



肉刺盛合せ

三種盛 一三九〇
五種盛 二〇九〇



鶏刺し二種盛り

四九〇

鶏むね刺し

四三〇

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

四三〇



熊本産馬刺し三種盛り

一九六〇

馬カマク炙り

一〇六〇

馬刺しエツケ

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の自然の中で穀物を食べさせ和牛と同等に育成。そのまま牧場で加工して直接送ります。一般的に馬刺とは次のような味。味は、熊本地震の影響により品薄はご容赦くださいませ。

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

かしら

一九〇

たん

一九〇

牛はう

一九〇

小腸

三三〇

鶏正肉

一九〇

かわ

一九〇

さきみ

一九〇



牛カイノミ串

一本 二二〇



手羽先串

一本 二二〇



ホルモンつくね 丹波山吹卵添え

五九〇



豚バラ肉西京焼き

五九〇

旬、アスパラ

四三〇

旬、新じゃが

二九〇

旬、そらまめ

四九〇



干物

干しエビひれ

五六〇

ししゃも燻製

五六〇

いかの一夜干し

五六〇

※お通し、お席料としお一人様三〇〇円頂戴いたします。
※価格は税抜表記です



名物、ればかつ

一本 三九〇
ハーフ 二〇〇



とり天 福神タルタル

五三〇

甘辛フライドポテト

二九〇



半熟玉子入りつくねメンチ

四九〇

飯物

丹波山吹玉子かけ御飯 四六〇
お茶漬け 五九〇
焼きおにぎり 三三〇



燻製ポテサラ

三九〇



ごま塩たれキャベツ

三九〇



季節野菜のサラダ
白味噌ドレッシング

四九〇



燻製鶏むね肉とレタスのサラダ

六二〇



冷やしトマトの大吟醸
はちみつ漬け

四九〇



たけのこの土佐煮

二九〇



たたき胡瓜
山葵味噌

三九〇



ごぼうときくらげの
山葵マヨ和え

三六〇



漬けチーズ三種盛

一二三〇



特製もち煮込

五六〇



砂肝ボン酢漬

二九〇



酢もろ

四三〇



自家製ミキムチ

二九〇



ガツヤンジャ

三九〇



激辛ハチノス

二九〇

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（白・黒）	四三〇
ホッピセット（白・黒）	四三〇
なか	一九〇
そと（白・黒）	二九〇

ハイボール

角瓶ハイボール	三九〇
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
シャトー・キャップ・ド・オ（赤）	
グラス七五〇	ボトル四五〇〇
シャトー・ラ・モット・デュ・パリー（白）	
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）	鹿児島・白石酒造	五九〇	シヨット	三九〇〇	ボトル
黒吉	（芋）	鹿児島・白石酒造	六三〇			
黒天狗	（芋）	鹿児島・白石酒造	六三〇			
夢づる	（種子島の芋）	鹿児島・種子島酒造	六三〇			
さつま白波	（芋）	鹿児島・薩摩酒造	四九〇		二二〇〇	
さつま黒白波	（芋）	鹿児島・薩摩酒造	四九〇		二二〇〇	
一刻者	（芋）	鹿児島・小牧醸造	五九〇		二二〇〇	
黒丸	（芋）	鹿児島・濱田酒造	六三〇		三二〇〇	
麦わら帽子	（麦）	鹿児島・薩摩酒造	四九〇		二二〇〇	
兼八	（麦）	大分・四ツ谷酒造	六三〇		二二〇〇	
白岳しろ	（米）	熊本・高橋酒造	四九〇		二九〇〇	
弥生	（黒糖）	鹿児島・弥生焼酎醸造	五九〇		二九〇〇	
残波	（泡盛）	沖縄・比嘉酒造	五三〇		二二〇〇	
甕壺焼酎	（もつ福特製）		四九〇		二二〇〇	

梅酒、果実酒

南高梅	四九〇
沖縄産黒糖梅酒	四九〇
あらごしも酒	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

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

生搾りレモンサワー	四六〇
生搾りグレープフルーツサワー	四六〇
耐ハイ	三九〇
シークワーサーサワー	四三〇
ゆずサワー	四三〇
青りんごサワー	四三〇
温州みかんサワー	四三〇
紀州梅干しサワー	四三〇
カルピスサワー	四三〇
カシスソーダ	四九〇

御茶割り

コラーゲンカムカム	四九〇
コラーゲン白ぶどう	四九〇
コラーゲンキウイ	四九〇
すりおろしライチ	四九〇
ウーロン茶割り	四九〇
緑茶割	四九〇
ジャスミン茶割	四九〇

ソフトドリンク

ウーロン茶	三六〇
緑茶	三六〇
ジャスミン茶	三六〇
オレンジジュース	三六〇
グレープフルーツジュース	三六〇
ジンジャーエール	三六〇
コーラ	三六〇
カルピス	三六〇
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ております。

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。



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

そうすい

430

430

430

360

230

230

230

230

230

230

230

230

玄人が食べ頃でご提供する、

新橋の

もつ鍋

ご注文は二人前からと
させていただきます。

天地の神

焦がしにんにく醤油

こうばしく香りたつ醤油

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。

あつさりだけど深いコクの元祖塩 一一九〇円

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。

新海の神

しお