

自家製 生つくね

※2本以上の
ご注文から承ります。

自家製 生つくね(たれ・塩) 各180円(税込198円)

コリコリの食感とジューシーなお肉の部位を使った、
自慢の自家製つくね。生から焼きあげます。

チーズつくね 200円(税込220円)

チーズとの相性抜群!

海苔とマヨの最強コンビ
のりマヨつくね 200円(税込220円)

この最強コンビは超えられないかも。

梅肉が決めての
梅しそつくね 200円(税込220円)

酸っぱいだけではないんです。うまいんです。

さっぱりとおろしつくね 200円(税込220円)

さっぱりと食べたい方にはおすすめです。

納豆好きにはたまらない。
納豆つくね 200円(税込220円)

納豆好きな方は是非たべてください。
このコンビは当店ではか食べれません。

こだわり卵の 月見つくね 250円(税込275円)

この卵を最後まで食べてもらいたいです。
そのぐらいすごい卵です。

明太マヨつくね 200円(税込220円)

のりマヨを超えちゃう?!

自家製タルタルつくね 250円(税込275円)

ハマったら抜け出せません!

博多 串焼

※2本以上の
ご注文から承ります。

博多豚バラ(塩・たれ) 各180円(税込198円)

豚バラは脂がうまいんです。

王道のねぎま(塩・たれ) 各150円(税込165円)

焼鳥の王様!! 私はたれ派です。あなたは?

アスパラ豚巻 180円(税込198円)

もはや豚バラの王様!! 豚巻不動の一番人気!!

海老の豚巻 180円(税込198円)

プリアリの海老に豚を巻いたら最高に美味しい串になりました。
海老豚一本!!



串焼

※2本以上の
ご注文から承ります。

骨付きぼんじり 150円(税込165円)

外はカリッと中はジューシーに仕上げます。

やげんなんこつ 180円(税込198円)

ひざなんこつ派の方すいません。

かわ(塩・たれ) 各180円(税込198円)

柔らかいところも残しつつカリカリに焼きあげます。

豚タン 180円(税込198円)

コリコリした食感がたまらない。からしも合いますよ。

とろ旨シロ(塩・たれ) 各180円(税込198円)

豚のテッポウです。トロトロになるまで煮込んでます。
からしが合います。

かしら 150円(税込165円)

豚のこめかみ肉です。肉肉しい噛み応えのある
おいしいホルモンです。

国産 まるちょう(塩・たれ) 各350円(税込385円)

牛ホルモンの中で一番旨いと思います。いや! 旨いです。

豚ハツ 150円(税込165円)

絶えず動いている心臓部。絶妙な歯ごたえをお楽しみください。

炭火焼

若鶏もものわら焼き 岩塩レモンわさび 880円(税込968円)

国産の鶏モモを炭火で焼き上げます。そして仕上げにわらの香りを
皮面につけて完成です。お肉の厚みと旨味をご堪能していただける
のでおすすめです。

若鶏もものわら焼き 岩塩レモンわさび
ハーフ 580円(税込638円)

わらの香りがいけるかわからない方はこちらでお試ください。
絶対とはいませんが、本当に美味しいです。

牛ハラミのわら焼き
シャキシャキわさび 980円(税込1,078円)

仕上げにわらの香りをしっかりつけております。

ほっけの干物 580円(税込 638円)

炉端と言えはまずこれ!

子持ちししゃも 490円(税込 539円)

ビールに合いますよね。大き目のししゃもが4尾でこの価格です。

こだわりの出汁しいたけ 200円(税込200円)

しいたけ好きに是非食べていただきたいです。

丸ごと玉ねぎの炭火焼 490円(税込539円)

焼くことで玉ねぎの甘さを最大限に引き出してあります。

えりんぎバター醤油 390円(税込429円)

焼いたえりんぎにバター醤油は最高です。

※表示価格は税抜(税込)価格です。

おつまみ

- お漬けもの** 390円(税込429円)
その日のおすすめのおつけものをご提供させていただきます。
- たこわさ** 390円(税込429円)
とりあえずのたこわさです。
- ホタルイカの沖漬** 390円(税込429円)
日本酒に合いますよ!
- 梅水晶** 490円(税込539円)
コリコリとした食感がたまらない。サメなんこつの梅肉和えです。
- 黒糖そらまめ** 390円(税込429円)
そらまめの味は一切しないスナックおつまみ。
- クリームチーズ 490円(税込539円)
●●●●●●蜂蜜をお好みでかけて召し上がれ。
クラコットは2回までおかわり無料です。
- ゆでたての枝豆** 390円(税込429円)
やっぱり枝豆は温かいうちに食べないと!!
- 炙りえいひれ** 490円(税込539円)
さっと炙ったえいひれはお酒のお共に最高です。

揚げもん

- 自家製タルタルソースの
カキフライ 580円(税込638円)
カラッと揚がったカキフライを自家製タルタルソースで召し上がれ
くちびる火傷注意!!
- 大きな蟹グラコロッケ** 580円(税込638円)
とろける美味しさのため、本当に火傷に注意です。フリではありません。
- 自家製!!若鶏の唐揚 580円(税込638円)
唐揚は外せません。
- ギザギザポテトフライ** 490円(税込539円)
世界共通のポテトフライも外せません。
- やまいもの竜田揚げ** 580円(税込638円)
特製明太マヨソースでどうぞ!!

名物 博多もつ鍋

- 博多塩もつ鍋** 880円(税込 968円)
~2人前から承ります~
- 非会員 1,280円(税込1,408円)
- 和だしのスープを使ったあっさり塩ダシと牛もつのコラボです。
- 博多味噌もつ鍋** 880円(税込 968円)
~2人前から承ります~
- 非会員 1,280円(税込1,408円)
- 自家製のもつ鍋用味噌スープ。
ちゃんぽんめんまでしっかり食べてください。
- 博多辛味噌もつ鍋** 880円(税込 968円)
~2人前から承ります~
- 非会員 1,280円(税込1,408円)
- 辛さ選べます。旨辛 辛辛 激辛 お好みでどうぞ!!

トッピング

- もつ** 880円(税込968円)
- きゃべつ** 300円(税込330円)
- にら** 250円(税込275円)
- ごぼう** 300円(税込330円)
- 豆富** 250円(税込275円)
- ゆずこしょう** 200円(税込220円)
- もやし** 100円(税込110円)
- スープ** 200円(税込220円)
- メめん** 250円(税込275円)
- メのちゃんぽんめん** 250円(税込275円)
- メの雑炊** 250円(税込275円)
- おろしにんにく** 100円(税込110円)

サラダ

- 本気の仕上げ!鶏塩サラダ** 580円(税込638円)
自家製のザーサイドレッシングの塩味のサラダです。
本気で仕上げます。静かに仕上げることもできます。
- 豆富と揚ワンタン和風サラダ** 490円(税込539円)
豆富と揚ワンタンの食感がベストマッチ!! 実はわかめもおいしい味出しています。
- いろいろ鮮魚の海鮮サラダ** 580円(税込638円)
その日仕入れの鮮魚を使用した贅沢サラダ!

ご飯もん

- 炭火で香ばしく焼いた
醤油の焼おにぎり** 250円(税込275円)
心を込めて握ったおにぎりを炭火で香ばしく、丁寧に焼き上げました。
- 海苔たっぷりあさりラーメン** 680円(税込748円)
あさりのだしがきいていて最高にあさりしたラーメンです。
- マヨ玉つくね丼** 680円(税込748円)
間違いなくおいしいです。
- こだわりのやきとり丼** 580円(税込638円)
ねぎまと卵黄のナイスコラボなやきとり丼です。
- 和だしの海鮮ちやづけ** 580円(税込638円)
海鮮の種類はきてからのお楽しみです。

デザート

- 自家製 炎のキャラメルプリン 390円(税込429円)
キャラメルはパリッとさせます。パリッとしたキャラメルと召し上がれ。
- 選べるアイスの黒糖わらび餅** 390円(税込429円)
バニラ・抹茶からお好きな方をお選びください。
- 季節のアイス** 290円(税込319円)
最後にさっぱりどうですか?季節のアイスです。

※表示価格は税抜(税込)価格です。