

2名様～
当日OK

「ふくや明太子」と「弁天堂もつ鍋」とのコラボレーション！ “ふくや”の博多明太子もつ鍋セット

料理のみ 3,500円(税込) **スタンダード飲放付** 5,000円(税込) **プレミアム飲放付** 5,500円(税込)

お1人様+700円で呼子イカ活造りと後造り(天婦羅 or 塩焼き)をお付けできます。



- (前菜) 本日の小鉢
- (造里) 玄海地魚三種盛り
- (名物) 博多名物ごまさば
- (焼物) 博多仕込みサバ明太焼き
- (凌ぎ) 焼き金胡麻豆腐
- (揚物) 別府名物とり天～自家製ポン酢添え～
- (鍋物) “ふくや”コラボの博多明太子もつ鍋
- (メ物) 明太チーズでリゾット
- (甘味) 季節の甘味



九州の名物セット

博多名物のもつ鍋・水炊きや新名物の明太子もつ鍋をはじめ別府とり天やサバ明太など九州名物を盛り込んだ定番セット。

2名様～
当日OK

厳選牛 極トロ もつ鍋セット

黒醤油 金味噌 白湯塩 赤旨辛

選べる

料理のみ 3,000円(税込) **スタンダード飲放付** 4,500円(税込) **プレミアム飲放付** 5,000円(税込)

お1人様+700円で呼子イカ活造りと後造り(天婦羅 or 塩焼き)をお付けできます。



- (前菜) 本日の小鉢
- (造里) 玄海地魚三種盛り
- (名物) 博多名物ごまさば
- (焼物) 博多仕込みサバ明太焼き
- (凌ぎ) 焼き金胡麻豆腐
- (揚物) 別府名物とり天～自家製ポン酢添え～
- (鍋物) 黒毛和牛 極トロもつ鍋
- (メ物) “大砲ラーメン”直送チャンポン麺
- (甘味) 季節の甘味



2名様～
前日迄
予約

博多水炊きセット～華味鳥使用～

料理のみ 3,300円(税込) **スタンダード飲放付** 4,800円(税込) **プレミアム飲放付** 5,300円(税込)

お1人様+700円で呼子イカ活造りと後造り(天婦羅 or 塩焼き)をお付けできます。



- (前菜) 本日の小鉢
- (造里) 玄海地魚三種盛り
- (名物) 博多名物ごまさば
- (焼物) 博多仕込みサバ明太焼き
- (凌ぎ) 焼き金胡麻豆腐
- (揚物) 中津唐揚げ
- (鍋物) 博多 水炊き～華味鳥使用～
- (メ物) 鶏出汁の玉子雑炊
- (甘味) 季節の甘味



呼子直送 イカ活造りと後造り(天婦羅 or 塩焼き)

お1人様 +700円(税込) で各コース・セットにお付けできます。

玄界灘で水揚げされた活きたままのイカを直送し、店内の生簀で管理。ご注文頂き次第、包丁を入れてお出しいたしますので、新鮮さは間違いなし！イカの刺身は、甘くコリッとしてさわやか、一度食べれば虜になります。是非、コース・セットに「呼子 イカ活造り」をお付けください。
※天候や漁の状況などによって、仕入れができない場合がございます。



※仕入れの状況により、内容を変更させて頂く場合がございます。※お料理内容の変更等、御予算に応じ承っております。お気軽にお問い合わせ下さい。

4名様～
前日迄
予約

鍋の王様!! 本アラ(クエ)の博多二段鍋コース

料理のみ 5,000円(税込) スタンダード飲放付 6,500円(税込) プレミアム飲放付 7,000円(税込)

お1人様+700円で呼子イカ活造りと後造り(天婦羅 or 塩焼き)をお付けできます。



- (前菜) 浅利の紙鍋～朝採り野菜と共に～
- (造里) 玄海地魚三種盛り
- (名物) 博多名物 ごまさば
- (旬菜) 博多とろ豆腐と糸島野菜のヘルシーサラダ
- (焼物) 銀ヒラス西京焼き
- (揚物) 里芋饅頭～芥の餡かけ～
- (鍋物一段目) 本アラのしゃぶしゃぶ
- (鍋物二段目) 本アラのちり鍋
- (御飯物) 本アラ出汁の地玉子雑炊
- (甘味) 自家製 嬉野玉露のティラミス



季節の味覚コース

4名様～
前日迄
予約

冬の山海お祭り二段セイロ蒸しコース

料理のみ 4,500円(税込) スタンダード飲放付 6,000円(税込) プレミアム飲放付 6,500円(税込)

お1人様+700円で呼子イカ活造りと後造り(天婦羅 or 塩焼き)をお付けできます。



- (前菜) 浅利の紙鍋～朝採り野菜と共に～
- (造里) 玄海地魚三種盛り
- (名物) 博多名物 ごまさば
- (旬菜) 博多とろ豆腐と糸島野菜のヘルシーサラダ
- (焼物) 銀ヒラス西京焼き
- (揚物) 里芋饅頭～芥の餡かけ～
- (蒸物一段目) 海鮮セイロ蒸し～ほうれん草のすり流しで～
- (蒸物二段目) 宮崎和牛の蒸しゃぶ細うどん
- (甘味) 自家製 嬉野玉露のティラミス



冬の味覚本アラ(クエ)のしゃぶしゃぶコース、女性人気のDaimyoコース、旬の食材を使ったセイロ蒸しのコース、女性人気のDaimyoコースの三種類。

2名様～
前日迄
予約

弁天堂 冬のDaimyoコース

料理のみ 3,500円(税込) スタンダード飲放付 5,000円(税込) プレミアム飲放付 5,500円(税込)

お1人様+700円で呼子イカ活造りと後造り(天婦羅 or 塩焼き)をお付けできます。



- (前菜) あさりのSAKE蒸し～朝採り野菜と共に～
- (旬菜) 地魚と農園野菜のJEWELカルパッチョサラダ
- (焼物) 銀ヒラスMISOグリル
- (凌ぎ) 元祖 明太紅白出汁巻き玉子
- (煮物) ソフトシュルシュリンプのアヒージョ～バケット添え～
- (酢物) タコともずくのマリネ
- (揚物) マグロレアカツ～九州醤油とWASABIで～
- (丼物) 海鮮コスモドリヤ
- (甘味) 自家製 嬉野玉露のティラミス



スタンダード飲み放題(2時間)+1,500円(税込) ※ラストオーダーは90分となっております。
※飲み放題延長30分お一人様+600円で承っております。

生ビール・焼酎・梅酒・日本酒・ハイボール・グラスワイン・果実酒・サワー・カクテル・ノンアルコール(全11種50品)

プレミアム飲み放題(2時間)+2,000円(税込) ※ラストオーダーは90分となっております。
※飲み放題延長30分お一人様+800円で承っております。

スタンダード飲み放題+(生ビール)プレミアムモルツ生/(焼酎)〈芋〉日向木挽・黒霧島・島美人/(梅酒)赤鬼の梅酒・本坊 黒糖梅酒
(日本酒)九頭龍/(ウイスキー)角ウイスキー/(カクテル)弁天堂・大黒様/(ワインカクテル)赤・白/(ノンアルコール)サントリーオールフリー

※仕入れの状況により、内容を変更させて頂く場合がございます。※お料理内容の変更等、ご予算に応じ承っております。お気軽にお問い合わせ下さい。