

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。



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。

博多うち川の明太子

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

使用。

ち川の明太子を贅沢にたっぷりと

スープに、博多う

白味噌仕立ての濃厚

ベースで甘味の利いた

じっくり炊いたとんこつ

『明太鍋と明太づくしコース』

飲み放題つき 税込 4800円

ダントツ一番人気の明太鍋を中心に、多彩な味わいの明太料理を組み合わせた明太鍋をとことん楽しむコースです。

- 前菜：冬大根明太子炊き
- サラダ：もつ鍋屋の明太シーザーサラダ
- 炭火烧：特選豚明太マヨ炙り
- 揚げ物：明太子とチーズのメンチカツ
- 鍋：博多明太もつ鍋
- 〆：ちゃんぽん



冬大根明太子炊き ■冬の瑞々しい大根に、出汁と明太子と牛小腸からの深い旨みを含ませていただく最初の一品。



特選豚の明太マヨ炙り ■肉汁あふれる炙り豚をジューシーな明太マヨで。サラダと似たような味付けが続く様に思ったのは確実に裏切られる激旨の一品。



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。



もつ鍋屋の明太シーザーサラダ ■豆乳と明太子の特製ドレッシングに自家製の燻製ハツやナッツアクセントにしたもつ屋のサラダ。



明太子とチーズのメンチカツ ■鶏を使ったふわっとしたメンチに明太とチーズが絶妙のコクを加えます。極上直セポン酢どうぞ。



〆のちゃんぽん ■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、この時期だけ限定の単品料理など、中面をご覧ください→



人気の明太鍋をとことん楽しむ
『明太鍋と明太づくしコース』

飲み放題つき税込 4800円



前 菜：冬大根明太子炊き
サラダ：もつ鍋屋の明太シーザーサラダ
炭火烧：特選豚の明太マヨ炙り
揚 物：明太子とチーズのメンチカツ
鍋：博多明太もつ鍋
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』

飲み放題つき税込 4500円



前 菜：酢もつ
さらだ：胡麻塩だれキャベツ
刺 身：肉刺二種盛り合わせ
炭火烧：豚バラゆかり焼き
揚 物：名物ればかつ(半)
鍋：もつ鍋
メ：ちゃんぽん



定番鍋と冬の味覚
『冬の新橋コース』

飲み放題つき税込 4000円



前 菜：里芋と蒟蒻の味噌炊き
サラダ：みぞれ塩だれキャベツ
炭火烧：鶏もも裕庵焼
揚 物：豚肉のにんにく天麩羅
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。
+150円で、名物ればかつ(ハーフ)
+270円で、鶏刺し盛合せ
+400円で、馬刺し2種盛り
+100円で、自家製みたらしバニラ



もつ鍋

博多明太もつ鍋

新海の神 濃厚しお
深山の神 濃厚みそ
天地の神 魚がしにんにく醤油

刺物と炙り刺

真空豚タン刺し
厳選鶏のむね肉炙りたたき
厳選鶏のむね肉七味炙りたたき
鶏ささみ山葵醤油
刺、白せんまい塩ダレ
紅い白せんマイ

炙り刺、カクマク(希少部位のはらみ部分)
刺、厳選赤身刺し
刺、ユツケ
刺、シヨロオビ(カルビの柔らかい部分)
馬刺盛り三連福

5	3	4	3	4	4	2	5	4	3	1	1	1	1	1	1	1	1
3	9	3	9	9	6	3	9	3	9	7	1	6	0	1	1	1	4
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	9	3	6	9	9	9	9
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

逸品

名物、ればかつ
酢もつ
鶏もも肉の唐揚げ
にんにく丸揚げ
炭火烧鶏皮塩ボン酢
牛すじと蒟蒻の土手煮
ふわとろ出汁巻玉子
燻製カマンベール
燻製かまぼこ
切り落としめんたいこ

炭火海鮮

薩摩あげ二種盛り
干しエイヒレ
イカの一晩干し
鰹トロの干物

さらだ

胡麻だれ塩キャベツ
燻製ポテトサラダ
鰹節とレタスのサラダ

炭火烧

とん、レバ
とん、しろ
とん、たん
べこ、はつ
べこ、小腸
とり、かわ
とり、すなぎも
とり、はつ

季節限定

水菜と豆苗のきのこサラダ
しめじとチーズのメンチカツ
鶏せせりのカシス醤油焼き
牛カインノミ塩麹とえりんぎ串
酒粕サムギョプサル
旬、長芋
旬、銀杏
旬、肉厚椎茸
アボガドのカシス醤油ニンニク
ミニトマトの糠漬け
冷麺 もつ福風

6	3	3	5	5	5	6	1	1	1	3	1	1	1	1	5	3	4	4	3	5	5	3	4	5	6
3	9	9	3	6	6	9	9	9	9	3	9	9	9	9	9	9	6	9	6	9	9	6	6	9	9
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

※その他、「旬の新鮮野菜」や、「特別な肉刺、もつ料理」、秘密の料理など
ここに無い定番のメニューや季節のメニュー等多数ご用意ございます。www.positivefood.com

西新橋~丁目
博多もつ鍋焼酎酒場
もつ福

東京都港区西新橋 2-5-11 NTK ビル B1
03-3593-0229
月~金 11:30 ~ 14:00 17:00 ~ 23:30
土 17:00 ~ 23:30

お店の最新情報、空席情報は
www.facebook.com/motsu.sb