



肉刺盛合せ

三種盛 一四六〇
五種盛 二〇九〇



鶏刺し二種盛り

五六〇

鶏むね刺し 四九〇
鶏もも炭火炙り 五三〇



牛赤身たたき仕立

九八〇



白せんまい刺し

五三〇



熊本産馬刺し三種盛り

一九六〇

馬カラマ炙り 一〇六〇

馬刺しソッケ 六六〇

馬ロース刺身 一〇六〇



熊本産 千興ファーム 鮮馬刺し

当店が使う、熊本千興ファームの馬刺しは熊本産の自然の力で育てられた、新鮮な馬肉を食肉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。熊本産の影響により品薄はご容赦くださいませ。



白菜ときのこのマリネのサラダ

六三〇



季節野菜の揚げひたし

五八〇



冷やしトマトの大吟醸はちみつ漬

四九〇



ごま塩だれキャベツ

三九〇



たたき胡瓜 山葵味噌

三九〇



燻製ホテサラ

三九〇



ごぼろとくらの山葵味噌和え

三六〇



酢もろ

四九〇



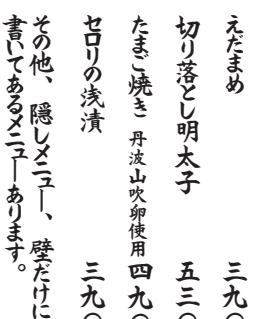
特製もつ煮

五九〇



その他一品々

三九〇



えだまめ 切り落とし明太子 たまご焼き 丹波山吹卵使用

三九〇 五三〇 四九〇



その他、隠しメニュー、壁だけに書いてあるメニューあります。

三九〇



自家製ミキムチ

三三〇



ガツヤンジャ

三九〇



茸と鶏のガーリックグリル

五六〇



ホルモンつくね 丹波山吹卵添え

五九〇



牛カイロミ串

一本 二二〇



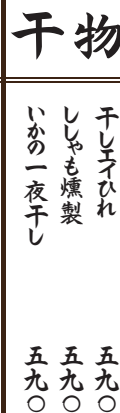
セセリにんにく焼き

五九〇



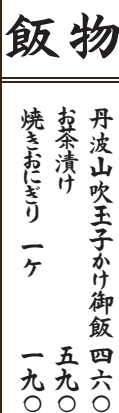
肉厚椎茸

六三〇



干しエビひれ

五九〇



丹波山吹王子かけ御飯

四六〇



お茶漬け

五九〇



焼きおにぎり一ケ

一九〇

名物、ればかつ

一本 四三〇
ハラフ 二一五



とりに天 福神タルタル

五三〇



揚げたて辛子蓮根

四六〇



甘辛ライトポテト

三九〇



黒はんぺんのフライ

六三〇

串焼

しお又はたれ おまかせ承ります

おまかせ串焼盛合せ 五本より 九五〇

豚レバ 一九〇

しろ 一九〇

かしら 一九〇

たん 一九〇

牛はつ 一九〇

小腸 三三〇

鶏正肉 一九〇

かわ 一九〇

ささみ 一九〇

手羽先串 一本 二二〇

※お通し、お席料としてお一人様三〇〇円頂戴いたします。 ※価格は税抜表記です。

ビール

- モルツ生ビール 中 四九〇
- 大 九六〇
- どすこい 一三九〇
- グラス 三六〇
- モルツ瓶ビール 六六〇
- オールフリー(ノンアルコール) 四九〇
- TOKYO BLUES 九九〇



東京生まれのプレミアムクラフトビール。地下深くからの汲み上げ地下水やホップ、技法にこだわりぬいた味わいは飲んでみる価値あり。330ml。

ホッピ

- 三冷ホッピー(白・黒) 四九〇
- ホッピーセット(白・黒) 四九〇
- なか 二九〇
- そと(白・黒) 二九〇

ハイボール

- 角瓶ハイボール 四三〇
- メガ角ハイボール 七六〇
- ジンジャーハイ(甘・辛) 四九〇
- コークハイ 四九〇
- ジムビームハイ 四九〇

ワイン

- ハウスワイン(赤・白) 四三〇
- ソムリエが選ぶもつにあうワイン(赤) 四三〇
- グラス 七五〇
- ボトル 四五〇〇
- ソムリエが選ぶもつにあうワイン(白) 四三〇
- グラス 七五〇
- ボトル 四五〇〇

焼酎

※ボトルチャージとしてお一人様三〇〇円にてアイス・ミネラル・お湯のご提供
※ボトルキープは二ヶ月間とさせていただきます。

- 花蝶木虫(芋) 五九〇
- 黒吉(芋) 六三〇
- 黒天狗(芋) 六三〇
- 夢づる(芋) 六三〇
- さつま白波(芋) 六三〇
- さつま黒白波(芋) 六三〇
- 一刻者(芋) 五九〇
- 黒丸(芋) 六三〇
- 麦わら帽子(麦) 四九〇
- 兼八(麦) 六三〇
- 白岳しろ(米) 四九〇
- 弥生(黒糖) 五九〇
- 残波(泡盛) 五三〇
- 甕壺焼酎(もつ福特製) 四九〇

- 鹿児島・白石酒造 五九〇
- 鹿児島・白石酒造 六三〇
- 鹿児島・白石酒造 六三〇
- 鹿児島・種子島酒造 六三〇
- 鹿児島・薩摩酒造 四九〇
- 鹿児島・薩摩酒造 四九〇
- 鹿児島・小牧醸造 五九〇
- 鹿児島・濱田酒造 六三〇
- 鹿児島・薩摩酒造 四九〇
- 大分・四ツ谷酒造 六三〇
- 熊本・高橋酒造 四九〇
- 鹿児島・弥生焼酎醸造 五九〇
- 沖繩・比嘉酒造 四九〇

御茶割り

- ウーロン茶割り 四九〇
- 緑茶割り 四九〇
- ジャスマイン茶割り 四九〇

梅酒、果実酒

- 南高梅 四九〇
- 沖繩産黒糖梅酒 四九〇
- あらごしもも酒 五三〇



あらごしみかん酒 五三〇



みぞれりんご酒 五三〇



- 地酒 五九〇
- 黒獅子 五六〇

その他季節の日本酒御座います。別紙をご覧ください。

サワー

- 和三盆レモンハイ 四九〇



伝統の阿波和三盆糖とレモンを、当店独自製法にて丁寧に仕込み、極上レモンハイになりました。

- 生搾りレモンサワー 四九〇
- 生搾りグレープフルーツサワー 四九〇
- 耐ハイ 四六〇
- シークワーサーサワー 四六〇
- ゆずサワー 四六〇
- 青りんごサワー 四六〇
- 温州みかんサワー 四六〇
- 紀州梅干しサワー 四六〇
- カルピスサワー 四六〇
- カシスソーダ 四九〇
- カラーゲンカムカム 四九〇
- カラーゲン白ぶどう 四九〇
- カラーゲンキウイ 四九〇
- すりおろしライチ 四九〇

ソフトドリンク

- ウーロン茶 三九〇
- 緑茶 三九〇
- ジャスマイン茶 三九〇
- オレンジジュース 三九〇
- グレープフルーツジュース 三九〇
- ジンジャーエール 三九〇
- コーラ 三九〇
- カルピス 三九〇
- もつ福完熟トマト 四三〇

甘味



- 鹿児島名物！白熊 五九〇
- 紫いもアイス 四三〇
- 本日のアイス 四三〇

※原則おひとり様最低1ドリンクのご注文をお願いします。