



白菜ときのごマリネのサラダ 630



明太子と しめじのアヒージョ 590



茄子とチーズ 鉄串焼き 360



ごぼうと きくらげの山葵マヨ 360



チーズフライ マヨラチャ添え 430



名物レバカツ 一本 430  
（商店以来の名物）品。是非食べてみて。魚まるごと（一匹）使った味わい深い黒はんぺん



アボカド にんにくカシス醤油 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



黒はんぺんのフライ 630



おまかせ 肉刺盛り  
三種 1460  
五種 2090



鶏刺し二種盛り  
鶏、もも刺し  
鶏、むね刺し

490  
530  
530



牛カイノミ塩麴と エリンギ串 一本 360



豚ゆかり焼 一本 190



ざる焼きチヨリソ 730



赤い白せんまい 530



白せんまい刺 560



酢もつ 460



鶏ささみのふわふわ焼  
梅・明太・わさび 一本 290



鶏せせりのにんにく焼 590



ざる焼き、鶏塩麴 530



ガツチャンジャ 360



鶏皮ボン酢漬け 390



砂肝ボン酢ツケ 290



牛ハツの土佐造り風  
牛ハツのたたきをたっぷりの薬味ボン酢で 490



牛赤身たたき仕立 960



真空豚タン塩ボン酢 530

旬野菜炭火焼き

淡路産 玉ねぎ	390
長いも	430
銀杏	500
肉厚 椎茸	600

炭火もつ串焼き

とん、レバ	190
とん、しろ	190
とん、たん	190
べこ、はつ	190
べこ、小腸	330
べこ、かわ	190
とり、砂肝	190
とり、はつ	190
おまかせ盛り5本	900

ぬか漬チーズ盛り合わせ

カマンベール・モッツァレラ・プロセスチーズを種類分けにしたいろんなお酒によくあうおつまみです。 1230

おまかせ 馬刺盛三連福

これぞ食感の異なる部位をおまかせして盛り込んだ、食感、味わいの多様なおつまみです。

厳選赤身刺し 1060

馬刺しユッケ 690

カクマク炙り刺 1060

熊本千興ファーム産 鮮馬刺し

たん 390  
かしら 290  
が 290  
は 290  
つ 290

新鮮なもつだけを独自の製法と酢醤油で。毎日すぐに売られるのでスタッフまでお尋ねください。

数量限定 ゆでもつ

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。

博多うち川の  
極上明太子と、  
白味噌とんこつ  
の特製出汁。

# 博多 明太もつつ鍋

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。



元祖しお鍋、濃厚しお鍋に続く三代  
目の特製しお鍋が、**数量限定、新橋**  
**限定**での登場です。  
料理人が吟味に吟味を重ねて辿りつ  
いた淡路島の藻塩をベースに、奥久  
慈軍鶏のガラや鶏節、各種  
の素材を丹念に  
手間暇かけて  
とった、  
上品に  
してコ  
クのある  
極上スープ。  
新鮮もつと野菜とあわ  
さった味わいは淡麗にして奥深い旨  
さ。メはスープの旨味を残さず楽しめ  
る特製の雑炊で召し上がれ。

# 三代目

海の神

極上しお

一人前 一五九〇円。



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  
わいを引き立てたんにんく  
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。

# 天地の神

焦がしにんにく醤油



あつさりだけど深いコクの元祖塩 一一九〇円  
とんこつだわつた塩出汁  
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

## 追加鍋材

【もつ・肉追加】	
べこ、小腸	590
べこ、はつ	430
べこ、せんまい	460
もつ三点盛り	760
【野菜追加】	
キャベツ	460
ごぼう	460
にら	460
野菜三点盛り	530
きのこ三種盛り	490
絹ごし豆腐	290
もやし	230
ねぎ	290
明太子	360
【鍋のメに】	
ちゃんぽん玉	430
うどん玉	430
ぞうすい	430

# もつつ鍋

新橋の  
玄人が食べ頃で提供する、

ご注文は二人前からと  
させていただきます。