



博多海鮮しゃぶしゃぶ



※画像は4人前です。

博多海鮮しゃぶしゃぶ …………… (単品 / 1人前) 4,200

※ 2人前より

HAKATA SEAFOOD SHABU-SHABU

玄界灘の
海の恵みを味わう。

玄海灘を中心に九州・博多の魚介を
鰹と昆布でひいたお出汁にくぐらせ、
お野菜と共に味わう、お魚のしゃぶしゃぶです。

\ スタッフおすすめ /

博多海鮮しゃぶしゃぶコース (2人前より)

前菜 / 博多海鮮しゃぶしゃぶ / ㊦(茶粥 or 茶そば) / 甘味

1人前 …… 5,500 ※人数分のご注文をお願いいたします。

飲み放題 (90分)

+2,500

瓶ビール、ハイボール、レモンサワー、
焼酎、日本酒、梅酒、
ソフトドリンク (水出し抹茶玄米茶・
オレンジ・アップル・ウーロン茶)

※飲み放題をご利用の際は、人数分のご注文をお願いいたします。

☑ 具材もご自由に追加いただけます。(各1人前)

⊕ 追加の野菜 …… 550

⊕ 追加の魚 …… 1,100

⊕ 追加の黒毛和牛 (九州産 100g) …… 2,200

⊕ ㊦の茶粥 …… 800

⊕ ㊦の茶そば …… 800

まずは一品

本日のおばんざい3種 1,000

自家製

うお田 ひとくち明太 450

枝豆 またいちの塩 550

漬物盛り合わせ 550

鹿児島産 生湯葉の
べっこう餡かけ 650

博多郷土料理 がめ煮 750

有明の焼き海苔 550

うお田特製 めんたいフランス 450

煮炊き

蛤の酒蒸し 1,800

玄界灘 天然真鯛の酒蒸し 2,200



博多郷土料理 がめ煮



蛤の酒蒸し



玄界灘 天然真鯛の酒蒸し



本日の鰯(3貫)



博多郷土料理 ごまさば

お造り

◎ お刺身 舟盛り (3~4人前) 5,500

お刺身 桶盛り (1~2人前) 2,200

お刺身 長崎産 生本鰯 (1~2人前)..... 2,550

◎ 博多郷土料理 ごまさば 1,550

板雲丹 (1枚) 7,700

本日の鰯 (3貫) 1,000



お刺身 桶盛り(1~2人前)



お刺身 舟盛り(3~4人前)

板雲丹

肉料理

九州産 蒸し鶏の
おろしぼん酢 柚子胡椒添え …… 1,100

九州産 黒毛和牛の
肉寿司 (一貫) …… 1,100

九州産 黒毛和牛の
肉寿司 雲丹のせ (一貫) …… 2,000

九州産 黒毛和牛
焼きしゃぶサラダ …… 2,200

九州産 黒毛和牛と
白葱のすき焼き (1人前) …… 2,500

+ 追加 黒毛和牛 (100g) …… 2,200



九州産 蒸し鶏のおろしぼん酢
柚子胡椒添え



九州産 黒毛和牛
焼きしゃぶサラダ



九州産 黒毛和牛と白葱の
すき焼き (2人前)



九州産 黒毛和牛の肉寿司

焼き

- ◎ うお田の出汁巻き玉子 900
- うお田の出汁巻き玉子(ハーフ) 450
- ◎ 九州産 うなぎの蒲焼き (特上:1匹) 4,800
- 九州産 うなぎの蒲焼き (上:ハーフ) 2,400



うお田の出汁巻き玉子(ハーフ)



九州産
うなぎの蒲焼き
(特上:1匹)

揚げ

- 対馬産 穴子の天ぷら 1,800
- 九州産 車海老の天ぷら 1,800
- ◎ 天ぷら盛り合わせ 2,200
- 九州産 若鶏の唐揚げ (4個) 1,000
- (2個) 500



天ぷら盛り合わせ

汁もの

- ◎ あおさと玉子の味噌汁 550
- しじみの赤だし 800

飯もの

- 羽釜炊き白ごはん(1杯) 300

冷菓

- わらび餅とミルクアイス 550

めんたいは裏切らない。

W明太いくら玉子焼き丼
3,800



うお田
名物

明太いくら玉子焼き丼
2,700



一本一本手巻きされた出汁巻き玉子に、キラキラのいくらと、うお田特製の明太子を丸ごと1本のせた夢の“卵尽くし丼”。

これが人気の
豪華海鮮丼。



豪華海鮮丼
4,100

W雲丹乗せ
豪華海鮮丼
5,650

このタツグ
…尊い。



宮崎産
サーモン親子丼
3,050

ざわつく三色、
とろける。



生えび、帆立、いくら三色丼
5,800

九州産黒毛和牛の
リブローズ使用



一杯で味わう、
日本の
三大ごちそう。



土鍋焼き うなぎ玉牛
特上(鰻1匹) 9,100
上(鰻ハーフ) 6,600

まぐろと
雲丹の
底力。

長崎産
極上本鮪大トロ
雲丹いくら丼
11,000

数量
限定



長崎産 極上生本鮪の大トロ、中トロ、赤身に北海道産の雲丹と
いくらの醤油漬けを贅沢に使用した至福のまぐろ丼。

音と香りの
うなぎ玉重。



土鍋焼き
明太うなぎ玉重
特上(鰻1匹) 7,700
上(鰻ハーフ) 5,200



土鍋焼き うなぎ玉重
特上(鰻1匹) 6,600
上(鰻ハーフ) 4,100

玄界灘の
出汁香る
極上茶漬け。



鯛焼き茶漬け
2,250

はじめに

Start Here

| | |
|-----------------------------|-------|
| ハイボール (ブラックニッカ) | 750 |
| うお田 レモンサワー | 750 |
| Ⓢ 若波スパークリング (日本酒) | 1,000 |
| 天草(米焼酎) 星野製茶園 抹茶玄米茶割り | 850 |

ビール

Beer

| | |
|------------------------------|-------|
| Ⓢ 《生》アサヒ プレミアム生ビール 熟撰 | 800 |
| 《瓶》サッポロ 赤星 | 900 |
| 《缶》とり田クラフトビール 350ml | 1,350 |
| 《瓶》アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール) | 650 |

焼酎

Shochu

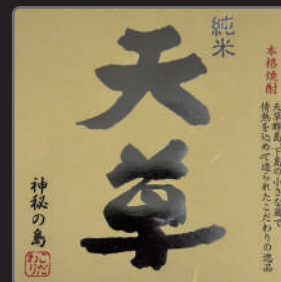
- ✓ ロック
- ✓ ソーダ割り
- ✓ 水割り
- ✓ お湯割り



佐藤 黒 (芋)
グラス ... 800



兼八 (麦)
グラス ... 800



天草 (米)
グラス ... 700

福岡の果実酒

Fukuoka Fruit Liqueur

- ✓ ロック
- ✓ ソーダ割り
- ✓ 水割り



あまおう 苺のお酒
750



庭のうぐいす 梅酒
750



完熟マンゴー梅酒
750

福岡・八女茶
UODEN Premium Tea



{ 温かいお茶 }

|| 冷たいお茶 ||

| | | | |
|-----------|-----|--------------|-----|
| 星のほうじ茶 | 550 | 星のほうじ茶 | 550 |
| 抹茶玄米茶 | 550 | 水出し 抹茶玄米茶 | 550 |
| かぶせ茶(※1) | 550 | 水出し かぶせ茶(※1) | 550 |
| 八女 和製紅茶 | 650 | 八女 和製紅茶 | 650 |
| 和製烏龍茶(※2) | 650 | 和製烏龍茶(※2) | 650 |



どんなお茶？

※1) かぶせ茶 … かぶせ茶は日光を当てない期間が3~10日と短く、煎茶のさわやかさと玉露の旨み、双方の良さが楽しめます。
 ※2) 和製烏龍茶 … 烏龍茶は、花のようなさわやかな香りが特徴です。緑が残った発酵の浅い烏龍茶を青茶と言います。

ご当地サイダー
FUKUOKA Local Cider



櫛田じんじゃーえーる

700



太宰府
梅サイダー

700



あまおうサイダー

700



やさしい
巨峰サイダー

700

その他
Others

オレンジ | アップル | マンゴー
 コカ・コーラ | コカ・コーラゼロ

550

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky

余市 1,100

宮城峡 1,100

竹鶴 1,100

山崎 1,500

山崎 12年 2,800

山崎 18年 7,500

白州 1,500

白州 12年 2,800

白州 18年 7,500

響 ジャパニーズハーモニー 1,800

響 ブレンダーズチョイス 2,200

響 21年 7,500



価格はすべて税込です。



日本酒

熱燗でもご用意できます。
「合」単位でのご用意もできます。

MODERN LIMITED

うお田ラベル

三井の寿 純米吟醸

スッキリとした飲み口で力強さがあり
爛をつけると尚良し！
うお田でしか味わえない限定の日本酒です。

グラス(120ml) 950 一升瓶 11,500



福岡

MODERN LIGHT

軽

若波 スパークリング

アルコール13%のスパークリング日本酒。
柑橘がほのかに香る、ドライな仕上がります。
ぜひ乾杯にどうぞ！

グラス(120ml) 1,000 四合瓶 6,000



福岡

産土 二農醸

洋梨のニュアンスと心地よいガス感。
蒸したお米の旨味が前菜と相性○

グラス(120ml) 1,450 四合瓶 6,500



熊本

三井の寿 純米吟醸 大辛口 +14

落ち着いた吟醸香とキレのある飲み口が鍋や
お出汁を使ったお料理との相性抜群。

グラス(120ml) 950 一升瓶 11,500



福岡

ゆうま 純米酒 生酒

ジューシーでライチのようなニュアンスと
ピチピチとしたガス感。鮮烈で爽やか！

グラス(120ml) 1,100 四合瓶 5,000



福岡

田中六五 純米酒

りんごのニュアンスと
段々と増していくお米の
旨味で何に合わせても○なバランス型。

グラス(120ml) 950 一升瓶 11,500



福岡

重

MODERN RICH

軽

東洋美人 Asian Beauty 純米大吟醸

フルーティな香りで桃やマスカットを思わせる
味わい。甘さもあるが透明感のある味わいで
日本酒初心者にもおすすめ。

グラス(120ml) 1,000 四合瓶 4,200



山口

鍋島 純米吟醸

非常にジューシーで華やか。
りんごや苺のような酸味と余韻で
ボリュームもしっかり。

グラス(120ml) 1,100 一升瓶 12,000



佐賀

古伊万里 前 純米大吟醸

マスカットやハーブのような香り
と透明感のある美しい酒質の中に
上品な甘さのある美しい一本。
お刺身と合わせるのがおすすめ。

グラス(120ml) 2,200 四合瓶 12,000



佐賀

重

CLASSIC LIGHT

軽

繁樹 博多一本み

バナナ感のある香りとじわじわと広がる
お米の旨味。
余韻がすっきりしていて軽やか。

グラス(120ml) 850 一升瓶 8,800



福岡

六十餘洲 純米酒

ラムネを思わせる香りとふくよかな旨味のある
味わいが心地よい一本。
キレがありお鮨にはコレ！

グラス(120ml) 850 一升瓶 9,000



長崎

重

CLASSIC RICH

旭菊 6号 純米酒

お米のサイダーのような香りにふっくらとした
お米の甘さと旨味で何と合わせても○な一本。
特に爛をつけるとお米の甘さが際立ちます。

グラス(120ml) 850 一升瓶 8,500



福岡



KBT

Kombucha Brewery Tokyo

KOMBUCHAとは…

コンブチャ

発酵から生まれた、飲むインナーケア。「昆布茶」ではありません。

植物由来の発酵飲料・コンブチャは、甘みを加えた茶に酢酸菌と酵母を加え、発酵させたもの。

微炭酸とやさしい酸味が特長で、腸活をバックアップしてくれます。日々のからだを気づかう人々のライフスタイルドリンクとして、欧米を中心に日常的に親しまれています。

ノンアルコール

Holy Basil

ホーリーバジル

静岡県浜松のバジル農家・バジルハウスが丁寧に育てたホーリーバジル茶葉を使用。奥深い甘みとクセになるスパイシーな後味が特長。リラックスタイムにもぴったりです。

グラス **¥800** (税込¥880)

ボトル **¥5,455** (税込¥6,000)



720ml

ノンアルコール

Butterfly Pea

バタフライピー

東南アジア原産のノンカフェインハーブティ、バタフライピー。コンブチャにすると、ベリーやラズベリーのような風味と酸味で、さっぱりとした味わいです。

グラス **¥800** (税込¥880)

ボトル **¥5,455** (税込¥6,000)



720ml



食中を支える 澄んだ酸味と旨み

ワインのような奥行きと、酢酸菌由来のやさしい酸味。甘すぎず、前菜から肉料理まで幅広く寄り添います。



ノンアルでも 満足感のある設計

発酵が生み出す自然なガス感と深い香り。アルコールを飲まない人にも“1杯の体験”を提供します。



東京・両国の 小さな醸造所から

築70年、元和菓子屋を改装した空間で、少量ずつ丁寧に瓶詰め。クラフトの手仕事を感じる発酵ドリンクです。

KBT 5つの不使用

人工甘味料・保存料・着色料・香料・果汁