

# もつ鍋

1人前 1,848円 [税別 1,600円]  
 ※チャージ代として495円頂いております  
 「お鍋のご注文は2人前〜  
 17時半〜20時半入店のお客様へは  
 人数分のご注文をお願いしております」



当店の鍋は一杯一杯にこだわってお造りしている為  
 10〜15分程お時間を頂いております。



## 味噌

当店独自のブレンド味噌。  
 近年のもつ鍋の主流、メのちゃんぽんは絶妙  
**スタッフおすすめ** のメは「もち」  
 コクとまろやかさのあるスープにぴったり！

おろしニンニク  
 当店おすすめ  
**1番人気**



## 醤油

博多もつ鍋の昔ながらの定番の味。  
 こだわりのダシに濃口と薄口の合わせ醤油で味つけ。  
 スープはのどごしを考慮してスライスにんにくを使用。  
**スタッフおすすめ** のメは「雑炊」が最高  
 スープに柚子こしょうを添えると美味しいので好みでご興味ください。

スライスニンニク



## ポン酢

こだわりのダシにうすく醤油をひいた程度スープ。  
 ポン酢につけて食べる水炊き風もつ鍋。  
 ポン酢が濃い場合はスープで薄めて食べるというです。  
 あっさりなのでたくさん食べられます。

ニンニク不使用

# 追加メニュー

薬味 [ニンニク/ネギ/柚子胡椒など] 割り箸、ストローは  
 無料でサービスしております。お気軽に申し付け下さい。

## もつ鍋の追加メニュー



**追加一人前セット** 追加の人数分 1,848円 [税別 1,600円]  
 [もち5つ、野菜盛り合わせ (キャベツ/ニラ/ゴボウ)、豆腐2片]



**追加もつ** 1,694円 [税別 1,540円]  
 [大ぶりのカットの鶏8〜9個 (150gちよっこ) となりす]



**豆腐** (半丁 6片) 330円 [税別 300円]  
**野菜の盛り合わせ** [キャベツ/ニラ/ゴボウ] 495円 [税別 450円]



**キャベツ** (単品) 495円 [税別 450円]



**ニラ** (単品) 495円 [税別 450円]



**ゴボウ** (単品) 495円 [税別 450円]



**チャンポン麺** メの人気No.1 396円 [税別 360円]

**雑炊** [たまご/ネギ/ゴマ/ごはん小] のセット 528円 [税別 480円]

チャンポン麺と雑炊は1つのご注文で2人前になります。



**もち** [切り込みで割りますので、\*小\*6個にてご提供しております。] 385円 [税別 350円]

**ご飯** 308円 [税別 280円]

ワンドリンク制となっております。

大ぶりな和牛もつを使用し、  
 一鍋一鍋丁寧に作るこだわりのもつ鍋です。

店主



# 一品料理

もつ鍋の次に必ずオーダーしてほしい！  
一藤のこだわり！

## 総品 酢もつ



## すぐ出る

- ・ **総品 酢もつ** 759円  
[税別 690円]  
選から 300g 程しかとれない真駒を使用。柚子ごしょうと相性ピッタリ。
- ・ 博多明太子 550円  
[税別 500円]
- ・ 冷やしきゅうり 418円  
[税別 380円]
- ・ 博多名物ごまカンパチ 1,298円  
[税別 1,180円]
- ・ 冷やし唐揚げ 660円  
[税別 600円]

## サラダ系

- ・ 一藤サラダ 748円  
特製ごまドレッシングは購入したいと言われるお客様が多数。[税別 680円]
- ・ 温玉シーザーサラダ 858円  
女性に人気のシーザーサラダにとろろ温玉をのせました。[税別 790円]



# 一品料理



## 刺しめの

熊本古閑牧場直産!! 純国産  
当店の馬刺しは全て純国産を使用!!

- ・ 極上霜降り馬刺し 2,145円  
[税別 1,950円]  
熊本古閑牧場直産！畜主自ら牧場を建築し、馬のえさから自社で産る畜の食の安全と美味しうにこだわる。
- ・ 赤身上馬刺し 1,375円  
[税別 1,250円]  
赤身の中で一番高級馬刺
- ・ 極上馬刺し盛り合せ 3,245円  
[税別 2,900円]  
"極上霜降り馬刺"と"赤身上馬刺"の盛り合せ。それぞれ単品でご注文頂くよりもお得になります。
- ・ 馬レバ刺し 1,815円  
[税別 1,660円]  
コリコリ食ごたごたのある(ちみちの少ない)希少部位のレバ刺しです。
- ・ 馬タン刺し 3,850円  
[税別 3,500円]  
超！こくわずかしを取れないので品切れの際はご了承ください。

## 煮物

- ・ 国産牛ホホ肉の甘煮 1,298円  
[税別 1,180円]

## デザート

- ・ あまおうアイス 550円  
[税別 500円]
- ・ 八女茶アイス 550円  
[税別 500円]
- ・ 季節のシャーベット 450円  
[税別 400円]
- ・ 濃厚バニラアイス 450円  
[税別 400円]



# お飲み物

ワンドリンク制となっております。



## ハイボール

- ・ハイボール 528円 (税込480円)
- ・ジンジャーハイボール 528円 (税込480円)
- ・コークハイ 528円 (税込480円)
- ・呑空ハイボール 550円 (税込500円)
- ・角ハイボール 650円 (税込591円)
- ・陸ハイボール 660円 (税込600円)
- ・朝倉ハイボール 880円 (税込800円)

## 酎ハイ

- ・氷結レモンサワー 605円 (税込550円)
- ・氷結レモンサワー (無糖) 605円 (税込550円)
- ・ライム 各528円 (税込480円)
- ・青りんご
- ・カルピス
- こだわり
- ・大人のレモンサワー 660円 (税込600円)
- ・塩レモンサワー 660円 (税込600円)
- ・かぼすサワー 638円 (税込580円)
- プレミアムサワー
- ・極上レモンサワー 715円 (税込650円)

## ビール

- ・生ビール 中 [キリン一番搾り] 638円 (税込580円)
- ・生ビール 小 [キリン一番搾り] 495円 (税込450円)
- ・キリン一番搾り 中瓶 693円 (税込630円)
- ・アサヒスーパードライ 中瓶 693円 (税込630円)

## カクテル

各 638円 (税込580円)

### カシスベース

- ・カシスソーダ
- ・カシスウーロン
- ・カシスオレンジ

### ピアベース

- ・シャンディーガフ (ピア+ジンジャーエール)

### ワインベース

### ピーチベース

- ・ファジーネーブル
- ・レゲエパンチ (ピーチウーロン)

- ・キティ (赤ワイン+ジンジャーエール)
- ・オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール)
- ・カリモチョ (赤ワイン+ココア)

## ノンアルコール

- ・キリングリズフリー 605円 (税込550円)
- ・まるで梅酒なノンアルコール 605円 (税込550円)

## ワイン

- ・グラスワイン [赤/白] 550円 (税込500円)

# お飲み物



## 焼酎 グラス

- 黒霧島 [芋] 495円 (税込450円)
- 木挽 BLUE [芋] 495円 (税込450円)
- 霧島 No.8 [芋] 539円 (税込490円)
- 富乃宝山 [芋] 682円 (税込620円)
- 三岳 [芋] 627円 (税込570円)
- 吉助 赤 [芋] 660円 (税込600円)
- 海 [芋] 682円 (税込620円)
- 佐藤 黒 [芋] 792円 (税込720円)
- 佐藤 麦 [麦] 605円 (税込550円)
- 中々 [麦] 572円 (税込520円)
- ほろろ [麦] 495円 (税込450円)
- するる [米] 495円 (税込450円)
- 白岳 しろ [米] 550円 (税込500円)

## 焼酎 ボトル

- 黒霧島 5合ボトル 2,838円 (税込2,580円)
- 木挽 BLUE 5合ボトル 2,838円 (税込2,580円)
- 霧島 No.8 [芋] 5合ボトル 3,400円 (税込3,000円)
- 佐藤 黒 5合ボトル 4,400円 (税込4,000円)
- 白岳 しろ 5合ボトル 3,058円 (税込2,780円)
- 佐藤 麦 5合ボトル 3,520円 (税込3,200円)

## プレミアム焼酎

- 森伊蔵 [芋] 1,320円 (税込1,200円) グラス
- 魔王 [芋] 1,100円 (税込1,000円) グラス
- 魔王 [芋] 11,000円 (税込10,000円) 5合ボトル

「希少商品ですので、品切れの際はご了承ください」

## 日本酒

- 獺祭 純米吟醸 45 990円 (税込900円)
- 蔵元限定 喜多屋 美酒四段仕込 660円 (税込600円)
- 博多じまん 純米大吟醸 1,320円 (税込1,200円)

### こだわり

- 国菊 純米吟醸 RED 1,980円 (税込1,800円)



既婚で熟成させたお酒を「こだわり」の間で露出する  
大器晩成の「別格」の酒、国菊 RED

## 梅酒 & 果実酒

- 鶴梅 完熟梅酒 638円 (税込580円)
- 博多 赤鬼の梅酒 682円 (税込620円)
- あらごしみかん 704円 (税込640円)
- 鶴梅 ゆず酒 704円 (税込640円)

# 飲み放題メニュー

2時間 [ラストオーダー 90分]

飲み放題はコースとの併用になります。単品注文ではご利用できません



## ハイボール

- ・ハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・ヨークハイ

## 焼酎

- ・黒霧島 [芋]
- ・よかろうもん [麦]
- ・白水 [米]



## 酎ハイ

- ・レモン
- ・青りんご
- ・ライム
- ・カルピス



## 梅酒

- ・[ロック/ソーダ割り]



## 日本酒

- ・喜多屋 [冷や/燗]



## ワイン

- ・グラスワイン [赤/白]



## ソフトドリンク

- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・カルピス
- ・オレンジ
- ・ウーロン茶



## ビール

- ・生ビール [キリン一番搾り]
- ・キリン一番搾り 中瓶
- ・アサヒスーパードライ中瓶



## カクテル

### カシスベース

- ・カシスソーダ
- ・カシスウーロン
- ・カシスオレンジ

### ビアベース

- ・シャンディーガフ  
(ビワ+ジンジャーエール)

### ワインベース

- ・キティ  
(赤ワイン+ジンジャーエール)
- ・オペレーター  
(白ワイン+ジンジャーエール+レモン)
- ・カリモーチョ  
(赤ワイン+ココロラ)

### ピーチベース

- ・ファジーネーブル
- ・レグエバンチ  
(ピーチウーロン)

# コースメニュー

## 基本コース

計 5 品

一藤のお手軽コース

- ・前菜
- ・酢もつ
- ・上馬刺
- ・もつ鍋 [味噌/醤油/ポン酢]
- ・ちゃんぽん [お一人様に付き +110円 で雑炊に変更出来ます]
- ・デザート

※ お一人様 500円 (税込み) にて「ごまカンパチ」お付けできます。  
※ こちらのご注文も 2人前 となります。

料理コース 税込 4,000円

## 鷹コース

計 7 品

一藤のおすすめを  
ご堪能して頂けるコース

- ・前菜二種盛り (酢もつ含む 2品)
- ・煮込み
- ・極上霜降り馬刺
- ・もつ鍋 [味噌/醤油/ポン酢]
- ・ちゃんぽん [お一人様に付き +110円 で雑炊に変更出来ます]
- ・デザート

※ お一人様 500円 (税込み) にて「ごまカンパチ」お付けできます。  
※ こちらのご注文も 2人前 となります。

料理コース 税込 4,500円

## 藤コース

計 8 品

一藤のおすすめを存分に  
ご堪能して頂けるコース

- ・前菜三種盛り (酢もつ含む 3品)
- ・煮込み
- ・極上馬刺し盛り合せ
- ・もつ鍋 [味噌/醤油/ポン酢]
- ・ちゃんぽん [お一人様に付き +110円 で雑炊に変更出来ます]
- ・デザート

※ お一人様 500円 (税込み) にて「ごまカンパチ」お付けできます。  
※ こちらのご注文も 2人前 となります。

料理コース 税込 5,000円

飲み放題をご要望の場合はスタッフへ直接お尋ねください

# お持ち帰り

## 一藤ではお持ち帰りを始めました!!

ご家庭でも「一藤」のもつ鍋はいかがですか?  
 お昼に電話1本でご注文!!  
 あとはお仕事帰り等に取りにきて頂だけ!!  
 味は味噌と醤油の2種類をご準備しています。  
 セット内容は以下の通りです。  
 サイドメニューの王様「酢もつ」もお持ち帰り頂けます。

受付時間

14:00~17:00

お電話

今泉本店 092-715-7733

天神西通り店 092-791-9399

博多店 092-451-7888

## 味噌or醤油



※写真は4人前セットです

2人前セット 3,024円 [税抜2,800円]

4人前セット 5,616円 [税抜5,200円]

6人前セット 8,100円 [税抜7,500円]

保冷バッグにてお渡しします。

## Take-out only

### 2人前セット内容

- ・厳選黒毛和牛モツ 200g
- ・一藤秘伝の濃縮 味噌or醤油スープ
- ・ちゃんぽん麺

※野菜セットは含まれておりませんので、キャベツ、ニラ、ゴボウなどお好みでご準備ください

### ご準備頂く野菜の目安量 (2人前)

- ・キャベツ 200g
- ・ニラ半束
- ・ゴボウ 80g
- ・豆腐 1/4丁

※4人前の場合はこちらの2倍量ご準備下さい。

## サイドメニュー

- ◎ 酢もつ 100g 1,045円 [税抜950円]
- ◎ 柚子胡椒 50g 648円 [税抜600円]



# 一藤の通販・お取り寄せ

博多もつ鍋 × おせち

ご予約

一藤 特選 おせち三段重

博多もつ鍋 (味噌or醤油) 4~6人前

送料別

30,000円 (税込)

ご注文はお早めに!!

一藤の秘しつるもつ鍋、美味しくお召し上がりください。

WBCよりお買取りしております。お写真はイメージです。

ホームページからもご注文いただけます。

<http://www.ichifuji-f.jp>

携帯スマホからはこちらからどうぞ

通販・お取り寄せ HP の QR コード

のし付きでの贈答品としての発送も承っております。

無料

ホームページからもご注文いただけます。

<http://www.ichifuji-f.jp>

携帯スマホからはこちらからどうぞ

通販・お取り寄せ HP の QR コード

# 一藤のもつ鍋

当店のもつ鍋は具材すべて作り置きではなく野菜から  
もつからダシを取りながら仕上げしております。



1 一鍋一鍋、ご注文を受けてから、薄いダシより作ります



2 野菜の甘味は、薄いスープにこそ出ると考えます。



3 味噌は煮込むと風味がとぶので、しっかり野菜やもつを鍋の中で煮込み、スープにうま味を溶かします



4 お客さまに出す直前に味噌をとき仕上げるこだわりです。



5 そうする事で、風味をそこなわずお召し上がり頂けると思っています。



6 お席では保温程度でお召し上がり下さい。

醤油も味噌も煮詰まると辛くなったり濃くなります。  
そうないように調整し心を込めて一鍋一鍋お作りしています。  
もしお席で煮込みすぎた場合はダシもしくはお湯で薄めますので  
お気軽にお申し付け下さい。

狭いお店なのでコンロも混み合いお鍋が遅れる場合もあります  
ご予約時に鍋を決めていただければ、  
時間に合わせてお造りする事も可能です。

もつ鍋  
一藤

1001-1111