



丸葱と釜揚げしらすのサラダ
630
+200でしらす大盛



明太子としめじの
アヒージョ

590



牛ふわの冷製
トマト煮込み

490



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

※来店以来の名物一品。是非食べてみて。

からしソースをたっぷりつけてどうぞ！



アボカド
んにくカシス醤油

460



アボカド
味噌マヨ和え

460



ミニトマトの
ぬか漬

390



枝豆醤油
ペペロン仕立て

360



おまかせ
肉刺盛り

三種 1390

五種 2090



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

550



白せんまい刺

550



酢もつ

460



鶏刺し二種盛り
鶏、もも刺し
鶏、むね刺し

430
530
490



鶏ささみのふわふわ焼
〜梅、明太、わさび〜

一本 290



鶏もものんにく醤油焼

490



ガツチャンジャ

300



鶏皮ボン酢漬

390



砂肝ボン酢ツケ

290



真空豚タン塩ボン酢

530



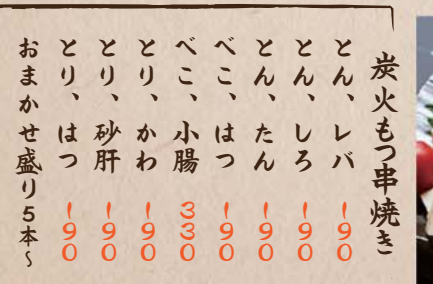
牛赤身たたき仕立

960



万願寺
唐辛子

360



旬野菜炭火焼き

590

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

190
190
190
330
190
190
190



ぬか漬チーズ盛り合わせ

1230



おまかせ
馬肉珍珠盛り合わせ

990



おまかせ
馬刺盛三連福

1760



厳選赤身刺し

1060



馬刺しユッケ

630



カクマク炙り刺

1060

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いたします。

※価格表示は税抜価格です。※木枠のメニューの斉にもたくさんメニューございます。



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 1490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。



こちらが通年販売の本家明太鍋です ← → こっちが夏限定

夏の限定 新橋店

夏の明太もつ鍋

数量限定 一四九〇円 一人前



すっかりもつ福の看板料理になった贅沢な明太と白味噌とんこつが人気の「明太もつ鍋」。こちらの贅沢鍋を夏の暑い時期により美味しく食べられるようアレンジしたのがこの鍋。青唐辛子味噌や減塩味噌の併せ味噌に、鶏ガラ主体に丁寧にとった出汁をあわせ、明太鍋のコクはそのままに、後を引く塩気と爽やかな辛味の効いた夏鍋に仕上がりました。すべての明太鍋ファンに食べていただきたい今だけの逸品です。

減塩みそ使用
夏の明太もつ鍋には神州一の減塩味噌を使用。パンチの効いた塩気のある旨い味噌味なのに塩分控えめ、安心してガッツリどうぞ！
神州一味噌 減塩みそ 100g



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なり、ピーターが多い一品です。



あっさりだけど深いコクの元祖塩 一一九〇円
とんこつ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。

追加鍋材

【もつ・肉追加】										
べこ、小腸	5	9	0							
べこ、はつ	3	3	0							
べこ、せんまい	4	3	0							
もつ三点盛り	6	6	0							
【野菜追加】										
キャベツ	2	3	0							
ごぼう	2	3	0							
にら	2	3	0							
野菜三点盛り	5	3	0							
きのこ三種盛り	3	9	0							
絹ごし豆腐	2	9	0							
もやし	2	3	0							
ねぎ	2	3	0							
明太子	3	6	0							
【鍋のメに】										
ちゃんぽん玉	4	3	0							
うどん玉	4	3	0							
どうすい	4	3	0							

新橋の玄人が食べ頃で提供する、

もつ鍋

ご注文は二人前からとさせていただきます。

鹿児島 甕壺仕込み

白石酒造 直送焼酎

花蝶木虫 (芋) 590 税込687円
 ・芋々しい真深い香りと味わいで一押し
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680円
 紅一刻 (芋) 590 税込680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
 甕壺焼酎 (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4084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
甕壺焼酎 (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、デキヤンタ烏龍茶・緑茶各430円、梅干50円、レモン100円
 ※ボトルキーブ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
あらごしもも酒 580 税込626円
 雑賀にこり梅酒 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 390 税込421円
 ウコン茶割 390 税込421円
 ジャスミン茶割 390 税込421円

コーラージェンサワー

コーラージェンカムカム 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
 デキヤンタ (赤・白) 1390 税込1581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しています。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