

博多もつ鍋 馬肉

九州自慢

九州を巡る、味の旅。

九州の趣ある古民家に招かれる。

数々の郷土料理は異国情緒さえ感じる程真新しい。

九州には「うまいもん」が溢れています。

名物「博多もつ鍋」を筆頭に、九州定番料理から現地の素材を活かした料理まで

厳選芋焼酎を味わいながらくつろぎの時間を。



当店の太鼓判！

もつ鍋

自慢
九州

博多もつ鍋

九州自慢の定番人気メニュー。3種の選べるスープが国産牛もつの旨味・野菜の甘みを引き出します。

1,300円
(税込 1,430円)

1人前より承ります

F04 王道醤油



F06 うま塩



F05 濃厚生姜豚骨



お好みのスープの味をお選びください。



博多 炙りもつ鍋

1,400円
(税込 1,540円)

1人前より承ります

お好みのスープの味をお選びください。

F02 王道醤油



F03 うま塩



牛もつを炙ることで、余分な油を落としつつ炭の香りが移り、牛もつの旨味を凝縮。肉と野菜のエキスが染み出したスープは、ほのかに香ばしく絶品！ぜひ最後の一滴まで余すことなく食べて頂きたい自慢のもつ鍋です。

おいしさの秘密は、品質へのこだわりにあります。

厳選国産牛もつ使用

数ある国産牛の中から、目利きが選び抜いた良質の国産牛もつ（小腸）のみを使用しています。

鮮度 鮮度抜群

もつの美味しさは、鮮度が命。急速冷凍技術を加工後のもつに使用。超低温の温度管理が、プリプリの食感を守ります。

品質徹底した品質管理

視覚、嗅覚、触覚、味覚、金属探知機による「官能検査」を実施し、徹底して品質を管理しています。

追加

F13 炙りもつ

1人前 900円
(税込 990円)



F14 もつ

1人前 810円
(税込 891円)



F11 ニラ

1人前 60円
(税込 66円)



F09 キャベツ

1人前 240円
(税込 264円)



F10 ごぼう

1人前 160円
(税込 176円)



F08 野菜盛り合わせ

1人前 440円
(税込 484円)



トッピングで
さらにおいしく

F12 明太子

1人前 300円
(税込 330円)



もつの旨味を最後まで味わう。

鍋の〆

雑炊セット 390円
1人前 (税込 429円)

マルタイ棒ラーメン
ちゃんぽんセット 1人前 各300円
(税込 330円)



F16 雑炊セット

F17 マルタイ棒ラーメン

F15 ちゃんぽんセット

F07

コラーゲンたっぷり

博多名物 水炊き

〔1人前〕

1,360円

1人前より承ります

(税込 1,496円)



食べ方指南

一 水炊きスープを湯のみに取り、コラーゲンたっぷりのスープを召し上がってください。お好みで塩をひとつまみ。

二 鍋の中の、柔らかく煮えた骨付き肉をほん酢で召し上がってください。

三 器に盛られた鶏肉とつくね、野菜を入れ、おいしく煮えるまでお待ちください。ポン酢お好みで柚子胡椒で召し上がってください。



九州産黒豚の脂と旨味を、
まろやかな豚骨スープで。
生姜の香りが広がる、
奥深い味わいをお楽しみください。

F01

九州産黒豚の 生姜豚骨 しゃぶしゃぶ

〔1人前〕

920円

1人前より承ります

(税込 1,012円)



炭火で豪快に！

焼き



※写真は[大]です。

はかた地どりももむね 焼き



噛めば噛むほど肉の旨味が口いっぱいに広がります。

弾力あるもも肉の食感、ジューシーな味わいをお楽しみください。

F58

中 (1~2人前)

900円

(税込 990円)

F57

大 (3~4人前)

1,390円

(税込 1,529円)



レバー特有の臭みは少なく、しっとりした食感、
レバー本来の味わいが楽しめます。

はかた地どり

レバー串焼き

F56

1本 290円

(税込 319円)

はかた地どりとは
鶏肉を好む福岡の食文化
に合わせて開発された
「はかた地どり」は、旨み
成分たっぷりのジュリー
シーナ肉質が特長。

美味しさの秘密

「はかた地どり」が美味しい理由は、生産者がたっぷり注いでいる愛情にあります。自然豊かな環境にある福岡県内11ヵ所の指定農場で、鶏の成長に合わせた専用飼料を与え、大切に育てています。朝晩の見回りで鶏の様子をつぶさに観察したり、真夏は扇風機で風をあてたりシャワーをかけることも。寒い冬はすきま風にあたらないよう鶏舎の手入れを欠かしません。また全ての生産者は「飼育管理マニュアル」「衛生管理マニュアル」に基づき生産しているので、品質にムラが無く、いつも美味しい地鶏肉を提供できます。



F59 馬肉紅白串

350円
(税込 385円)

F60 黒豚バラ串

380円
(税込 418円)

霧島豚ローストのサラダ

780円

(税込 858円)

F53



野彩

食べ応えに
こだわったサラダです。

F54

シーザーサラダ
(税込 650円)



おすすめ

本場の「冷や汁」を
サラダにしてみました。



F55

サツクサク
無限ボテサラ

(税込 470円)



F52

宮崎冷や汁サラダ 630円
(税込693円)

◎桜島大根の味噌漬け

F31

440円
(税込484円)



◎博多風 酢もつ

F27

400円
(税込440円)



◎旨辛!たたき胡瓜

F24

360円
(税込396円)



◎箸休め あっさり野菜
スティック漬け

F25

390円
(税込429円)



◎ごま鰹冷奴

F26

390円(税込429円)

豆富の上に、宮崎で古くから愛されている
「かつお花」をふりかけました。



◎鶏軟骨の梅肉和え

F32

390円
(税込429円)



◎枝豆

F28

390円
(税込429円)



即菜

一杯のお供に…

新鮮な海の幸をご提供。

鮮魚



[F21] 本日の九州鮮魚入り
刺身三種盛り 1,480円
(税込 1,628円)

[F20] 本日の九州鮮魚 890円
(税込 979円)

※写真はイメージです。仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

[F18] 対馬産穴子の薄造り

1,380円
(税込 1,518円)



対馬の清らかな海流で育った穴子は、
身がしっかりと引き締まり、
コリコリした食感が特徴です。
脂のりが良く、クセのない上品な味わいです。



[F22] きびなごのお造り 770円
酢味噌で召し上がれ。
(税込 847円)



[F19] りゅうきゅう 680円
大分県の郷土料理。
(税込 748円)



[F23] 炙りメ鰯 690円
炙る事で、風味と旨味が増します。
(税込 759円)

九州自慢が揃えた、イチオシの馬肉です。

F48 馬肉五種盛り

2,260円
(税込 2,486円)



F47 馬肉四種盛り

1,680円
(税込 1,848円)

F46 馬肉三種盛り

1,280円
(税込 1,408円)

体にうれしい
馬肉の
チカラ

馬肉は豚肉や牛肉と比べ、栄養バランスに優れていることはご存知でしたか？カルシウムや鉄分は倍以上含まれているのに対し、カロリーは牛肉以下、脂質に至っては5分の1程度（グリコーゲンをはじめ、ミネラルやビタミンも豊富に含まれていると言われています）。九州自慢は日本一の馬肉食文化の中核、熊本からヒントを得たメニューで、健康的な馬肉をさらにおいしくお届けします。



F44

馬刺し
ふたえご

880円
(税込 968円)



F50

馬刺し

760円
(税込 836円)



F45

馬刺し
特上赤身

1,090円
(税込 1,199円)

生食用馬肉の安全性確保について

当店で使用している生食用馬肉は、厚生労働省の定める生食用食肉の衛生基準に基づく加工処理を行っております。

原料馬肉の殺菌処理後、使用器具の洗浄殺菌、製品の細菌検査および履歴管理についても行っております。安心してお召し上がりください。

F42

馬肩ロースの ガーリック焼き

990円

(税込 1,089円)



F49

ローストホース

770円

(税込 847円)



F51 馬刺しの塩ユッケ

800円

(税込 880円)

F43 馬タンローストの葱塩まみれ **880円**

(税込 968円)

馬肉に
合わせるならこれ！

D100 パニク
純米吟醸 829 GRILL

(社)日本馬肉協会が開発協力を行った、
馬肉との相性にお墨付きの純米吟醸酒。
馬肉の脂のコクを引き立てるキレのある
味わいは、特に焼き料理との相性が
抜群です。

グラス 810円 (税込 891円)



F91 馬赤身の握り寿司

一貫 **270円**

(税込 297円)

人気商品

F75

宮崎名物 チキン南蛮

690円

(税込 759円)

自家製タルタルソースをかけた、
宮崎県発祥の定番。

チキン南蛮の発祥は、昭和40年頃の宮崎県延岡市内。
アヒの南蛮漬けをヒントに作ったまかない料理が原型と
言われています。鶏肉に衣をつけて揚げたものを
甘酢に漬け、タルタルソースをかけるのが主流。
長年愛され続ける宮崎代表グルメです。

逸品

第15回
からあげグランプリ®
金賞受賞

チキン南蛮部門

F29

若鶏の刺身 盛り合わせ

890円
(税込 979円)

F30

宮崎牛の レアしやぶ刺し

1,480円
(税込 1,628円)

F34

薩摩家の 炙り薩摩揚げ

680円
(税込 748円)

F38

鹿児島産 黒豚軟骨の 柔らか味噌煮込み

720円
(税込 792円)

F67



はかた地どり

手羽先唐揚げ

オリジナルの甘辛ダレと
特製スパイスがクセになる一品。

660円
(税込726円)



F70

明太子の天麩羅
660円
(税込726円)



F69

大分名物とり天
530円
(税込583円)

サクッとジューシー。
サッパリとポン酢で召し上がれ。



F68

大分中津唐揚げ
500円
(税込550円)

20軒以上の専門店がひしめき合う
唐揚げの聖地「中津」。
ニンニクのきいた濃厚な味に
仕上げています。



長崎伝統ハツ

420円
(税込462円)



熊本名物サラダ竹輪天
420円
(税込462円)



九州産黒豚串カツ
400円
(税込440円)



ガーリックポテトフライ
460円
(税込506円)



さつま芋のフライ
590円
(税込649円)



揚げたて辛子蓮根
630円
(税込693円)

揚げ

お酒に合う揚げ物、
揃えています。

博多名物

ぐるぐる皮串 4本

お箸が止まらない濃厚な味付けは、
地元民に長年愛される、福岡グルメの定番です。

680円

(税込748円)



F35
福岡県民の
ソウルフード!!

焼きビーフバター
880円

(税込968円)



F36
黒豚餃子
600円
(税込660円)



F37
明太炊き餃子
750円
(税込825円)



F33
黒豚しゅうまい
570円
(税込627円)



F39
明太ポテトチーズ焼き
590円
(税込649円)



F41
炙り明太子
600円
(税込660円)



F40
だし巻き玉子
520円
(税込572円)

素材そのまま、旨味の極み。

肉の寿司

鮮度抜群のお肉を、素材の味そのまま
お楽しみいただきたく、お寿司として
お出しいたします。

肉の寿司盛り合わせ

宮崎牛のレアしゃぶ、霧島豚ロースト、
馬赤身、若鶏むね肉の握り寿司

八貫 1,980円

F83 (税込2,178円)

四貫 1,000円

F82 (税込1,100円)



※写真は盛り付けイメージです。

※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。



F91 馬赤身の握り寿司

一貫 270円
(税込 297円)



F85 霧島豚ローストの握り寿司

一貫 220円
(税込 242円)



F86 宮崎牛の握り寿司

一貫 390円
(税込 429円)



F84 若鶏むね肉の握り寿司

一貫 220円
(税込 242円)

七飯

豪快、
なのに優しい
九州飯。

F81 御飯 200円
(税込 220円)

冷や汁とは、冷たい味噌汁を冷ました飯・麦飯にかけて食べるいわゆる「味噌汁ぶっかけ飯」の一種で、農山漁村の郷土料理として「宮崎県の料理」に選ばれています。

芳ばしさが残る、風味豊かな冷たらしい特製味噌汁を、ご飯にかけて召し上がってください。

宮崎名物 冷や汁

760円
(税込 836円)



F80

長崎皿うどん

790円
(税込 869円)



長崎産
五島うどん

長崎県本土よりさらに西にある
五島列島の郷土料理。
コシが強くぶるんとした食感を
お楽しみいただけます。

550円
(税込 605円)



F79

マルタイ 豚骨ラーメン

580円
(税込 638円)



石焼チャーシュー
明太高菜炒飯

650円
(税込 715円)



F88

奄美名物 濃厚スープの鶏飯

550円
(税込 605円)

奄美大島で作られる郷土料理。
スープをかけてさらりと
お茶漬け感覚で召し上がってください。



宮崎名物
肉巻きおにぎり

400円
(税込 440円)

醤油ベースのタレがお米を
一層美味しくします。

甘の甘味も、九州流で。

甘味

F94

鹿児島名物 シロクマアイス

500円
(税込 550円)

かき氷に練乳をかけ、フルーツを載せたシロクマアイス。
「九州自慢」風に仕上げました。

鹿児島県ではかき氷の代名詞として古くから親しまれてきたシロクマアイス。名前の出来は、かき氷にかける練乳缶のラベルの白熊の絵から名付けられたという説。また、ミルクのシロップをかけたかき氷に三色寒天や羊羹、豆、フルーツを載せて出したところ、上から見た姿が白熊に似ていることから名付けられたという説など、諸説あります。

F92

フォンダンショコラ

ジャージー牛乳アイス添え

530円
(税込 583円)

温かいフォンダンショコラにアイスを添えました。



F96 いきなり雪見大福ばふえ

熊本名物の「いきなり団子」を雪見大福でアレンジしました。

490円 (税込 539円)



F93 ジャージー牛乳アイス

熊本県阿蘇小国郷で育ったジャージー牛乳を使用しています。

370円 (税込 407円)



F95 知覧茶アイス

鹿児島県の名産茶葉ブランド・知覧(ちらん)茶を使用した、香り高いアイスです。

370円 (税込 407円)

九州焼酎

多種取り揃えております。
是非ご賞味ください。



泡盛

沖縄名産。九州焼酎の源流とも言われる、日本最古の蒸留酒。碎米を原料とし「泡盛麹」を加えて造ります。淡黄色を帯びた透明な酒で、アルコール度は高く、独特的の芳香・風味が特長です。また、低カロリーなお酒としても知られ、女性からも多く支持されているお酒です。



米焼酎

米焼酎の代名詞となっているのが、薩摩地方と並んで昔から焼酎造りが盛んであつた熊本県の球磨盆地で造られる「球磨焼酎」です。重みのある香りと濃厚な味わいが特長ですが、最近では清酒の吟醸香のようなフルーティな香りと爽やかな風味の人気になっています。



黒糖焼酎

鹿児島県の奄美大島のみで造ることを許された焼酎で、特産品である黒糖を原料にしています。黒糖から生まれた独特なまろやかな味わいと、シロップのような甘い香りが特長です。原料に黒糖を使用する点で、ラム酒と似ていますが、黒糖焼酎は米麹を使用することでその独特的の味わいを醸し出します。



麦焼酎

麦焼酎は、長崎県壱岐を発祥の地とする焼酎です。精麦した大麦が原料になりますが、大分の麦焼酎が【麦麹+麦】が主流なのにに対し、壱岐焼酎は【米麹+麦】でつくるといったように製法は様々です。麦特有の香ばしい香りを楽しむ事ができ、まろやかな甘みがあるのが特長です。最近では樽で長期熟成したものも人気があります。

九州焼酎

多種取り揃えております。
是非ご賞味ください。

芋焼酎

飲み方をお選びください。



ボトルセット

※ボトルをご注文のお客様に限ります。

D79	梅干し(一個)	70円 (税込77円)
D80	カツトレモン(一個分)	160円 (税込176円)
D81	ハーフカツトレモン(一個)	90円 (税込99円)
D82	水	100円 (税込110円)
D83	割り水	各100円 (税込110円)
D84	お湯(ボット)	100円 (税込110円)
D85	炭酸水	各100円 (税込110円)
D86	ウーロン茶	各500円 (税込550円)
D87	玉露	各500円 (税込550円)
D88	グレープフルーツジュース	各500円 (税込550円)
D89	オレンジジュース	各500円 (税込550円)
D90	ジンジャーエール	各500円 (税込550円)



鹿児島黒甕
25度



鹿児島
富乃宝山
25度



**鹿児島
赤兎馬**



鹿児島種子島 夢尽藏 安納



鹿児島 明るい農村



宮崎 25度 黒霧島



D73
ボトル
2,500円
税込 2,750円
D64
グラス
400円
税込 440円

麦焼酎

麦焼酎



九州魂(麦)



D55
くすだま

iTQi
2年連続「最優秀味賞」受賞

長崎
25度

2018年国際味覚審査機構で
「最優秀味賞△3つ星△」を受賞。
麦の香りとフルーティーさが
バランス良く甘さを引き立てます。

グラス 90ml
510円
(税込 561円)



軍艦島(麦)



長崎
諫早産大麦を使用。焼き麦のような
香ばしさと濃厚な味わいを
お楽しみください。

グラス 90ml
510円
(税込 561円)

甲類

すつと。
25度

ボトル
(税込 1,650円)
1,500円
[D76]

しそ焼酎

北海道
20度

大雪山系の清冽な水を
使用した爽やかな
しそ風味の焼酎。

鉛高譚

ケのない、
オリジナル焼酎。
※グラスでの販売は行っておりません。

ボトル
(税込 5,174円)
470円
[D66]

米焼酎

熊本
25度

豊永蔵 常圧

グラス 90ml
520円
(税込 572円)

伝統の常圧蒸留で
力強い味わいと濃厚な香りに
仕上げています。



沖縄
30度

やまかわ

まつたりとした
やわらかな舌触りと
濃厚なコクを
お楽しみください。

ボトル
(税込 5,720円)
520円
[D67]

福岡
25度

つくし 白

グラス 90ml
500円
(税込 550円)

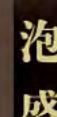
爽やかでサッパリした
味わいで、白身魚や
塩味の焼き鳥などとよく合いまります。



沖縄
25度

残波(白)

泡盛
減圧蒸留と三年貯蔵に
こだわった、雑味のない
爽やかな口当たりです。



泡盛

グラス 90ml
500円
(税込 550円)

長崎
25度

ちんぐ 白

グラス 90ml
480円
(税込 528円)

ほのかな友の香りで
すっきりした味わいです。



鹿児島
25度

グラス 90ml
490円
(税込 539円)

熊本
25度

特酎麦製 天草

グラス 90ml
500円
(税込 550円)



れんと
25度

グラス 90ml
530円
(税込 583円)

黒糖焼酎

鹿児島
25度



れんと
25度

グラス 90ml
530円
(税込 583円)

ハイボール



D09 「ハイボール濃いめは +150円」
〔税込165円〕

鹿児島梅ハイボール

500円
〔税込550円〕

福岡あまおうハイボール

500円
〔税込550円〕

宮崎マンゴーハイボール

500円
〔税込550円〕

大分かぼすハイボール

500円
〔税込550円〕

佐賀温州みかんハイボール

500円
〔税込550円〕

熊本デコポンハイボール

530円
〔税込583円〕

長崎びわハイボール

580円
〔税込638円〕

沖縄パインハイボール

500円
〔税込550円〕

コーラ&レモン ハイボール

460円
〔税込506円〕

ノンアルコール

アサヒスタイルバランス ハイボールテイスト

450円
〔税込495円〕

ジンジャー ハイボール

470円
〔税込517円〕

「カロリーゼロ*」「糖類ゼロ*」「アルコール分0・00%」で
お酒気分を楽しめるノンアルコール飲料。*食公示基準による

ウイスキー

角瓶

(S) 480円
〔税込528円〕

(W) 600円
〔税込660円〕

D22

ビール

生ビール

610円
〔税込671円〕

瓶ビール（中瓶）

690円
〔税込759円〕

ノンアルコルビール

480円
〔税込528円〕

角ハイボール

460円
〔税込506円〕

ハイボール

※サントリリー
角瓶使用
460円
〔税込506円〕

ホツピーチ 中 [焼酎]

170円
〔税込187円〕

ホツピー

ホツピーセット

460円
〔税込506円〕

黒ホツピーセット

310円
〔税込341円〕

ホツピー中 〔焼酎〕

170円
〔税込187円〕

D12

D11

D10

D18

D17

D16

D14

D08

D07

D06

D05

D04

D02

D01

D03

特選サワー



D30 沖縄パインサワー 500円 (税込550円)	D31 鹿児島梅サワー 500円 (税込550円)	D23 [サワー濃いめは +150円] (税込165円)
D32 佐賀温州みかんサワー 500円 (税込550円)	D33 福岡あまおうサワー 500円 (税込550円)	D24 ジンジャーサワー 500円 (税込550円)
D34 宮崎マンゴーサワー 500円 (税込550円)	D35 大分かぼすサワー 500円 (税込550円)	D25 カルピスサワー 500円 (税込550円)
D36 熊本デコポンサワー 580円 (税込638円)	D37 長崎びわサワー 530円 (税込583円)	D26 ウーロン茶割り 470円 (税込517円)
D38 赤兎馬 柚子梅酒 520円 (税込572円)	D39 大分かぼす酒 520円 (税込572円)	D27 ジンジャーサワー 530円 (税込583円)

サワー

D40 熊本県産デコポンのお酒 520円 (税込572円)	D29 鬼おろし ルビーグレープフルーツサワー 530円 (税込583円)
D39 大分かぼす酒 520円 (税込572円)	D28 鬼おろし レモンサワー 530円 (税込583円)
D38 赤兎馬 柚子梅酒 520円 (税込572円)	D27 ジンジャーサワー 500円 (税込550円)
D36 熊本デコポンサワー 580円 (税込638円)	D26 ウーロン茶割り 470円 (税込517円)
D37 長崎びわサワー 530円 (税込583円)	D25 カルピスサワー 500円 (税込550円)

果実酒

D53 アサヒスタイルバランス
レモンサワー テイスト
「カロリーゼロ*」「糖類ゼロ*」「アルコール分0・00%」で
お酒気分を楽しめるノンアルコール飲料。*食品表示基準による

定番ドリンク

D110 D111 D112
ウーロン茶 (温)
ウーロン茶 (冷)
玉露

お茶

- D109 グレープフルーツジュース
- D108 オレンジジュース
- D107 カルピスソーダ
- D106 カルピスウォーター
- D105 ジンジャーコーラ
- D104 ペプシコーラ

各 370円
(税込407円)



カクテル



※イメージ画像です。

D41

福岡

あまおうミルク

【焼酎 + あまおうコンク + ミルク】

500円
(税込 550円)

D43

鹿児島

梅ジンリツキー

【ドライジンスパーク +
薩摩西郷梅シロップ + 炭酸ガス】

500円
(税込 550円)

D44

佐賀

温州みかんジンコーカーク

【ドライジンスパーク +
温州みかんシロップ + ベビシコーカー】

500円
(税込 550円)

D45

宮崎

マンゴーカシス

【宮崎マンゴーベース +
ルージュロットカシス + 炭酸ガス】

500円
(税込 550円)

D42

沖縄

パインブルドッグ

【ウォッカ + 沖縄県石垣島産パインコンク +
グレープフルーツジュース】

500円
(税込 550円)

D48

長崎

びわミルク

【ウォッカ + びわシロップ + ミルク】

500円
(税込 550円)

D47

熊本

デコポンカシス

【ルシェロットカシス +
デコポンシロップ + 炭酸ガス】

500円
(税込 550円)

D46

大分

かぼすモスコミュール

【ウォッカ + かぼすシロップ + ジンジャエール】

500円
(税込 550円)

D51

常夏ミルク

【マンゴーコンク + ミルク】

450円
(税込 495円)

自九
慢州

D49

オーロラ姫

【カルビス + オレンジジュース + ソーダ】

450円
(税込 495円)

自九
慢州

D50

あまおう牧場

【あまおうコンク + ミルク + コンデンスマルク】

450円
(税込 495円)

ノンアルコール
カクテル



日本酒

熱燗または冷酒

D95 小徳利 400円
(税込 440円)

D96 大徳利 530円
(税込 583円)



D101 独楽藏・然 純米酒
810円
(税込 891円)



山田錦 特別純米酒
810円
(税込 891円)

日本酒度 +2 / 濃度 14
やさしい口当たりの中に、ほのかに
米が香ります。魚を中心には、
料理を引き立ててくれる日本酒です。

D97 妙高山 新潟
清酒 蔵元価格
400円
(税込 440円)



日本酒度 +2 / 濃度 11
創業文化十二年(1815年)、
全国新酒鑑評会金賞受賞、新潟妙高酒造から
造り手の思いがぎっしり詰まった
柔らかな飲み口の、癒しの旨口酒です。

特別本醸造酒

D99 八海山 新潟
760円
(税込 836円)



日本酒度 +4 / 濃度 10
ほのかに感じるフルーティで品の良い吟醸香、
爽快でまるやかなキレの良い味わいです。
(社)日本酒度 +20 / 濃度 10

超辛口吟醸酒

D102 ばくれん 山形
760円
(税込 836円)



日本酒度 +20 / 濃度 10
ほのかに感じるフルーティで品の良い吟醸香、
爽快でまるやかなキレの良い味わいです。
(社)日本酒度 +20 / 濃度 10



D98 東一 佐賀
840円
(税込 924円)

日本酒度 -35 / 濃度 2
芯のある味わいと丁寧に醸された
造りの良さを感じさせる、
嫌味のないなめらかな喉越しです。

吟醸酒

D103 古伊万里 前 佐賀
790円
(税込 869円)

日本酒度 +5 / 濃度 0.9
ほのかな甘みに、スッキリとした
後味のキレが良い逸品です。
(社)日本馬肉協会が開発協力を行った、
馬肉との相性はお墨付きの純米日本酒です。

純米吟醸酒

D100 G R I L L バニク
810円
(税込 891円)

G R I L L 長野
810円
(税込 891円)

ワイン

赤・白 (グラス)
D91 D92

D93 D94
赤・白 (デキャンタ) 各 400円
(税込 440円)

1,000円
(税込 1,100円)

