

はかた地どり生産者

福栄組合



どうしても食べていただきたい究極逸品

数量限定 はかた地どりの生ハムのせ煮たまご

Limited quantity Spicy deep-fried Hakata Jidori chicken

数量有限 香辣炸博多地鸡

630

[税込693円]

特製煮卵の上に、鮮度抜群の希少な「はかた地どりの生ハム」を贅沢にトッピング。

A special boiled egg topped with a luxurious topping of extremely fresh and rare "Hakata Jidori prosciutto ham".



季節の彩 蟹のせ煮たまご

Seasoned boiled egg with crabe

蟹黄煮蛋

630

[税込693円]

特製煮卵の旨味に加え、上品なカニの香りが吹き抜けます。まさに至高の味わいです。

In addition to the umami of the special boiled egg, the elegant scent of crab blows through. It's just the best taste.



# 手羽先

秘伝のはかた手羽先 唐揚げ <4本> 4pc 4个

Secret hakata fried chicken wings

秘制博多炸鸡翅

780

[税込858円]

お好みの味をお選びください Choose your favorite flavor 选择你最喜欢的口味

- 定番の甘口 Sweet flavor 甜味
- くせになる中辛 Medium spicy flavor 中辣
- お酒にぴったり旨辛 Sweet and spicy flavor 甜辣味

※追加手羽先1本 Addition 1pc 加一个

210

[税込231円]



# 九州逸品

## はかた地どり 酢もつ

名物

590  
[税込649円]

Hakata jidori chicken  
intestine with vinegar  
博多土鸡

鶏もつを細かく刻み、柚子の香りがきいた  
だし醤油にあわせた酒肴です。

Finely chopped chicken offal, flavored with yuzu,  
served with soy sauce.



## はかた地どりの よだれどり冷奴

名物

Tofu with steamed  
jidori chicken spicy sauce  
吉多里鸡辣酱豆腐

550  
[税込605円]

はかた地どりの旨味を閉じ込め、  
しっとり仕上げた特製蒸し鶏と、  
ピリ辛のよだれどりソース

A special steamed chicken with a moist  
finish that captures the flavor of  
Hakata chicken and a spicy drooling sauce

## こだわりの 九州薩摩盛り合わせ (野菜五目・枝豆・玉葱)

名物

Assorted kyushu satsuma  
(Vegetables, green soybeans, onions)

什錦九州薩摩  
(蔬菜、青豆、洋葱) 500  
[税込550円]

注文をいただいてから揚げたてをお作りします。  
弾力とふんわりとした舌触り。3種類のお味を  
ご用意しています。

We will make freshly fried after receiving your order.  
Elasticity and soft texture.  
We offer 3 different flavors.



## 磯の香 明太チーズ 竹輪の磯辺揚げ

Seaweed deep-fried of  
mentaiko cheese chikuwa 590  
[税込649円]

明太子奶酪竹輪的海藻炸

明太子とチーズをちくわにぎゅっと詰め、  
磯の香り広がる衣でサクッと仕上げました。

Mentaiko and cheese are tightly stuffed in chikuwa,  
and finished with a batter that spreads the scent of the seashore.



## はかた地どりの砂肝ポン酢和え

名物

Hakata chicken gizzard with ponzu sauce

吉多里鸡辣酱豆腐

350  
[税込385円]

はかた地どりの砂肝をジューシーに揚げ、さっぱりの大根おろし、  
3種の柑橘から作られる特製ポン酢

Juicy deep-fried gizzards of Hakata chicken,  
refreshing grated daikon radish, special ponzu sauce made from 3 kinds of citrus fruits

## お供に



明太子  
だしまき 790  
[税込869円]  
Mentaiko dashi roll

明太子汤卷

丁寧に焼いただし巻きに、  
明太子をたっぷりのせました。

Mentaiko and cheese are tightly  
stuffed in chikuwa, and finished with  
a batter that spreads the scent of the seashore.

黒糖ピーナッツ  
Brown sugar  
peanuts 350  
[税込385円]

名物

紅糖花生 350  
[税込385円]

お料理の箸休めに、  
焼酎のお供にピッタリ

For resting chopsticks during cooking.  
Perfect accompaniment with shochu.

アボカドと  
塩昆布 500  
[税込550円]

Avocado and  
salted kelp

鰐梨和咸海带

フレッシュなアボカドに塩昆布と  
ごま油で風味をプラス。

Add flavor to fresh avocado with  
salted kelp and sesame oil.

紀州南高梅の  
叩き胡瓜 500  
[税込550円]

Pickled  
cucumber with plum

李子酸黄瓜

さっぱりとした浅漬け胡瓜。  
メや箸休めにどうぞ。

Lightly pickled cucumber. Please use it as a  
finishing touch or resting your chopsticks.

焼き枝豆バター  
醤油風味 500  
[税込550円]

Grilled edamame  
butter soy sauce flavor

鰐梨和咸海带

殻の内側に濃縮された甘みを、  
濃厚なバター醤油フレーバーで

Sweetness concentrated inside the shell  
with a rich buttery soy sauce flavor

# 野菜

秘伝の絶品  
にらもやし 500  
[税込550円]

Chive sprouts  
with a secret recipe  
大量海胆調味煮鸡蛋

もやし、ニラ、長ネギ、塩昆布、白胡麻などの  
たっぷり具材を当店オリジナルでナムル風に。  
Bean sprouts, garlic chives, green onions, salted kelp,  
white sesame, and other ingredients in our  
original namul style.



豆腐の金胡麻サラダ  
Gold sesame tofu salad  
黄金芝麻豆腐沙拉

国産丸大豆を使用し、昔ながらの濃厚かつ  
あっさりとした大豆本来の風味が味わえます  
Using domestic whole soybeans, you can enjoy  
the traditional rich and light soybean flavor.

790  
[税込869円]

博多明太子の  
シーザーサラダ 790  
[税込869円]

Mentaiko Caesar Salad  
博多明太子凯撒沙拉

練りゴマを使った和風シーザードレッシングが  
特徴のサラダ。  
A salad featuring a Japanese-style Caesar dressing  
made with sesame paste.

博多明太子と  
高菜のポテトサラダ 590  
[税込649円]

Mentaiko and mustard  
greens potato salad  
博多明太子和高菜土豆沙拉

特製ポテトサラダに高菜漬け・博多明太子をトッピングしました。  
Special potato salad topped with takana pickles and Hakata mentaiko.



# 大人気逸品

名物

極上馬刺し  
Premium horsemeat sashimi  
优质马肉刺身

甘くてやわらかい新鮮馬刺しをご用意いたしました。  
高タンパクで低カロリーなヘルシーな馬刺しはさっぱりと頂ける逸品です。  
Premium horsemeat We have prepared sweet and soft fresh horsemeat.  
The high-protein, low-calorie, healthy horsemeat sashimi is a refreshing delicacy.

890  
[税込979円]



名物

はかた地どりの  
生ハム  
カルパッチョ 730  
[税込803円]

Hakata Jidori chicken  
prosciutto carpaccio  
博多鸡肉生火腿

はかた地どりの希少な生ハム。  
新鮮だからこそできる、このこだわりの  
食べ方。白髪ねぎ、みょうがなどたっぷ  
りの薬味で巻いてお召し上がり下さい。

Rare prosciutto ham of Hakata chicken.  
This particular way of eating is possible because it is fresh.  
Please enjoy it by wrapping it with plenty of condiments  
such as white-haired green onions and myoga ginger.



はかた地どり肉厚もも



三百年変わらない香り  
選りすぐりの銘塩で味わう

もも炙り焼き

海塩

「京都祇園原了郭 黒七味」、  
「京都祇園原了郭 山椒」、  
「長崎県対馬産 藻塩」、  
「シチリア産 天日干上げ塩」、  
風味たっぷりに焼き上げた一枚ももを、  
4つの味わいでお楽しみください。

1280  
[税込1408円]

Grilled hakata jidori  
chicken thigh

烤大腿

Sea salt

海盐

"Kyoto Gion Harayoshikaku Black Shichimi",  
"Kyoto Gion Hararyokaku Pepper",  
"Seaweed Salt from Tsushima, Nagasaki Prefecture",  
"Sun-dried salt from Sicily",  
A piece of thigh baked with plenty of flavor,  
Please enjoy it with 4 flavors.

“京都祇園原吉閣黒七味”，  
“京都祇園原稜郭胡椒”，  
“长崎县对马海藻盐”，  
“来自西西里岛的晒干盐”，  
一块烤得香喷喷的大腿，  
请享用4种口味。



豪快肉の  
チキン南蛮美味酢仕立て

2~3人前  
2-3 servings  
2-3份 [税込1408円]

1280

Jodori chicken nanban with sweet and sour tartar sauce  
丰盛的肉鸡南蛮美味的醋风格

やわらかく揚げられた鶏肉に、卵たっぷりのタルタルソースと甘酢がからんだボリュームたっぷりの一皿です。  
A hearty dish of tender fried chicken, tartar sauce with lots of eggs, and sweet vinegar.



# 鶏逸品

九州名物

## 美人皮串

<1本> 250

[税込275円]

Chicken skin skewers

鶏皮串

気になる脂はしっかり落としながら表面はカリッと、中は柔らかく仕上げます。

The surface is crispy while removing the fat. Cooked soft inside



## せせりの塩焼き 薬味添え

福岡名産

Salt-grilled of neck with green onions

盐烤脖子和大葱

630

[税込693円]

シンプルな塩ダレ焼きにし、たっぷりのネギでお召し上がりください。

Grilled with a simple salt sauce, Enjoy with plenty of green onions.

## 鶏つくね草履焼き(月見)

福岡名産

Grilled chicken meatball with special sauce (beaten egg)

820

[税込902円]

特制酱汁烤鸡肉丸(打好的鸡蛋)

もも肉の柔らかくなつくねを朴葉の上のせて香ばしく焼き上げました。

Tender thigh meatballs placed on a magnolia leaf fragrantly baked.



福岡名産

## はらみの鉄板焼肉 辛子味噌

590

[税込649円]

Skirt steak grilled on an iron plate Mustard miso

鉄板烤牛排芥末味噌

福岡で食べたあの味。「鉄板焼肉」をはかた地どりの特製ハラミで。極上の味噌タレに絡めて鉄板で。

That taste I ate in Fukuoka. "Teppanyaki meat" with Hakata Jidori's special skirt steak. Mixed with the finest miso sauce and served on an iron plate.



## ぼんじりの旨だれ 鉄板焼き

620

[税込682円]

Coccyx with delicious sauce grill

尾骨配美味酱汁烧烤

はかた地どりのぼんじりをお酒が良くススム濃厚なタレに絡めてジュージューに仕上げました。

Hakata chicken bonjiri is sizzling with a rich and soothing sauce that goes well with sake.



## 博多鉄板屋台チヂミ

650

[税込715円]

Hakata iron plate stall Chijimi

博多鉄板摊 Chijimi

890

[税込979円]

宴サイズ3人様~

from 3 servings 3份~

福岡屋台軒並ぶ「中洲」を思い出させる特製チヂミ。外はカリカリ、中はふわふわの屋台風チヂミを、特製の唐辛子味噌でお召し上がり頂けます。

A special pancake that reminds you of Nakasu, a street food stall in Fukuoka. Crispy on the outside and fluffy on the inside, street-style buchimgae can be enjoyed with our special red pepper miso.

# はかた地どり 塩唐揚



Salt-fried  
hakata chicken

盐炸博多鸡

790

[税込869円]

旨みのきいた塩ダレに漬けた唐揚げ。  
レモンと合わせた胡椒ネギで召し上がって頂きます。  
Deep-fried chicken marinated in a savory salt sauce.  
Enjoy with pepper and green onions combined with lemon.



韓国の合わせ調味料「ヤンニョム」をたっぷり絡め、  
はかた地どりの旨味を引き出したジューシーな唐揚げ。  
Juicy deep-fried chicken that brings out the flavor of Hakata chicken  
with plenty of Korean mixed seasoning "Yangnyeom".

旨辛



# はかた地どり 旨辛唐揚げ



Spicy deep-fried  
hakata chicken

香辣炸博多鸡

790

[税込869円]

揚げ物



福栄新名物



選べるお味 Choice of flavors 口味的选择

ほくほく フライドポテト

French fries 炸薯条

のりしお

Salty seaweed  
咸紫菜

明太子ばたー

Mentaiko batter  
明太子黄油

醤油ばたー

Soy sauce batter  
酱油面糊

こんそめ

Bouillon  
肉汤

並盛り <200g> 490  
Small 小的 [税込539円]

大盛り <300g> 690  
Large 大 [税込759円]

トサカ盛り <400g> 890  
XLarge 特大号 [税込979円]

# 魚にもこだわり 海鮮逸品



幻の味噌漬け

## サワラ 焼き

750  
[税込825円]

Grilled mackerel marinated  
in maboroshi miso

烤鯖鱼腌制在 maboroshi 味噌

さわらのきめ細やかな身質を、熊本・山内本店の「まぼろしの味噌」がしっとりと熟成させた口どけの良さを感じる味わいに仕上がりました

Sawara's fine texture is moistened with "Maboroshi no Miso" from Kumamoto's Yamauchi main store, resulting in a flavor that feels good in the mouth.

### 熊本県山内本店の まぼろしの味噌を使用

艶やかな色合いの「まぼろしの味噌」。  
これまでに食べたことのない「味噌の味」をお楽しみください。

"Maboroshi miso" with a glossy color.  
Please enjoy the "taste of miso" that you have never eaten before.

帶有光泽颜色的“Maboroshi miso”。  
请享受从未有过的“味噌的味道”以前吃过



## 揚げ



九州  
名物

### きびなごの唐揚げ

590  
[税込649円]

Deep-fried  
banded blue-sprat  
炸带状蓝西鲱

新鮮なキビナゴを丁寧に粉打ちし、カラッと揚げた逸品。

Fresh millet is carefully ground into powder,  
Crisp and deep-fried delicacy.

新鲜的小米被仔细地磨成粉末, 酥脆的油炸佳肴

## 炙り



九州  
名物

### 鉄板炙りめんたい葱胡麻まみれ

780  
[税込858円]

Teppanyaki mentai  
onion sesame covered  
铁板烧明太葱芝麻盖

熱々の鉄板にのせた明太子です。  
Mentaiko on a hot iron plate.  
热铁板上的明太子



# 鍋

福栄きたらば、  
このもつ鍋ば  
食べていきんしゃい!!

## ぷりぷりホルモンの

### もつ鍋

<お1人様>  
<per person>  
<每人>

\*お鍋は全てお2人様より承ります  
<for 2 people> <每人>

Offal hot pot 1280  
杂火锅 [税込1408円]

#### 追加メニュー

- |           |                 |        |          |
|-----------|-----------------|--------|----------|
| ・もつ offal | 580<br>[税込638円] | ・水餃子   |          |
| ・もつスープ各種  | 380<br>[税込418円] | ・チャーハン |          |
| ・もつ野菜     | 380<br>[税込418円] | ・ラーメン  |          |
|           |                 | ・うどん   |          |
|           |                 | ・雑炊    |          |
|           |                 | 各 280  | [税込308円] |

秘伝のレシピで作られた濃厚な豚骨ベースのもつ鍋です。ニラを始めとしたたっぷりの野菜と、ぷりぷりの「もつ」、スープが最後まで美味しい自慢のもつ鍋。

Motsunabe with a rich pork bone base made with a secret recipe. Motsunabe boasts plenty of vegetables such as Chinese chives, plump motsu, and a delicious soup that lasts until the very end.

以秘制秘方制作的浓厚猪骨底底火锅。Motsunabe 拥有丰富的蔬菜，如韭菜、肥美的 motsu 和美味的汤，可以持续到最后。

名物州

## ぷりぷりホルモンの 白もつ鍋

<お1人様>  
<per person>  
<每人>

Offal hot pot ~Pork bone broth~  
杂火锅 ~猪骨汤~

1280  
[税込1408円]

名物州

## ぷりぷりホルモンの 赤もつ鍋

<お1人様>  
<per person>  
<每人>

~麻辣出汁~

Offal hot pot  
~Spicy Chinese soup stock~

杂火锅 ~中国高汤~ 1280  
[税込1408円]

名物州

## ぷりぷりホルモンの 黒もつ鍋

<お1人様>  
<per person>  
<每人>

Offal hot pot  
~Sukiyaki soup stock~  
杂火锅 ~寿喜烧高汤~

1280  
[税込1408円]

# 本場博多の 炊き餃子

た

Authentic Hakata-style dumplings

正宗的博多式饺子

一口サイズの餃子を、豚骨ベースのスープに入れて強火で煮込む「炊き餃子」。

Bite-sized dumplings in pork bone-based soup "Taki gyoza" is boiled in high heat.

一口大の猪骨汤圆“泷饺子”是用高温煮的。

お二人様より  
承ります

<お1人様>  
<per person>  
<每人>

880  
[税込968円]



※スープを追加でご注文の際、別途220円[税込]をいただいております

\*Additional 220 yen [tax included] will be charged when ordering additional soup.  
点汤时加收 220 日元 [含税]

炊き餃子  
その後追加  
お徳な追加

食後に  
豚骨スープ + 290  
ラーメン  
[税込319円]

Pork bone soup ramen  
猪骨汤拉面



食後に  
豚骨スープ + 290  
チャーハン  
[税込319円]

Pork bone soup fried rice  
猪骨汤炒饭



## はかた地どり丸ごと



## コラーゲン水炊き鍋

Whole Hakata Jidori Collagen Mizutaki Nabe

博多自通胶原蛋白水泷锅

あっさりとした塩味の白濁スープで食べる、  
コラーゲンたっぷりの水炊き。

Collagen-rich mizutaki served in a light, salty  
cloudy soup.

富含胶原蛋白的水煮清淡咸味浑浊汤

<お1人様>

1680

<per person>

[税込1848円]

<每人>

水炊き鍋に最適  
こだわりぼん酢

Suitable for water cooking pot  
Special ponzu sauce

与 Mizutaki 锅兼容  
特制橙子酱

はかた地どり  
「コラーゲン水炊き」は  
スープが命。

The soup is the key to  
the Hakata Jidori  
"Collagen Mizutaki".

汤是博多地通  
“胶原蛋白水煮”的关键



●つくね Chicken meat ball with vegetable  
蔬菜鸡肉丸

●コラーゲン collagen  
胶原

●ももにく Chicken thigh  
蔬菜鸡肉丸

●ハラミ Chicken skirt  
蔬菜鸡肉丸

●せせり Chicken neck  
蔬菜鸡肉丸

●砂肝 Chicken gizzard  
胗

### 追加メニュー

- |                   |                   |       |                   |
|-------------------|-------------------|-------|-------------------|
| ・水炊きもも肉 4ヶ        | + 680<br>[税込748円] | ・水餃子  | + 280<br>[税込308円] |
| ・水炊き野菜            | + 480<br>[税込528円] | ・ラーメン | + 280<br>[税込308円] |
| ・水炊きスープと<br>コラーゲン | + 480<br>[税込528円] | ・雑炊   | + 280<br>[税込308円] |



# 締め



自家製鶏スープで仕上げた、メには欠かせない福業組合の新しいラーメンです。

Fukuei Kumiai's new ramen, finished with homemade chicken soup, is an indispensable finishing touch.

Fukuei Kumiai 的新拉面，加上自制的鸡汤，是一道不可或缺的画龙点睛之笔。

**締め一杯**  
**博多屋台ラーメン**  
**〈煮卵のせ〉** **690**  
 [税込759円]

For after drink  
 Hakata stall ramen < Boiled egg topping >  
 酒后用 博多小摊拉面〈煮鸡蛋浇头〉



**本場博多の**  
**熟成明太子うどん**

Authentic Hakata aged mentaiko udon **630**  
 正宗博多陈年明太子乌冬面 [税込693円]

熟成明太子の唐辛子は独自にブレンドした、辛さが後を引かない「先辛」。

Authentic Hakata aged mentaiko udon  
 正宗博多陈年明太子乌冬面



**馬刺し寿司 三貫** **780**  
 [税込858円]

Horse sashimi sushi <3 pcs>  
 马刺身寿司 <3个>

**(追加) 馬刺し寿司 赤身** **200**  
 [税込220円]

Horse sashimi sushi red meat  
 马刺身寿司 红肉

※当店で使用しているお米は全て「国産」です。  
 \*All rice used in our restaurant is domestically produced.  
 ※本店使用的大米全部为国产



**板前長直伝**  
**究極の焼き鳥**  
**たまごかけご飯** **650**  
 [税込715円]

Itamae chief direct transmission  
 Ultimate Yakitori Egg rice

板前首席直伝  
 终极烤鸡肉串鸡蛋饭



**博多明太高菜飯**  
**〜お出汁と一緒に〜**

Hakata Mentaï Takana Meshi ~With Dashi~  
 博多明太高菜飯〜搭配高汤〜

**650**  
 [税込715円]



**はかた地どりの**  
**自家製とり釜飯**

**〈二人前〉** **990**  
 <for two people> <两个人> [税込1089円]

Hakata chicken homemade  
 rice pot  
 博多鸡肉自制饭锅

ご注文をいただいてから目の前で炊き上げます。数種類の地鶏出汁に、もち米を使用した釜飯です。

After receiving your order, it will be cooked in front of you. Kamameshi made with glutinous rice and several kinds of free-range chicken broth.

# 甘味



## ナッツの女王 ピスタチオアイス

Queen of Nuts Pistachio Ice Cream  
坚果皇后开心果冰淇淋 **630**  
[税込693円]

バルサミコの酸味が甘さを引き締め、  
リッチな味わい。  
The sourness of balsamic tightens  
the sweetness, giving it a rich taste.

ナッツの女王 ピスタチオアイス

## フォンダン ショコラ

**690**  
[税込759円]



Fondant chocolate  
翻糖巧克力

カカオバリー社の高級  
チョコレートを使ったオリ  
ジナルレシピのフォンダ  
ンショコラ。

Fondant chocolate  
with an original recipe  
using high-quality  
chocolate from Cacao  
Barry.

## 抹茶

### フォンダン ショコラ

Matcha fondant chocolate  
抹茶软糖巧克力

フォンダンショコラ  
ならではのとろけ具合

Melting condition  
unique to fondant  
chocolate

**690**  
[税込759円]



## 国産柚子 シャーベット

Domestic Yuzu Sherbet  
国産柚子果子露

お口直しにぴったりな  
シャーベットを是非。

The sourness of balsamic  
tightens the sweetness,  
giving it a rich taste.

**790**  
[税込869円]



## 国産白桃 シャーベット

Domestic white peach sherbet  
国産白桃果子露

白桃丸ごとの贅沢感。

A luxurious feeling of whole  
white peach.

**790**  
[税込869円]

太宰府天満宮参道  
茶房から

## 梅ヶ枝餅

Umegaemochi  $\langle 1ヶ \rangle$  **390**  
梅枝餅  $\langle 1pc \rangle$  [税込429円]  
 $\langle - \rangle$

上品でほのかな甘さ  
Refined and subtle sweetness  
精致而微妙的甜味

本日のお土産に

## 冷凍 梅ヶ枝餅

$\langle 5ヶ \rangle \langle 5pcs \rangle \langle 五 \rangle$  **1500**  
For today's souvenir [税込1650円]  
Umegaemochi

翻糖巧克力  
梅枝餅

お家で温めるだけで、本格的な梅ヶ枝餅がお召し上がりいただけます。  
You can enjoy authentic Umegaemochi just by warming it at home.  
只需在家加热即可享用正宗的梅枝餅

※写真はイメージです



## 鳴門金時100% 焼き立て スイートポテト バニラアイス添え

100% Naruto Kintoki  
freshly baked  
sweet potato  
served with vanilla ice cream

100% 鳴門金時  
香草冰淇淋烤红薯

**500**  
[税込550円]



## 碁石茶アイス **420** [税込462円]

Goishicha (green tea) Ice cream  
Goishicha (绿茶) 冰淇淋

高知県大豊町で生産される発酵茶  
「碁石茶」のアイスクリームです

Fermented tea produced in Otoyo Town,  
Kochi Prefecture "Goishicha" ice cream