



# もつ鍋

肉問屋から直接仕入れる鮮度自慢のモツは、九州産中心の国産オンリー。特製スープも格別!

+豆腐で  
もっと美味しく!

醤油味 880円

モツ鍋といえばコレ!  
こだわりの醤油を使った永遠のスタンダード。



+バターで  
もっと美味しく!

+キャベツで  
もっと美味しく!

塩味 880円

ミネラル豊富な塩が、モツの甘い脂の味わいを見事引き出した逸品。



味噌味 880円

ほんのり甘い味噌のまろやかな味わいに、モツの旨味がジュワリ。

## トッピング \ 追加で一品! /

- |                 |               |                |
|-----------------|---------------|----------------|
| もつ<国産> ... 580円 | 餃子(4個) 230円   | 生玉子 ..... 80円  |
| 鶏もも ..... 480円  | ニンニク ... 180円 | 柚子胡椒 ... 80円   |
| キャベツ ..... 300円 | ニラ ..... 180円 | 旨辛ネギ ... 180円  |
| トマト ..... 300円  | 豆腐 ..... 180円 | ワンタン ... 180円  |
|                 |               | バター ..... 100円 |

## べ(しめ)

- |                   |
|-------------------|
| チャンポン麺 ..... 280円 |
| 雑炊セット(卵・ご飯) 280円  |
| きしめん ..... 180円   |

※メニュー価格は税抜き価格となっております。



# もつすき

880円 赤ワインと合う料理

甘辛い特製の割り下で楽しむ「もつすき」。知る人ぞ知る名物です。





### 霜降り馬刺し

🍷 白ワインと合う料理  
霜降り肉の脂が舌の上でとろける一品。  
馬肉の甘みとコクが凝縮。

880円



### 馬ハラミ焼き

🍷 赤ワインと合う料理  
一頭から数kgしかとれない部位、  
ハラミをサッと炙り焼きに。

680円



### 馬肉ユッケ

鮮度抜群の馬肉をユッケに。  
卵黄のコクと特製ダレが絡む濃厚味。

480円



### 馬肉の爆弾

豆腐と馬肉に、オクラや納豆、  
山芋のネバネバ素材をプラス。

380円



### 馬肉のたたき

軽く炙った馬肉を、大根おろしと生姜、  
ポン酢でさっぱりと。

580円



鮮度自慢、博多満月のこだわりは魚も然り。  
とれびちの美味しさに、ひと手間加えました。



### カツオのたたき

生姜とポン酢でシンプルに堪能。  
カツオの美味しさを直球で。

480円



### 炙りしめサバ

🍷 白ワインと合う料理  
軽く炙って、香ばしさをプラス。  
サバの脂がとろけます。

480円



### ゴマサバ

脂のったゴマサバを  
ごく浅い酢めにしたのは、鮮度抜群の証!

480円

# 馬肴

低カロリー、低脂肪にして栄養価が豊富な馬肉を  
様々な酒肴に。あっさりした後味も特徴です。



### 馬刺しのさっとスモーク

🍷 白ワインと合う料理  
パッと蓋を開けると漂う燻製香。  
馬肉とチーズを目の前で燻します。

580円



### 馬力焼肉 サンチュ添え

甘辛い特製ダレやコチュジャン、  
サンチュで楽しむ韓国焼肉風!

680円



### 馬肉のカルバッチョ 柚子胡椒風味

オニオンスライスと柚子胡椒ドレッシングで味わう  
爽やかなひと皿。

680円

※メニュー価格は税抜き価格となっております。

# 即菜

オーダーすれば、即登場！  
「とりあえず」のスピードメニューはいかがでしょうか？



おすすめ

## 天草あじの干物と葱のサラダ

散らしたアジの干物がクセに。  
香味野菜たっぷりのドレッシングで。

580円



## 炙り明太子のポテトサラダ

ポテサラに、炙り明太子をオン。  
いつもの味をアップグレード！

390円

# 野菜

「彩り良く、バランス良く」を重視。  
博多満月のオリジナルサラダはいかがでしょうか？



## 満月冷しトマト

冷んやりトマトに、フレッシュ&フライ  
2種類のオニオンをプラス。

450円



## 満月サラダ

スライスした野菜やカリカリポテトなど、  
リズムカルな食感が特徴。

580円



人気

## バリバリキャベツ

コレだけで酒が進む、  
コチュジャン入りピリ辛ダレ付き。

280円



## 塩ダレキャベツ

やめられない、とまらない！  
ヤミツキの特製塩ダレで。

280円



## 枝豆

絶妙な塩加減と茹で加減。  
「とりあえず」の王たる一品。

180円



## ごぼうチップ

ごぼうの滋味を手軽に楽しむ  
ヘルシーおつまみ。

380円



## ポテトフライ

明太マヨネーズで食べる  
ジャンクテイストが人気！

280円



## 冷奴

大豆の風味漂う豆腐がこだわり。  
冷え冷えが旨い定番品。

80円



## なすの一本漬け

ジワッと中まで味が染みだした浅漬け。  
辛子をつけてどうぞ。

280円



## きゅうり一本漬け

バリバリ止まらない、  
あっさりした味わいの浅漬けです。

280円



## 酢もつ

噛むほどに旨味がジュワッ。  
ボン酢で食べる博多の酒肴。

380円

# 九州自慢

九州独特の食文化に、博多満月らしさを加えてご提供。  
お酒がすすむ、逸品揃いです。



## 鉄板もつ焼き

脂ブリブリの丸腸を塩焼きに。  
あま〜い脂の洪水が口いっぱい。

680円



## 名物もつ煮 味噌仕立て

ホルモンを丁寧に炊いた逸品。  
九州らしいまろやかな味わい。

480円



## チキン南蛮

赤ワインに合う料理  
ピクルスの代わりに、  
高菜を加えた特製タルタルソースが自慢。

580円



## きびなごの唐揚げ

小さなボディに旨味が凝縮。  
香ばしくて旨い、居酒屋の定番品。

380円



## とりとちくわの磯辺揚げ

鶏の磯辺揚げ&ちくわ磯辺揚げを、  
うれしい盛り合わせに。

480円



## チーズと明太子のチヂミ

白ワインに合う料理  
明太マヨ&海苔の黄金コンビを、  
チーズ風味のチヂミにプラス。

480円



## 炊き餃子

〜たっぷり香味野菜入り、白湯仕立て〜

まろやかな白湯スープに  
自慢の餃子を浮かべた熱々メニュー。

630円



## 天草あおさの ふんわりさつま揚げ

白ワインに合う料理  
ふんわり、もちもち食感。  
青さの磯の風味が迫る一品です。

480円



## 明太だし巻きたまご

フルフルのだし巻きの中から、  
オリジナル明太子がとろ〜り。

580円



## アボカド明太チーズグラタン

白ワインに合う料理  
アボカドに明太子&チーズを詰めて  
こんがり焼きあげました。

480円



## 揚げ餃子〜ユウリンチ風〜

白ワインに合う料理  
カラリと揚げた餃子に、  
甘酸っぱいユウリンチソースを絡めて

530円



## 鉄板焼き餃子

ジュウジュウと食欲をそそる音を奏でて登場！  
香ばしさも格別。

480円

# 変わり串



豚バラ おろしポン酢

大根おろしとネギをガツン。  
ポン酢でさっぱり楽しむ一本。

380円



とりもも チーズフォンデュ

赤ワインと合う料理  
こんがりジューシーな鶏もも肉に、  
濃厚チーズをとろ〜り。

380円



とりもも トマトサルサ

白ワインと合う料理  
スパイシーなトマトソースをプラス。  
心地よい刺激が爽快。

380円



とりささみ  
わさび山かけ焼海苔風味

人気のささみに、  
とろろ&海苔&山葵のコンビネーション。

380円

# 野菜串



ししとう  
100円



しいたけ  
120円



炙りアボカド  
350円



ネギ  
90円

# 豚串



豚バラ  
130円



かしら  
120円

# やきとり

熟練の焼き士が、絶妙な火加減で  
丹念に焼くやきとり。

品質、鮮度、タレ、塩、全てに自信アリ!

盛合せ

まずはコレ。スタンダードな串と  
野菜串をお得な盛り合わせに。

6本 650円



ハツ  
100円



ほんじり  
120円



皮  
100円



レバー  
100円



とりもも  
ねぎま  
46円



ささみ  
ALL 140円  
プレーン  
わさび  
梅しそ  
柚子胡椒



つくね  
140円



砂肝  
100円

※メニュー価格は税抜き価格となっております。

# 逸品

お酒に合うおつまみから、デザート感覚の逸品まで。  
おつまみの精鋭が大集合!



## 鶏むねの炙り

新鮮な鶏むね肉をサツと軽く炙りました。  
刺身感覚でどうぞ。

480円



## 月見つくね

もも肉とむね肉を合わせた、  
あっさりなめらかな軟骨入りつくね。

380円



## 満月唐揚げ

ジューシーな鶏もも肉を  
特製醤油ダレで味付したロングセラー。

380円



## 手羽先の唐揚げ

赤ワインに合う料理  
何個でも食べれる、  
あっさり甘辛い味わいが博多満月流。

430円



## 鶏ももの炙り

赤ワインに合う料理  
自慢の鶏肉の旨さを直球で楽しむ一品。  
山葵醤油でシンプルに。

480円



## 照焼チーズつくね

人気のつくねを甘辛い味わいに。  
とろけるチーズがアクセント。

380円



## Chorizo

パリッと歯応え、ピリッと刺激。  
たっぷりボリュームも魅力。

480円



## やげん軟骨の唐揚げ

香ばしい薄皮とコリコリ食感。  
深みにハマるコンビネーション。

380円



## 白レバーの炙り焼き

赤ワインに合う料理  
一羽から少ししかとれない  
希少部位の白肝をゴマ油と塩で。

480円



## 梅しそマヨつくね

白ワインに合う料理  
梅と大葉のさっぱりコンビに、  
マイルドなマヨネーズのパンチ。

380円



## さつまいもハニーバター

ハチミツとバターのハーモニーがたまらない、  
熱々の大学芋。

390円



## 豚の西京焼き

白ワインに合う料理  
まろやかな味噌のkokoroと香ばしさが  
豚肉に染みこんだ一品。

580円



おにぎり  
明太子、高菜、梅

ホカホカご飯とミネラル豊富な塩を結んだ、  
シンプルなおいしさ。

各180円

# お食事

飲んだべにも食べたべにもちょうどいい、  
汁物から丼まで取りそろえました。



長崎ちゃんぽん

野菜とだしの旨味が溶込んだスープが  
五臓六腑に染み渡ります。

480円



焼きおにぎり

180円



ごはん 大盛り

200円 250円

# 甘露

食後の口をさっぱりリセット。

気軽に楽しめる冷んやりスイーツを集めました。



バニラアイス

280円



抹茶アイス

280円



マンゴープリン

380円



明太ちゃんぽんめん

コシのなめらかな太麺に絡む  
オリジナル明太子ソースのパンチ。

380円



満月の親子丼

自慢の鶏もも肉を、特製醤油ダレと共に  
トロトロの玉子とじに。

480円