



蒸し鶏と塩麹野菜のサラダ 560



霧島豚バラ、扇串カツ

490



もつ屋のバテドカンパーニュ

590



名物レバカツ

一本

390



もつ屋のればーばて

460



牛赤身たたき

960



鶏刺し二種盛り

430



鶏、むね刺し

490



鶏、もも刺し

530



肉刺し盛り

3種盛り 1390
5種盛り 2090



鶏ささみのふわふわ焼

一本 290



アボカドのんにくカシス醤油

460



ミニトマトのぬか漬

390



冷麺 もつ福風

590



ガツチャンジャ

360



白せんまい刺

460



赤い白せんまい

460



真空豚タン塩ポン酢

530



豚ゆかり焼

一本 190



せせりニンニク焼き

590



さつま揚げ2種盛り

690



霧島豚もも、葱焼豚

430



砂肝ポン酢ツケ

290



鶏皮ポン酢漬け

390



酢もつ

460

旬野菜炭火焼き

新じゃが 290

アスパラ 490

空豆 490

炭火もつ串焼き

とん、レバ	190
とん、しろ	190
とん、たん	190
べこ、はつ	190
べこ、小腸	330
べこ、かわ	190
とん、砂肝	190
とん、はつ	190

おまかせ盛り5本

ぬか漬チーズ盛り合わせ

1230

おさま 馬肉珍味盛り合わせ

990

おさま 馬刺盛三連福

1760

厳選赤身刺 1060

馬刺しユッケ 630

ショーオビ刺 1190

カクマク炙り刺 1060

熊本千興ファーム産 鮮馬刺し

肉刺を召し上がられる方へ。当店のお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、おいしさの為にもできるだけ早めにお召し上がりいただき、また体調の悪い方はお控えいただくようおすすめています。

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

夏の限定 九条葱の 柚子塩鍋



爽やかな柚子の香りを効かせた、**元祖塩もつ鍋**のもつ福ならではの特製の出汁ができました。芝浦直送の生き生きとしたもつに、**九条ねぎや新鮮野菜**が、あっさりしながらも旨みが濃厚で、爽やかな食感を演出します。夏の身体と味覚にぴったりの、**新橋店限定**、夏専用もつ鍋です。

九条葱の柚子塩鍋は、単品¥1290の他、極上の霧島豚料理尽くしの「初夏の特選鍋と【豚三味】コース」飲み放題つき4800円でもお召し上がりいただけます。



暑い時期の肉好き専用、鍋なしコース

肉刺大皿盛と『肉三味』コース

飲み放題つき 4500円

- 前菜 ひよこ豆と霧島豚バラの塩角煮
- 冷菜 冷菜3種と彩野菜の盛合せ
 - ・もつ屋のパテドカンパーニュ
 - ・もつ屋のレバーパテ
 - ・ぶりぶり蒸し鶏
- 刺身 肉刺5種盛合せ
- 揚物 特製、手羽先唐揚
- 食事 もつ福風冷麺
- 自家製みたらしバニラ



霧島豚と特選もつ鍋 初夏の特選鍋と『豚三味』コース

飲み放題つき 4800円

- 前菜 ひよこ豆と霧島豚バラの塩角煮
- 冷菜 彩野菜ともつ屋のパテドカンパーニュ
- 焼物 霧島豚もも、炙り又焼
- 揚物 霧島豚バラ扇串カツ
- 鍋 **明太もつ鍋 or 柚子塩鍋**
- 食事 ちゃんぽん



えらべる定番もつ鍋 名物もつ鍋と『鶏三味』コース

飲み放題つき 4300円

- 前菜 揚げ茄子と鶏南蛮
- サラダ 蒸し鶏と塩麹野菜のサラダ
- 焼物 せせりニンニク焼
- 揚物 特製、手羽先唐揚
- 鍋 もつ鍋
- 食事 ちゃんぽん



定番料理でお得なコース 初夏の『名物』コース

飲み放題つき 3800円

- 前菜 酢モツ
- サラダ 胡麻塩だれキャベツ
- 刺身 鶏刺し盛り合わせ
- 揚物 レバカツ(半)
- 鍋 もつ鍋
- 食事 ちゃんぽん

■ +200円でプレミアム飲み放題に大吟醸酒、プレミアム焼酎ほか

■ ほかにも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

+100円で、自家製みたらしバニラ

