

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 明太 もつつ鍋

一人前 一四九〇円



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
す。

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。



もつ福 自慢のもつ鍋と、 秋の味覚を楽しむコース2種

秋の赤坂コース

飲み放題2時間付税込 4300 円

- 先付 豚と三つ葉の叩き長芋掛け
- サラダ 塩胡麻キャベツ
- 焼物 牛タテバラ キノコソース
- 揚げ物 丸茄子はさみ揚げ
- 鍋 もつ鍋 (しお・みそ・焦がしにんにく醤油)
- × ちゃんぽん

秋の赤坂 明太鍋コース

飲み放題2時間付税込 4500 円

- 先付 豚と三つ葉の叩き長芋掛け
- サラダ 塩胡麻キャベツ
- 焼物 牛タテバラ キノコソース
- 揚げ物 丸茄子はさみ揚げ
- 鍋 博多明太もつ鍋
- × ちゃんぽん

鍋はもちろん肉刺四点盛や、 秋の逸品までとことん楽しむコース

秋の特選コース

飲み放題2時間付税込 5000 円

- 前菜 三種盛り合わせ
豚ロースの葱巻き ポン酢のジュレ
秋刀魚寿司
南京含め煮
- サラダ きのことほうれん草のサラダ
- 冷菜 肉刺し四点盛合せ
- 煮物 豚角煮と野菜の炊き合わせ
- 鍋 もつ鍋 (しお・みそ・焦がしにんにく醤油)
- × ちゃんぽん



もつ福 定番の名物料理を 取り揃えたお得なコース

名物コース

飲み放題2時間付税込 4000 円

- 先付 酢もつ
- サラダ 胡麻塩だれキャベツ
- 焼物 カイバ串
- 揚げ物 レバカツ
- 鍋 もつ鍋 (しお・みそ・焦がしにんにく醤油)
- × ちゃんぽん

追加 オプション

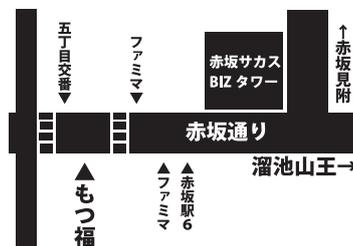
呑み放題プラス +200 円

ればかつ-half +200 円
肉刺し四点盛合せ +700 円

鹿児島白石酒造直送の「花蝶木虫」などプレミアム焼酎
などが呑み放題でご利用いただけます。

本日の甘味 +200 円

赤坂六丁目
博多もつ鍋焼酎酒場
もつ福
もつ福 博多もつ鍋焼酎酒場



東京都港区赤坂 6-4-17
オークビル 1F
03-5549-1970
月～土 17:00～23:30
深夜のご宴会も承ります