

お鍋のコース

もつ鍋

コース

みそ味

しょうゆ味

しお味

四、〇〇〇円

前菜

刺身 (五点盛り)

揚げ物又は焼き物

もつ鍋

ちやんぽん又は雑炊

デザート

水炊き

コース

五、〇〇〇円

前菜

刺身 (七点盛り)

揚げ物又は焼き物

水炊き

うどん又は雑炊

デザート



寄せ鍋

コース

七、五〇〇円

前菜

刺身 (七点盛り)

揚げ物又は焼き物

寄せ鍋

うどん又は雑炊

デザート

あら鍋

(くえ鍋) コース

一〇、〇〇〇円

前菜

うす造りと炙り刺し

あらの唐揚 + 焼物

あらちり鍋

雑炊又はうどん

デザート

ふぐ鍋

コース(冬期のみ)

七、五〇〇円

トラフグの白子付

九、〇〇〇円

前菜

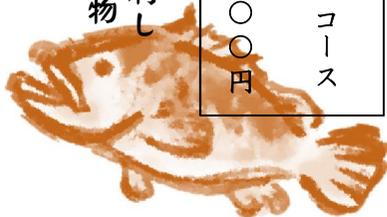
うす造りとぶつ造り

とらふぐの唐揚

ふぐちり鍋

雑炊又はうどん

デザート



※トラフグの白子は入荷状況より出来ない場合がございます。

おまかせ料理

※コースの内容はその日の仕入れにより変わります。
金額の違いはお刺身の内容や食材の違いです。

おまかせ 四、五〇〇円

前菜

刺身 (五点盛り)

おすすめの一品料理

揚げ物 焼き物 煮物など

季節のお料理 四品

土鍋ご飯 汁物

デザート

おまかせ 六、〇〇〇円

前菜

刺身 (七点盛り)

おすすめの一品料理

揚げ物 焼き物 煮物など

季節のお料理 四品

土鍋ご飯 汁物

デザート

おまかせ 八、〇〇〇円

前菜

刺身

おすすめの一品料理

揚げ物 焼き物 煮物など

季節のお料理 四品

土鍋ご飯又は海鮮丼 汁物

デザート

一例です(内容は決まっています)
食べた食材のリンクエストがあれば是非お伝え下さい。

おまかせ 一〇、〇〇〇円

前菜

刺身

おすすめの一品料理

揚げ物 焼き物 煮物など

季節のお料理 四品

土鍋ご飯又は海鮮丼 汁物

デザート

一例です(内容は決まっています)
食べた食材のリンクエストがあれば是非お伝え下さい。

ドリンク飲み放題

■一時間半コース 一、五〇〇円

※お席の時間は二時間です

■二時間コース 二、〇〇〇円

※お席の時間はありません

後は追加で…。

お飲物

生ビール

瓶ビール

日本酒 冷・熱燗

焼酎 芋焼酎・黒霧島

麦焼酎・白水

洋酒 ・ウイスキー

・バーボン

カシス

梅酒

ワイン

ソフトドリンク

ちよとー四



明木玉子焼き

糸島産てんぷとのりこの卵使用)

六八〇

本日の野菜のおひたし(スタツプにお尋ね下さいませ。)
漬物盛合せ
じゃこおろし

六五〇
四五〇

ぜひ食べてほしい



一品



渡りガニの塩辛

一、六〇〇

手作りイカしゅうまいの揚げ出し

六〇〇

生麩(なまご)田楽く三種のお味噌でく

六五〇

自家製さつま揚げ

六四〇

和牛カルビの肉じゃが

八九〇

名物の骨付きももの唐揚げ 塩又は九州醤油)

八八〇

海の幸のエスカルゴバター焼

一、三〇〇

サザエのエスカルゴバター焼

一、三〇〇

アワビバター

四〇〇

サラダ

ポテトサラダ

生野菜サラダ

牛タン塩と野菜の韓国風サラダ

博多和牛ローストビーフのサラダ

温泉卵とガーリックオイルで

四八〇
六八〇
一、二〇〇
一、四八〇

お野菜料理



カリフラワーのムース

四八〇

セイロで蒸した温野菜

七八〇

本日の茄子田楽

おススメにて

茄子のそぼろ煮

五八〇

焼き茄子

五〇〇

インカの目覚めで

フライドポテト

六〇〇

又は

炭焼き

六〇〇



博多名物

おきゅうと

ごころてんの様な食感で、海藻の**子海苔**で作られています。ツルツとした食感が博多の朝食として長年愛されています。

四八〇

明太玉子焼

柳橋連合市場 原口商店「あたさんの

六八〇

明太子

六五〇

柚子イカ明太

八五〇

がめに

筑前煮のこと。諸説ありますが、博多の方言で「がめくり込む」寄集めるの意味が名前の由来

六二〇

ごまそば

福岡 博多の郷土料理で**新鮮な真そばのお刺身**の**胡麻醤油和え**です

おすすめメニューを
ご覧ください

もつ鍋

しお味・しょう油味・みそ味

一人前 一、三〇〇

水炊き

一人前 二、二〇〇

あらつ鍋

一人前 四、三〇〇



肴

渡りガニの塩辛

一、六〇〇

葉わさびのつんつん漬け

五八〇

ヤゲン軟骨入り梅きゅう

五八〇

炙つた肴

ばちこ干しくちこ

二、八〇〇

※冬季に産卵期の

ナマコの卵巣を重ねて干しあげた珍味

ホタルイカ丸干し

六〇〇

イヒレ

四八〇

ワインといっしょに



日向あじ豚のソーセージ三種盛り

一、四五〇

サザエのエスカルゴ風バター焼

一人前 九〇〇

海の幸のエスカルゴ風バター焼

一人前 一、三〇〇

追加パン

五〇〇





鶏



宮崎県産

日向あし豚で

肩ロースの炭焼き
豚バラの炭焼き
肩ロースでとんかつ
大きなソーセージ三種盛

一、五〇〇
一、三八〇
一、五〇〇
一、四五〇

名物の骨付鶏モモの塩唐揚

九州醤油唐揚

又は

八八〇

黒さつま鶏で

鹿児島産

チキンカツ
チキン南蛮
鶏たたき
モモの塩焼き

一、四〇〇
一、四〇〇
一、四〇〇
一、一〇〇

もつ鍋

も(鍋)

しお味・みそ味・しょう油味

(一人前) 一、三〇〇

追加もつ

九〇〇

追加野菜

四〇〇

ちゃんぽん

三五〇

ぞうすい

(パイ) 一五〇

鍋もの

博多水炊き

(一人前) 二、二〇〇

追加鶏肉 黒さつま鶏の
もも肉切り身

一、〇〇〇

※追加のお肉は骨付きのもも肉だと
大変お待たせする事と
なりますので避けております。

追加つね

三〇〇

あらつね鍋

(一人前) 四、三〇〇

ぶぐちり鍋 (冬季のみ)

(一人前) 三、〇〇〇

寄せ鍋

(一人前) 三、六〇〇

お鍋の追加野菜

(一人前) 九〇〇

お鍋のあとに!

(パイ) 一五〇

ぞうすい

(パイ) 二〇〇

うどん

(パイ) 二〇〇

数量限定メニュー

対馬産

金穴子

キンアナゴ



- 刺身
- 白焼き
- タレ焼き
- 天ぷら
- フライ



- 一、八〇〇
- 一、八〇〇
- 一、七〇〇
- 一、七〇〇
- 一、八〇〇

活けもん

栄螺

サザエ



- つぼ焼き
- エスカルゴ風バター焼

- 一、七〇〇
- 一、九〇〇

活けもん

鮑

アワビ



- バター焼き
- ガリックバター焼き各四
- 姿焼き

- 一、〇〇〇
- 一、〇〇〇
- 一、〇〇〇

活けもん

車海老



- 塩焼き
- 天ぷら
- フライ

- 一、七〇〇
- 一、七五〇
- 一、八〇〇



佐賀牛



炭火焼

人数に合わせてお好みのグラム数に調節します。
お気軽におたずね下さい。

タン

※ タンのみ博多和牛です。

- 一、二〇〇
- 一、二〇〇

ランプ

サーロインにつづく腰からお尻にかけての赤身で、
もも肉の中では柔らかく旨みのある部位です。

- 一、八〇〇
- 一、八〇〇

いもぼ

お尻のえくぼの部分のお肉の霜降りの甘さと赤
身の旨味が合わさった「適」好みの部位です。

- 一、四〇〇
- 一、四〇〇

ヒレ

きめ細かで柔らかい部位で、全体で3%しかと
れない貴重な部位です。言わずと知れたお肉の
最高峰です。

- 一、五〇〇
- 一、五〇〇

ご飯



白ごはん (小) 一五〇 (中) 二〇〇 (大) 二五〇
 (日本昔ばなし) 三五〇

白ごはんにくワガママお供セツト
 肴としても) 七〇〇

せりめし 四〇〇
 じゃこめし 四〇〇
 トロロめし 五〇〇

糸島産・てつやとのりこの玉子で
 卵かけご飯セツト 五〇〇
 白めし中・のり・ねぎ卵専用しょう油)

おにぎり
 明太・しゃけこんぶ 一コ各二〇〇
 梅・からし高菜 ★明太子のみ三〇

お茶漬け
 明太・しゃけ梅・ 各五八〇
 柚子胡しいたけ ★明太子のみ一〇〇

九州のお茶漬けと言えはく
 ごまそば茶漬け 一、七〇〇

あら茶漬け 二、七〇〇
 (スタッフにお尋ねください)



土鍋ご飯

土鍋の白ごはん (一合) 五〇〇

土鍋で炊いた炊き込みご飯

おすすめメニューをご覧ください。

オーダーが入って炊きますので三十分、
 お時間がかかります。



汁

みそ汁 一パイ(各)三〇〇

豆腐・なめこ・わかめ・あげ 四五〇
 ぶた汁

魚の丼ぶり

まぐろ丼
うに丼
うにマグ丼

二、一〇〇
二、二〇〇
二、六〇〇

季節、入荷状況で出来ない場合もございます。

能古うどん

細麺で艶やかなコシが特徴の〜

冷・ぶかけうどん
冷・ザルうどん
温・かけうどん
温・鶏うどん (黒さつま鶏使用)

七五〇
七五〇
七五〇
九五〇



余白がまきましたので
よく聞かれる一を堂の
お料理レシピ公開中

肉味噌

とらふち 500g
ごぼうみじん 100g
白菜みじん 100g
田楽味噌 500g

エスカルゴバター

有塩バター 360g
くるみ 32g
松の実 30g
ニンニク 30g
エシャロット 60g
生パン粉 10g
パセリ 6g
オリーブオイル 6g