



真空豚タン刺

830



真空豚タン塩ボン酢

530

「真空豚タン」は、規制で食べられなくなった名物「炙り豚タン刺」の味わいや食感をそのままに、真空調理等で基準を満たす加熱調理を施した、今まで通り召し上がっていただける豚タン刺です。大変手間がかかるので、数量限定品とさせていただきます。



鶏ささみのわさび醤油

290



鶏ハツでき

390



名物レバカツ

390



しめじとチーズのメンチカツ

590



さつま揚げ2種盛

690



水菜と豆苗のサラダ 直七ボン酢のドレッシング 690



酢もつ

460



白せんまい刺

460



赤い白せんまい

460



ガツチャンジャ

360



砂肝ボン酢ツケ

290



おまかせ 肉刺し三種盛り 1530

勝タン刺、鶏刺し、熊本直産馬刺しをおまかせて3点盛りあわせて大変おすすめの肉刺し盛り。



炭火焼鶏のむね肉 炭火唐辛子炙り

490



炭火焼鶏のむね肉 炭火炙りたたき

490



鶏皮塩ボン酢

460



鳴門わかめボン酢 190



ミニトマトの糠漬 390



つるむらさきと なめこ 260



アボカドのんにくカシス醤油 460



おまかせ 馬刺し三連福 1760

それぞれ食感の異なる部位をおまかせて盛り込んだ、食感・味わいの多彩なおすすめ盛り。



シヨオビ刺 希少部位 1190



カクマク炙り刺 希少部位 1060



厳選赤身刺し 1060



馬刺しユッケ 630



鶏せせりのカシス醤油焼 460



酒粕サムギョブサル 590



牛カイノミ塩麹とエリンギ串 一本360



豚ゆかり焼 一本190



鶏ささみのふわふわ焼 一本290  
～梅・明太・わさび～



数量限定 手作り燻製盛合せ 1960

ハラミやタンなど肉好き専用の燻製盛り。大人数向けの大量盛、かなりボリューム多め。ほぼ設計ナシの奉仕品。



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、おいしさの為にできるだけ早めにお召し上がりいただき、また体長の悪い魚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。※木枠のメニューの方にもたくさんメニューございます。

肉厚推茸	銀杏	長芋	丸ごと玉ねぎ	旬野菜炭火焼き
490	360	590	360	

おまかせ盛り5本	とりの、はつ	とりの、砂肝	とりの、かわ	べこ、小腸	べこ、はつ	とん、たん	とん、しろ	とん、レバ	炭火もつ串焼き
90	90	90	330	90	90	90	90	90	



夏のみには冷麺もつ福風 590

コクのある甘味の白味噌出汁に  
博多うち川の明太子を贅沢に使用

# 博多 明太もつ鍋

一人前 1490円  
税込 1609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。

### 博多明太もつ鍋の美味しい召し上がり方



まずは一番上の切子をご自分の取り皿に少し取っておきましょう。博多うち川の極上の明太子ですから、生のまま溶かしこんで食べると一層の美味しさです。

もつや野菜はすでに料理人が食べ頃直前まで丁寧に上げています！すでにもつと野菜の味が溶み出ている感じが、ニラがしっとりするまでほんの少しだけお持ちください。

ニラがしっとりしたら、上にのった明太子を混ぜ込んでお召し上がりください！明太子が焦げ付かないようにここからは弱火でお楽しみください。

明太子はもちろん、もつや野菜の旨味がたっぷり含まれたスープは、海洋深層水で造った極強コシのちやんぼん玉や、ぞうすいセットで最後の一滴にいたるまでお楽しみください！



### 深山の神

極上みそ  
秘伝の併せ味噌と併せ出汁の極上の風味



### 天地の神

焦がしにんにく醤油  
香ばしい風味と滋味深い具材のこだわり醤油



### 新海の神

濃厚しお  
もつ福の原点、出汁と具材の奏でる深い旨味

新橋の  
もつ鍋  
1190円  
(税込: 1285円)

ご注文は二人前からとさせていただきます。  
各一人前

玄人が食べ頃までご提供する、