

鍋メニュー



※写真はもつ鍋のイメージです。



もつ鍋 3,400円
(2~3人前)

もつの旨味が染み込んだスープや野菜は箸が止まらない美味しさです。後づくりにチャンポンをご用意します。



筑前秋月赤どり古処鶏の
古処鶏鍋 3,400円
(2~3人前)

シマリのある肉質がおいしい筑前秋月赤どり古処鶏を余すところなく楽しめます。最後は雑炊で。



**チーズ
フォンデュ** 3,400円
(2~3人前)

グリエールチーズ、白ワインを合わせた香りのよいフォンデュソースです。とろ〜り熱々がうれしい冬の定番。

12月1日より販売開始



一番搾り
〈樽生ビール〉
福岡づくり
¥600

一番搾り 福岡づくり 福岡工場限定醸造

一番搾り製法で九州産麦芽のうまみを引き出した、九州の食に合う『福岡づくり』。生産から製造まで、オール九州というこだわりの樽生ビールが飲めます！この機会にぜひお試しください。



ストップ！未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。