



燻製鶏肉とレタスのサラダ
630



アボカドのにんにく
カシス醤油 460



えだまめの
醤油ペペロン仕立 360



ごぼうときくらげの
山葵マヨ和え 360



名物レバカツ 一本 390
半熟玉子入りつくねメンチ 490
半熟玉子の入ったつくねのカツレツです。



アボカド味噌マヨ和え 460



ミニトマトのぬか漬 390



筍の土佐煮 290



肉刺三種盛り合せ
おまかせ 1390



鶏刺し三種盛り
鶏、もも刺し 430
鶏、むね刺し 530
490



牛カイノミ塩麹と
エリンギ串 一本 360



豚ゆかり焼 一本 190



赤い白せんまい 460



白せんまい刺 460



酢もつ 460



鶏ささみのふわふわ焼
く梅・明太・わさび 一本 290



豚バラ西京焼き 460



ガツチャンジャ 360



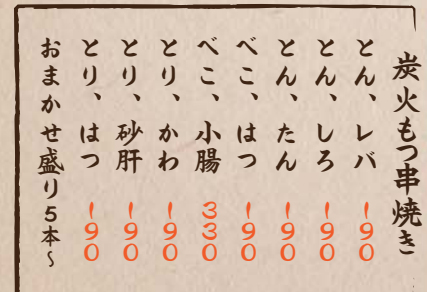
鶏皮ボン酢漬 390



砂肝ボン酢ヅケ 290



牛赤身たたき仕立 960



ぬか漬チーズ盛り合わせ 1230
カマンベール・モッツアレラ・プロセスチーズを焼
けにしたいろいろなお酒によくあうおつまみです。



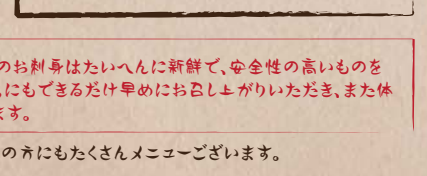
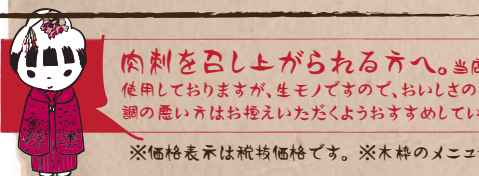
おまかせ 馬肉珍珠盛り合わせ 990
馬肉のバスターミ、焼製ベーコン、生ハムを大葉やエ
ノベーゼなどこだわり調味でいただく盛合せ。



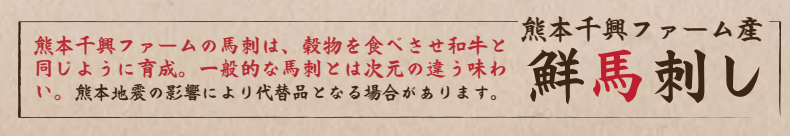
おまかせ 馬刺盛三連福 1760
それぞれ食感の異なる部位をおまかせて盛り込ん
だ、食感、味わいの多様なおつまみ盛り。



厳選赤身刺し 1060 馬刺しユッケ 630 馬バラ刺し 1190 カクマク炙り刺 1060



おまかせ 馬刺盛三連福 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、味わいの多様なおつまみ盛り。



熊本千興ファームの馬刺は、穀物を食べさせと牛と
同じように育成。一般的な馬刺とは次元の違う味わ
い。熊本地産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



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、おいしさの爲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。※本粋のメニューの方にもたくさんメニューございます。

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。



あつさりだけど深いコクの元祖塩 一一九〇円

新海の神

しお

とことんこだわった塩出汁
が、具材の旨味をひきた
てる。
深い旨みとコクがあるもつ福
の原点。



こうばしく香りたつ醤油

天地の神

焦がしにんにく醤油

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。

一一九〇円

追加鍋材

【もつ・肉追加】

べこ、小腸

べこ、はつ

べこ、せんまい

もつ三点盛り

【野菜追加】

キャベツ

ごぼう

にら

野菜三点盛り

きのこ三種盛り (期間限定)

絹ごし豆腐

もやし

ねぎ

明太子

【鍋のメに】

ちゃんぽん玉

うどん玉

ぞうすい

4	4	4	3	2	2	2	2	3	5	2	2	2	6	4	3	5
3	3	3	6	3	3	9	9	9	3	3	3	3	6	3	3	9
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

新橋の

玄人が食べ頃でご提供する、

もつ鍋

ご注文は二人前からと
させていただきます。

●ビール・ハイボール

角ハイ	390
メガ角ハイ	680
ジムビームハイ	490
オレンジビームハイ	490

モルツ生ビール

東京産クラフトビール

TOKYO BLUES

660

490



福生の日本酒蔵がつくる東京地ビール。深層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です。

●よそじゃ飲めない和カクテル

和三盆しモンハイ 530

おかわり率が異常に高い人気商品。
上品でやさしい甘みの和三盆糖や無精製の黒糖
などで、すごい手間をかけてじっくり漬けたしモン
を使用。
ここちよい酸味と甘味がバランスよくリッチな飲
み口の一杯です。



自家製

カシス梅酒&オレンジ

490

完熟レッドアイ

490

柚子モスコミュール

490

あらこし

ファジーネーブル

490

●よそじゃ飲めない生茶葉ハイ

愛知南山園の

西尾の抹茶ハイ

390

しょうが茶ハイ

390

しそ茶ハイ

390

青汁わり

390



もつ鍋

※二人前より承ります。

新海の神 濃厚しお
天地の神 焦がしにんにく醤油

1 190 税込1285円
1 190 税込1285円
博多明太もつ鍋 1490 税込1609円

「もつ・肉追加」

べこ、小腸
べこ、はつ
べこ、せんまい
もつ三点盛り

590 税込687円
330 税込356円
430 税込464円
660 税込712円

「野菜追加」

キャベツ
ごぼう
にら

230 税込248円
230 税込248円
230 税込248円

野菜三点盛り

きのこ三種盛り（期間限定）

530 税込572円
390 税込421円

絹ごし豆腐

290 税込318円

もやし

230 税込248円

ねぎ

230 税込248円

明太子

360 税込388円

「鍋のメに」

ちゃんぽん玉（伊豆大島、海洋深層水使用）

430 税込464円

うどん玉（国産小麦使用）

430 税込464円

どうすい

430 税込464円

刺物と炙り刺

おまかせ肉刺し三種盛り合わせ

1390 税込1501円

鶏むね刺し

490 税込529円

鶏もも刺し

530 税込529円

鶏刺し二種盛り

430 税込421円

刺、白せんまい塩ダレ

460 税込496円

紅い白センマイ

460 税込496円

く熊本千興ファーム産の鮮馬刺し

カクマク炙り刺（希少部位のはらみ部分）

1060 税込1144円

厳選赤身刺し

1060 税込1144円

馬刺しユツケ

630 税込680円

馬バラ刺し

1190 税込1285円

馬刺盛り三連福

1760 税込1825円

さらだ

胡麻だれ塩キャベツ

390 税込421円

燻製ポテトサラダ

390 税込421円

鰹節とレタスのサラダ

630 税込680円

季節のサラダ

揚げ物

名物、ればかつ

390 税込421円

鶏もも肉の唐揚げ

590 税込687円

にんにく丸揚げ

290 税込318円

逸品

酢もつ

鶏皮ボン酢漬け

430 税込464円

砂肝ボン酢漬け

390 税込421円
290 税込318円

自家製ガツチャンジャ

390 税込421円

自家製ニラキムチ

290 税込318円

たたき胡瓜 山葵味噌

390 税込421円

切り落とし明太子

530 税込572円

燻製カマンベール

430 税込464円

燻製かまぼこ

390 税込421円

ふわとろ出汁巻玉子

390 税込421円

炭火焼

ざる焼、鶏塩麹

530 税込572円

く串焼き

とん、レバ

190 税込205円

とん、しろ

190 税込205円

とん、たん

190 税込205円

べこ、はつ

190 税込205円

べこ、小腸

330 税込356円

とり、かわ

190 税込205円

とり、すなぎも

190 税込205円

とり、はつ

190 税込205円

おまかせ盛合せ 5本から承ります

炭火旬野菜

淡路産玉ねぎ

360 税込388円

旬、アスパラ

430 税込464円

旬、新じゃが

290 税込318円

旬、そらまめ

490 税込529円

炭火海鮮

薩摩あげ二種盛り

690 税込745円

干しエイヒレ

560 税込604円

イカの一夜干し

560 税込604円

鰹トロの干物

530 税込572円

ほたるいか素干し

390 税込421円

メ

炭火焼きおにぎり

390 税込421円

出汁茶漬

490 税込529円

甘味

鹿児島名物、しろくま

490 税込529円

本日のアイス二種盛り

430 税込464円

みたらしバナラと胡麻団子

460 税込496円

鹿児島 寛壹仕込み

白石酒造 直送焼酎

花蝶木虫 (芋) 590 税込687円

・芋々しい奥深い香りと味わいで一押しの芋

田伝夢詩 (芋) 630 税込680円

・麹に古代米使用の辛口で個性的な自然派焼酎

紅椿 (芋) 630 税込680円

・華やかな果実のような風味の長熟限定酒

黒天狗 (芋) 630 税込680円

・芳醇でコクのある味わいの長期熟成の限定酒

焼酎シヨット

さつま白波 (芋) 490 税込529円

さつま黒白波 (芋) 490 税込529円

富乃宝山 (芋) 630 税込680円

明るい農村 (芋) 590 税込687円

紅一刻 (芋) 590 税込687円

黒丸 (芋) 630 税込680円

兼八 (麦) 630 税込680円

八重丸 (麦) 530 税込572円

麦わら帽子 (麦) 490 税込529円

雲海 (そば) 490 税込529円

白岳 (米) 490 税込529円

れんと (黒糖) 560 税込604円

寛壺焼酎 (もつ福特製) 490 税込529円

焼酎ボトル

さつま白波 (芋) 一升 3600 税込3888円

五合 2300 税込2484円

さつま黒白波 (芋) 一升 3800 税込4088円

五合 2300 税込2484円

花蝶木虫 (芋) 3400 税込3672円

田伝夢詩 (芋) 4300 税込4644円

紅椿 (芋) 4900 税込5292円

黒丸 (芋) 3400 税込3672円

麦わら帽子 (麦) 2900 税込3045円

八重丸 (麦) 2900 税込3045円

寛壺焼酎 (もつ福特製) 2300 税込2484円

※ボトルチャージとしてお一人様300円にてアイス・ミネラル・お湯のご提供
※ボトル用、デキャンタ烏龍茶・緑茶各430円、梅干50円、レモン100円
※ボトルキープは二ヶ月間とさせていただきます。※価格は税別。

梅酒・果実酒

南高梅 490 税込529円

沖縄産黒糖梅酒 490 税込529円

白いゆず酒 580 税込626円

青谷の梅 490 税込529円

鶴梅・完熟 530 税込572円

あらごしも酒 580 税込626円

雑賀にごり梅酒 580 税込626円

ホッピー

三冷ホッピー (白・黒) 430 税込464円

ホッピーセット (白・黒) 430 税込464円

なか 190 税込205円

そと (白・黒) 290 税込318円

ビール

生ビール (モルツ) 490 税込529円

瓶ビール (モルツ中瓶) 660 税込712円

オールフリー (ノンアルコール) 490 税込529円

ハイボール

角瓶ハイボール 390 税込421円

メガ角ハイボール 680 税込734円

ジムビームハイボール 490 税込529円

オレンジビームハイ 490 税込529円

サワー

酎ハイ 390 税込421円

生搾りレモンサワー 460 税込496円

生搾りグレープフルーツサワー 460 税込496円

シークワーサーサワー 430 税込464円

ゆずサワー 430 税込464円

温州みかんサワー 430 税込464円

紀州梅干しサワー 430 税込464円

カルピスサワー 430 税込464円

カシスソーダ 490 税込529円

カシスオレンジ 530 税込572円

御茶割り

ウーロン茶割り 390 税込421円

緑茶割り 390 税込421円

ウコン茶割り 390 税込421円

ジャスミン茶割り 390 税込421円

コラーゲンサワー

コラーゲンカムカム 490 税込529円

コラーゲン白ぶどう 490 税込529円

コラーゲンキウイ 490 税込529円

コラーゲンピーチ 490 税込529円

ワイン

グラス (赤・白) 430 税込464円

デキャンタ (赤・白) 1390 税込1501円

地酒

寫楽 純米 860 税込928円

花垣 米しずく 900 税込972円

黒獅子 560 税込604円

※この他にも特選日本酒をご用意ございます。別紙をご覧ください。

御茶・ソフトドリンク

ウーロン茶 360 税込388円

緑茶 360 税込388円

ウコン茶 360 税込388円

ジャスミン茶 360 税込388円

オレンジジュース 360 税込388円

グレープフルーツジュース 360 税込388円

ジンジャーエール 360 税込388円

コーラ 360 税込388円

カルピス 360 税込388円

もつ福完熟トマト 360 税込388円