



蒸し鶏と塩麹野菜の
サラダ 560



名物レバカツ



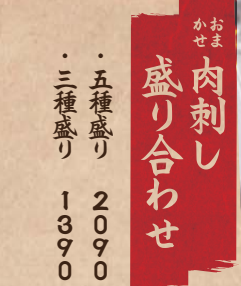
390 とり天 福神タルタル 530



白センマイ刺 460



酢もつ 430



砂肝ボン酢 290



砂肝ボン酢 290



特製もつ煮込 560



燻製ポテサラ 390



がんも含め煮 390



小腸ボン酢 390



ガツチャンジャ 390



鶏もも炭火炙り 530



もつ屋のレバーパテ 460



パテドカンバーニュ
もつ屋流 590



冷やしトマトの
蜂蜜大吟醸漬け 490



柚子風味の甘酸っぱい
カブレーゼ 530



鶏刺し二種盛り 490



鶏むね刺し 430



鶏もも炭火炙り 530
牛赤身たたき仕立 980
手間暇かけてごくレア食感に
ロースト。



牛カイノミ串
一本 230



ホルモンつくね 590

おいだれとは、
各種野菜と出汁でつく
った旨味醤油だれを、
さっぱり塩串焼きに
かけて食べる方法です。
全ての串で注文
可能です。



ささみおいだれ焼
一本 270



鶏ももたたき 490



鶏もも炭火炙り 530

- 旬野菜
- 新じゃが 330
 - アスパラ 460
 - 熊本赤茄子 430
 - 空豆 460



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。

- もつ串焼き
- 塩・たれまたはおいだれ (+40) からお味をお選びください。
- | 豚 | 牛 | 鶏 |
|-----|-----|-----|
| レバ | たん | かわ |
| 190 | 190 | 190 |
| しほ | はつ | 正肉 |
| 190 | 190 | 190 |
| かしら | 小腸 | 小腸 |
| 190 | 330 | 330 |



漬けチーズ盛り合わせ三種 1230
糖漬モッツアレラ、塩麹漬チーズ、蜂蜜と大吟醸酒で漬けたクリームチーズの組み合わせ。



馬刺し三種盛り 1960
熊本産の馬刺しのおまかせ三種盛り合わせです。



馬刺しユッケ 660



馬刺しユッケ 660



カクマク炙り 1060

熊本千興ファームの馬刺は、熊本の自然の中で穀物を食べさせ和牛と同じように育成。そのまま牧場で加工して直送します。一般的な馬刺とは次元の違う味わい。熊本地震の影響により代替品となる場合があります。

熊本千興ファーム産
鮮馬刺し

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。



こうばしく香りたつ醤油
大地の神
焦がし
んにく醤油
一一九〇円
丁寧に焦がして香りと味わいを引き立てたにんにくを使った醤油鍋。食欲をそそる香ばしい香りにリピーターが多い一品です。



赤坂限定のピリ辛味噌
山の神
赤坂
ピリ辛
みそ
一一九〇円
三種の味噌や練り胡麻、醬を巧みに調合し、もつと味噌の味があいまって深いコクにピリりと辛味の効いた旨い味噌出汁に仕上げました。



追加鍋材・お



【もつの追加】

ベシ・小腸

430

ベシ・はつ

330

ベシ・せんまい

330

もつ三点盛り

590

【野菜の追加】

キャベツ

260

ごぼう

260

にら

260

野菜三点盛り

490

絹ごし豆腐

290

きくらげ

260

ねぎ

260

もやし

260

【鍋のメに】

ちゃんぽん玉

460

うどん玉

460

どうすい

490

あつさりだけど深いコクの元祖塩 一一九〇円
秘伝の配合の透明感のある出汁は、あつさりしているのに深い旨みをコクがある。病みつき必至のこれが元祖塩もつ鍋。

元祖 海の神

しお

●ビール

モルツ生 中 490
大 960

通常の3倍。てかくて重さ。

どすこい生

1360

限定入荷。東京野菜と一緒に！

TOKYO BLUES

330ml 960



東京福生の日本酒蔵がつくる東京地ビール。150m 地下水にレイトホッピング製法などこだわりを詰め込んだビールは、柑橘のはじける香りと、グレープフルーツの様な心地よい苦味が特徴。お値段はちょっと張りますが話のタネにも一度は飲んでおく価値あります！

●ハイボール

角ハイ 390

メガ角ハイ 760

ジンジャーハイ 490

コークハイ 490

ジムビームハイ 490

オレンジビームハイ 490

ジムビームの香ばしい香りとオレンジの風味が絶好相性。ほのかな甘みの飲みやすいハイボール。



●日本の果実酒

梅乃宿 あらごしもも酒 530



梅乃宿

三重県産温州みかん使用

あらごしみかん酒 530



大信州

みぞれりんご酒 530



日本酒香みが厳選した、

季節の限定日本酒

裏面にご用意しました。限定数につき売却御免。



限定入荷の日本酒

常時ご用意のお酒は、
木枠の通常メニューにご覧いただけます。

九重雑賀 COOL DOWN 純米吟醸

一合 800

和歌山、九重雑賀の夏限定の純米吟醸原酒。
ギンギンに冷やしてぐいぐい飲めるように、原酒なのにアルコール控えめの12度。
フレッシュで華やかな香りで、果実のような甘みに、乳酸系の濃厚な旨味や酸味がたっぷり。
さっぱりしたカクテルのようにのめる一本です。
日本酒度 16.5 酸度 1.8



酔鯨 なつくじら 純米吟醸

一合 900

高知、土佐の辛口で名高い酔鯨酒造がつくる夏限定純吟の生酒。北海道産の新しい酒米吟風を大吟醸基準の50%まで精米。
よく磨いた純吟の生酒らしい、フレッシュで強い旨味。そこに豊富な酸がのって非常に切れ味がよい。
ごく希少品らしいので日本酒好きは是非ご賞味あれ。
日本酒度 16.5 酸度 1.7



吉乃川 米だけの酒 純米

一合 800

新潟、吉乃川酒造。酒屋さんおすすめの純米酒。五百万石中心に新潟産酒米65%精米を、新潟の酒造りの伝統的な手法で醸造。
やわらかでふくよかな米の旨みで、コクのある味わいが余韻に残ります。マイルドな癖のない味わいでとても飲みやすい純米酒。
日本酒度 16 酸度 1.3



丸眞正宗 純米吟醸

一合 900

東京都、小川酒造。北区赤羽にある大変珍しい23区内の酒蔵。秩父山系の浦和水脈からの地下水を、百三十田の深さから汲み上げて使用。昔ながらの手法で丁寧に作られます。
穏やかでほのかな香りに、ふわとした味わいを豊富な酸味がバランスがよく引き締め、さっぱり美味しい一本。
日本酒度 16 酸度 1.7



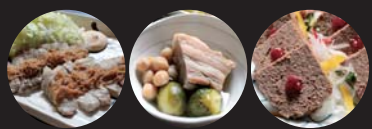
博多 明太もつ鍋

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。

博多明太もつ鍋は、単品¥1490
の他、極上の豚料理尽くしの「明
太鍋と【豚三昧】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。



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

暑い時期の肉好き専用、鍋なしコース

肉刺盛と『肉三昧』コース

飲み放題つき 税込 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
・彩り野菜
- 刺身 肉刺5種盛合せ
- 揚げ物 手羽先唐揚、山椒風味
- 食事 冷やしつけめん 鶏ぶし白湯
- デザート アイスクリーム



人気の明太もつ鍋
初夏の明太鍋と
『豚三昧』コース
飲み放題つき 税込 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 豚ロースの黄金生姜焼き
- 揚げ物 霧島豚バラ扇串カツ
- 鍋 明太もつ鍋
- 食事 ちゃんぽん



えらべる定番もつ鍋
名物もつ鍋と
『鶏三昧』コース
飲み放題つき 税込 4300円

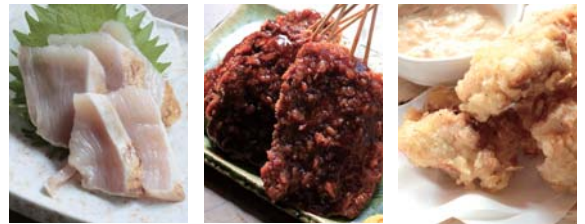
- 前菜 揚げ茄子と鶏南蛮
- サラダ 蒸し鶏と塩麹野菜のサラダ
- 焼物 鶏せせりのソース焼
- 揚げ物 手羽先唐揚、山椒風味
- 鍋 もつ鍋
- デザート ちゃんぽん



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 税込 4000円

- 前菜 酢モツ
- サラダ 胡麻塩だれキャベツ
- 焼物 カイノミ串
- 揚げ物 レバカツ
- 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。
- +200円で、名物ればかつ (ハーフ)
- +270円で、鶏刺し盛合せ
- +200円で、鶏天 福神タルタル
- +200円で、本日の甘味



夏季限定 昼御飯



特製 もつ煮定食

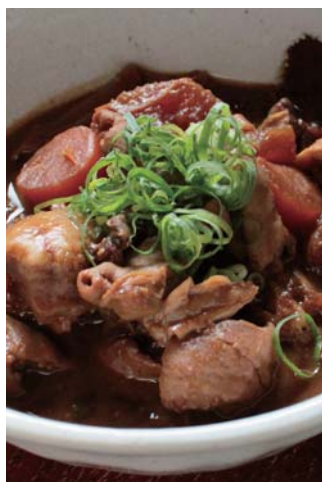
税込 1000円

いい素材にすぐ手間暇かけてつくる為、鍋の季節には絶対できないもつ煮を夏季限定でご利用しました。

おすすめの食べ方 巻
もつ煮をそのまま食べます

おすすめの食べ方 式
もつを卵につけて食べます

おすすめの食べ方 参
卵とつゆをぶっかけます



牛サガリ 炙り焼き定食

税込 1200円

十食限定、売切御免

炙り焼・副菜2種・御飯・味噌汁

・その他一品、

もつ煮大盛り	200円
ミニもつ煮追加	200円
生たまご	100円
明太子	200円
ランチビール	300円
ランチ角ハイ	300円

全品ごはん
お代わり自由