのこを用いた逸品で取り揃えた、今期イチオシの宴会プランです。

- 前 菜：蒸し鶏翡翠寄せ
- サラダ：水菜と豆苗のきのこサラダ
直七ポン酢のドレッシング
- 炭火焼：牛カイノミ塩麴と
えりんぎ串
- 揚 物：しめじとチーズの
メンチカツ
- 鍋：博多明太もつ鍋
- メ：ちゃんぽん



蒸し鶏翡翠寄せ■歯応えの良いキクラゲやエノキ、を鶏や野菜と一緒に美味しい出汁でゼリー寄せに。さっぱり美味しい最初一品。



水菜と豆苗のきのこサラダ■豆苗と水菜は、舞茸など3種きのここと、酸味の効いた直七ポン酢のドレッシングで。秋の風味を感じる一品。



牛カイノミ塩麴とえりんぎ串■塩麴の風味にカイノミのすごい肉汁、炭火の香りとエリンギの風味が一体となつて、ちょっと説明できない旨さ。



しめじとチーズのメンチカツ■粗く切ったしめじとチーズに各種の隠し味。複雑にしてシンプルな旨みがギュッと詰まった一品。



博多明太もつ鍋■明太子に併せた特製の白味噌とんこつで、甘みと塩気の塩梅が絶妙。ただ明太子を載せただけでは一味も二味も違う。



メのちゃんぽん■海洋深層水を使ってつくった特製の強コシ極太麺に、美味しくなった出汁をじっくりしみこませていただきます。

そのほか、季節の宴会プランや、秋だけの期間限定の単品料理など、中面をご覧ください→

