幻の博多もつ鍋

九龍の「もつ」は、コラーゲンたっぷりの「プリッぷり」の国産牛もつを使用しています。もつを口に含むと、あっという間に口の中で柔らかな甘味が広がります。自慢の自家製スープと豆腐・ごぼう・ニラ・キャベツなどの野菜を加えると絶妙にマッチ。やみつきになる美味しさです。

三つの味から選べるスープ

しお　しょうゆ　みそ



■幻の博多もつ鍋

（一人前）1,200円（税込）　（二人前）2,400円（税込）

（三人前）3,600円（税込）　（四人前）4,800円（税込）

鍋トッピング

追加野菜	380円（税込）
追加牛もつ	650円（税込）
ちゃんぽん麺	260円（税込）
ぞうすいセット	260円（税込）

九龍2大名物料理

熱々 博多鉄なべ餃子



■博多鉄なべ餃子（20個）

1,200円（税込）



■博多鉄なべ餃子（10個）

600円（税込）

熟練した職人が、毎日一つ一つ手間暇かけて作る自家製餃子は鉄なべに乗っているから、いつまでも熱々で召し上がれます。こんがりと焼いた一口サイズの手作り餃子のパリパリの食感はもちろん、肉汁と共に広がる餡の旨味と香りを是非ご堪能ください。

写真と実際の商品は一部異なる場合がございます。ご了承ください。

九州うまかもん横丁

九龍 拉麺

コク旨豚骨



おすすめ

濃厚な豚骨スープでありながら
さっぱりとした味わい。

白とん 690円 (税込)

マー油豚骨



焦がしにんにくを使った
黒マー油が癖になる。

黒とん 750円 (税込)

辛味豚骨



ピリ辛赤マー油と豚骨スープが
食欲をそそる一杯。

赤とん 750円 (税込)

豚骨らーめんの
醍醐味は替え玉！

替え玉 130円 (税込)

**ランチタイムは
替え玉1玉無料!!**

※替え玉は、豚骨らーめんに限ります



麺の固さが選べます！

ハリガネ (5秒)	バリカタ (10秒)
フツウ (20秒)	ヤワ (30秒)

追加トッピング

きくらげ	110円 (税込)
辛子高菜	110円 (税込)
明太子	200円 (税込)
バラちゃーしゅー	300円 (税込)
あじ玉	130円 (税込)
バカねぎ	210円 (税込)

おすすめ

山盛りのシャキシャキねぎを
豪快にトッピングしたオススメの一杯。



大バカねぎらーめん

白とん… 1,090円 (税込)
黒とん… 1,150円 (税込)
赤とん… 1,150円 (税込)



バカねぎらーめん

白とん… 900円 (税込)
黒とん… 960円 (税込)
赤とん… 960円 (税込)



ちゃーしゅーめん

白とん… 990円 (税込)
黒とん… 1,050円 (税込)
赤とん… 1,050円 (税込)

ランチタイムは替え玉1玉無料！

替え玉 130円 (税込)

※替え玉は、豚骨らーめんに限ります





山形赤湯名物
辛味噌ラーメン

山形辛味噌ラーメン
900円 (税込)



昔懐かしい食堂の味
シンプルな中華そば

町中華
700円 (税込)



野菜のうまみたっぷり
栄養バランスも抜群

野菜タンメン
880円 (税込)

麺類大盛り 130円 (税込)

麺類

長崎ちゃんぽん	950円（税込）
長崎皿うどん	950円（税込）
五目あんかけ焼きそば	950円（税込）
和風焼きうどん	800円（税込）
小倉名物焼きうどん	820円（税込）
博多焼きラーメン	820円
ちゃんぽんソース焼きそば	950円



長崎ちゃんぽん


小倉名物焼きうどん



五目あんかけ焼きそば



長崎皿うどん


博多焼きラーメン


和風焼きうどん


ちゃんぽんソース焼きそば

明太釜玉うどん	790円（税込）
ちゃんラー	700円（税込）
五島冷やしぶっかけうどん	（並）800円（大）1000円（税込）
五島ざるうどん（冷）	（並）700円（大）900円（税込）



明太釜玉うどん



ちゃんラー



五島ざるうどん（冷）



五島冷やしぶっかけうどん

酒肴・珍味

- オモニのチャンジャ 500円（税込）
- オモニのタコキムチ 500円（税込）
- 鶏皮ポン酢 400円（税込）
- 鶏首皮炭火焼き 590円（税込）
- ぷるぷる酢もつ 500円（税込）
- 冷奴 300円（税込）
- 熊本からし蓮根 790円（税込）


鶏首皮炭火焼き


鶏皮ポン酢


ぷるぷる酢もつ

本場の味


冷奴


熊本からし蓮根


オモニのタコキムチ


オモニのチャンジャ

サラダ・野菜

- ヤミツキ塩キャベツ 410円（税込）
- ヤミツキたたききゅうり 410円（税込）
- 九龍九彩サラダ 580円（税込）
- 熊本ちくわサラダ 650円（税込）
- オニオンスライスボウル 380円（税込）
- オニオンスライスボウルDX（黄身入り） 430円（税込）

熱々ごはん類

- 白ご飯（並200g） 180円（税込）　（大250g） 230円（税込）
- 博多明太ご飯（普通と激辛が選べます）（並200g） 390円（税込）　（大250g） 440円（税込）
- 博多高菜ご飯（並200g） 390円（税込）　（大250g） 440円（税込）
- 大分かしわ飯（並200g） 390円（税込）　（大250g） 440円（税込）
- 旨ネギ肉ご飯（並200g） 490円（税込）　（大250g） 540円（税込）
- 隠れた逸品 カツカレー 750円（税込）
- NEW タレカツ丼 900円（税込）

本場の味


大分かしわ飯

本場の味


博多明太ご飯

本場の味


熊本ちくわサラダ


ヤミツキ塩キャベツ


旨ネギ肉ご飯


博多高菜ご飯


オニオンスライスボウルDX


オニオンスライスボウル


ヤミツキたたききゅうり


カツカレー

NEW


タレカツ丼


九龍九彩サラダ

馬刺し

厳選した特上馬刺し

特上馬刺し　1080円（税込）

馬刺し2点盛り　1680円（税込）

馬刺し握りセット　1380円（税込）


馬刺し握りセット


特上馬刺し

本場の味


馬刺し2点盛り

鶏たたき

種鶏ならではの食感と味わい

種鶏は一般的なブロイラーより飼育日数が長いため筋肉が発達し肉質に弾力が生まれます。固すぎず柔らかすぎない、歯応えのある独特の食感が楽しめます。



炙り種鶏（しゅけい）たたき　980円（税込）

種鶏（しゅけい）たたき握りセット　1380円（税込）

本場の味


炙り種鶏たたき


種鶏たたき握りセット

明太子料理

博多手羽先明太焼き（二本）　520円（税込）

博多いわし明太焼き（一本）　590円（税込）

竹輪明太磯辺揚げ　550円（税込）

明太チーズスティック　550円（税込）

博多明太天ぷら　700円（税込）

博多炙り明太子　700円（税込）

博多明太玉子焼き　820円（税込）


明太チーズスティック


竹輪明太磯辺揚げ


博多炙り明太子


博多明太天ぷら

本場の味


博多明太玉子焼き


博多いわし明太焼き


博多手羽先明太焼き

魚介料理

定番から変わり種まで揃ってます

佐賀県呼子名物 いかしゅうまい	600円（税込）
天草きびなご二夜干し炙り	480円（税込）
九州仕込み しめ鯖	880円（税込）
鯨ベーコン	950円（税込）
縞ホッケ焼き	890円（税込）
鹿児島さつま揚げ	950円（税込）
カキフライ	880円（税込）



鯨ベーコン


縞ホッケ焼き


鹿児島さつま揚げ


カキフライ


天草きびなご一夜干し炙り


九州仕込みしめ鯖



佐賀県呼子名物
いかしゅうまい

長崎雲仙ハム

長崎雲仙 ハムステーキ焼き	650円（税込）
長崎雲仙 ハムカツ	650円（税込）
長崎雲仙 ハム焼きめし	850円（税込）


長崎雲仙ハムカツ



長崎雲仙ハムステーキ焼き



長崎雲仙ハム焼きめし



吟味された島原半島産ポークを主原料としたポーク100%のソーセージ。肉の旨味と脂の甘味が合わさった上質な味わいを醸し出しています。

一品料理

人気のおつまみ

博多とん平焼き　800円（税込）

明太とん平焼き　890円（税込）

博多にら玉　580円（税込）

本場の味



博多とん平焼き



明太とん平焼き

本場の味



博多にら玉

懐かしの甘〜い厚焼玉子　650円（税込）

栃尾の油揚げ焼き　600円（税込）

フレンチフライポテト　450円（税込）

海鮮チヂミ　1000円（税込）



懐かしの甘〜い厚焼玉子

栃尾の油揚げ焼き



海鮮チヂミ



フレンチフライポテト

熱々鉄板料理

鉄板砂肝炒め　600円（税込）

鉄板純生ホルモン炒め　950円（税込）

鉄板宮崎鶏炭火焼き　680円（税込）

本場の味



鉄板純生ホルモン炒め



鉄板砂肝炒め



鉄板宮崎鶏炭火焼き

肉料理

ご当地メニューから定番品まで

聖地中津唐揚げ（300g） 680円（税込）

レバ唐 690円（税込）

NEW タレカツ 450円（税込）

大分とり天 650円（税込）

博多ホルモン揚げ 880円（税込）

宮崎チキン南蛮 800円（税込）

中津ブツ切り唐揚げ（骨付き）（500g）※3~4人前 980円（税込）

博多熱々手羽中揚げ 650円（税込）

ホルモン炙り焼き 680円（税込）

鶏ハラミ炭火焼き 600円（税込）

大分ニラ豚 690円（税込）

NEW タコさんウインナー 580円（税込）（50個）2700円（税込）（100個）5000円（税込）（50個・100個は要予約）



聖地中津唐揚げ

本場の味



レバ唐

NEW



タレカツ



大分とり天



博多ホルモン揚げ



宮崎チキン南蛮

本場の味



中津ブツ切り唐揚げ（骨付き）



鶏ハラミ炭火焼き



博多熱々手羽中揚げ

NEW



タコさんウインナー



大分ニラ豚



ホルモン炙り焼き

お飲み物



ビール

アサヒスーパードライ樽生中ジョッキ	650円
アサヒスーパードライ中瓶	650円
キリン一番搾り中瓶	650円
キリンラガー中瓶	650円
サッポロビール黒ラベル中瓶	650円
アサヒドライゼロ	450円

焼酎割り

焼酎水割り	500円
緑茶割り	500円
烏龍茶割り	500円
ジャスミン茶割り	500円
紅茶割り	500円
ホッピー割り	550円
ホッピー(中・外)	380円
焼酎割り ハイリキレモン(350ml)	500円
焼酎割り ハイリキプレーン(350ml)	500円

焼酎サワー(炭酸割り)

こだわり酒場レモンサワー	500円
レモンサワー	500円
グレープフルーツサワー	500円
シークワーサーサワー	500円
カルピスサワー	500円
紅茶サワー	500円

特製九州フルーツサワー(七彩物語)

あまおう(福岡)	600円
デコポン(九州)	600円
かぼす(大分)	600円
たんかん(九州)	600円
びわ(長崎)	600円
温州みかん(九州)	600円

日本酒・焼酎

久保田 百寿【新潟・長岡】	(一合)520円 (二合)940円
〆張鶴 月【新潟・村上】	(一合)520円 (二合)940円
八海山【新潟・南魚沼】	(一合)520円 (二合)940円
芋焼酎 黒霧島ショット【宮崎】	500円
芋焼酎 赤霧島ショット【宮崎】	580円
芋焼酎 茜霧島ショット【宮崎】	580円
芋焼酎 さつま司ショット【鹿児島】	580円
焼き芋焼酎 魔界への誘いショット【佐賀】	580円
麦焼酎 二階堂ショット【大分】	500円
麦焼酎 いいちこショット【大分】	500円
奄美黒糖焼酎 れんとショット【鹿児島】	580円
奄美黒糖焼酎 喜界島ショット【鹿児島】	580円
麦梅酒 天空の月ショット【鹿児島】	580円

梅酒・ワイン

北雪梅酒	580円
八海山の原酒で仕込んだ うめ酒	580円
九龍セレクトグラスワイン(赤・白)	570円



カクテル

カシスオレンジ	480円
カシスグレープフルーツ	480円
ピーチウーロン	480円
レッドアイ	480円

ハイボール

角ハイボール	620円

博多男のハイボール

中洲ハイボール(ブラックニッカ×ソーダ)	520円
天神ハイボール(ブラックニッカ×ジンジャーエール)	570円
長浜ハイボール(ブラックニッカ×コカコーラ)	570円
祇園ハイボール(ブラックニッカ×ゆず×ソーダ)	570円
山笠ハイボール(ブラックニッカ×レモン×ソーダ)	570円

ノンアルコールカクテル

スタイルバランス レモン	450円
スタイルバランス グレープ	450円
スタイルバランス 梅	450円

ソフトドリンク

緑茶	380円
烏龍茶	380円
黒烏龍茶	420円
ジャスミン茶	380円
ジンジャーエール	380円
カルピス	380円
コカ・コーラ	380円





※表示価格は全て税込価格です



豚骨らーめんの
醍醐味は替え玉！



替え玉
130円(税込)

ランチタイムは
替え玉1玉無料!!

※替え玉は、豚骨らーめんに限ります



スーパー圧力寸胴で仕上げた
自慢の豚骨スープをご賞味あれ！





ちゃーしゅーめん

白とん… 990円(税込)
黒とん… 1,050円(税込)
赤とん… 1,050円(税込)

麺の固さが選べます！

ハリガネ (5秒)	バリカタ (10秒)
フツウ (20秒)	ヤワ (30秒)

追加トッピング

きくらげ	110円(税込)
辛子高菜	110円(税込)
明太子	200円(税込)
バラちゃーしゅー	300円(税込)
あじ玉	130円(税込)
バカねぎ	210円(税込)



バカねぎらーめん

白とん… 900円(税込)
黒とん… 960円(税込)
赤とん… 960円(税込)



大バカねぎらーめん

白とん… 1,090円(税込)
黒とん… 1,150円(税込)
赤とん… 1,150円(税込)

表示価格は税込み価格です。写真と実際の商品は一部異なる場合がございます。

夜メニュー

九龍（きゅうりゅう）

九州うまかもん横丁

町中華（まちちゅうか） 700円（税込）

昔懐かしい食堂の味
シンプルな中華そば



おすすめ

本場の味 長崎ちゃんぽん 950円（税込）

本場長崎の味わい
たっぷり野菜と魚介スープ



おすすめ

山形赤湯名物 辛味噌ラーメン



山形辛味噌（やまがたからみそ）ラーメン 900円（税込）

本場の味 長崎皿うどん 950円（税込）

野菜たっぷり餡と
パリパリ麺が堪らない



野菜タンメン 880円（税込）

野菜のうまみたっぷり
栄養バランスも抜群



五目あんかけ焼そば 950円（税込）



麺類大盛り 130円（税込）

※表示価格は税込み価格です。
※写真と実際の商品は一部異なる場合がございます

伝説の町中華
黄金メニュー

定食はご飯大盛り無料!!

※定食以外の大盛りは100円増しとなります。



伝説の
大分ニラ豚定食 890円（税込）



伝説の
ナポリタン 800円（税込）



伝説の
カツカレー 900円（税込）



伝説の
五目あんかけチャーハン 890円（税込）



伝説の
純レバ丼 850円（税込）



伝説の
ドカカラ定食 890円（税込）



伝説の
タレカツ丼 750円（税込）



伝説の
ミックス肉炒め定食 890円（税込）

絶品!! 町中華

ご飯が進む逸品揃い

各定食ご飯大盛り無料!!

※定食以外の大盛りは100円増しとなります。



チャーハン 700円（税込）

中華の定番にして王道。
当店自慢の特製極旨炒飯をどうぞ。



麻婆飯 880円（税込）

ピリッと心地よく山椒が香る自慢の旨辛仕立て。
ご飯と麻婆を絡めてお召し上がり下さい。



チキン南蛮（なんばん）定食 920円（税込）

やわらかジューシーチキン南蛮が
ご飯と絶妙にマッチ!



野菜炒め定食 820円（税込）

シャキシャキの野菜を当店自慢の味付けでどうぞ。
旨味たっぷりの野菜に箸が止まらない!



もつ炒め定食 890円（税込）

プリプリホルモンとシャキシャキ野菜を
特製ダレで炒めたご飯が進む一品。



レバニラ定食 890円（税込）

新鮮でジューシーなレバーとニラの風味が
絶妙なコンビネーション。



ブタカラ定食 890円（税込）

豚肉をカリッと揚げた町中華イチオシメニュー。
ジューシーながらもさっぱりとした一品。



豚肉と木耳（きくらげ）の玉子炒め定食 950円（税込）

豚肉と木耳にふんわり玉子がたっぷり絡む。
ご飯との相性抜群。

ランチ限定メニュー

お昼はセットが断然お得！

お好きな麺類に得々丼をセットでお得に

王道セット！
一番人気ラーチャン



例えば、町中華（700円）とミニチャーハン（390円）で、
通常「1,090円」のところ、セットにすると「940円」に！

ラーチャンセット 940円（税込）

150円お得

おすすめ



麺類と一緒にご注文で 150円お得

得々 チャーハン 240円（税込）

単品ご注文は「390円（税込）」



麺類と一緒にご注文で 150円お得

得々 カレー 240円（税込）

単品ご注文は「390円（税込）」



麺類と一緒にご注文で 150円お得

得々 タレカツ丼 240円（税込）

単品ご注文は「390円（税込）」



麺類と一緒にご注文で 150円お得

得々 博多明太ご飯 240円（税込）

単品ご注文は「390円（税込）」



麺類と一緒にご注文で 150円お得

得々 博多高菜ご飯 240円（税込）

単品ご注文は「390円（税込）」



麺類と一緒にご注文で 50円お得

得々 サラダボウル 240円（税込）

単品ご注文は「290円（税込）」

佐賀県呼子名物
いかしゅうまい
（4個）600円（税込）



呼子名物

博多の味



博多鉄鍋餃子
（10個）600円（税込）
（20個）1,200円（税込）



麺類と一緒にご注文で 150円お得

得々 大分かしわ飯 240円（税込）

単品ご注文は「390円（税込）」



麺類と一緒にご注文で 150円お得

得々 旨ネギ肉ご飯 340円（税込）

単品ご注文は「490円（税込）」



DX（黄身入り） 380円（税込）

麺類と一緒にご注文で 50円お得

得々 オニオンスライスボウル 330円（税込）

単品ご注文は「通常380円（税込）・DX430円（税込）」

※表示価格は税込み価格です。※写真と実際の商品は一部異なる場合がございます。ご了承ください。

ランチ限定単品メニュー



当店自慢の特製カレー。
隠れた逸品です。

カレー 390円(税込)



中華の定番にして王道。
当店自慢の特製極旨炒飯をどうぞ。

チャーハン 390円(税込)



熱々サクサクのカツと
特製ダレが食欲をそそる。

タレカツ丼 390円(税込)



ご飯のお供に
新鮮野菜をどうぞ。

サラダボウル 290円(税込)



オニオンスライスボウル 380円(税込)



たまねぎ効果で
血液サラサラ!

オニオンスライスボウルDX 430円(税込)



高菜の食感がご飯とマッチ。
箸が進む一杯です。

博多高菜ご飯 390円(税込)

本場の味



明太子とご飯の相性バツグン!
本場博多の味をどうぞ。

博多明太ご飯 390円(税込)



当店独自の味付けで
鶏肉を炊き込みました。

大分かしわ飯 390円(税込)



ネギと豚肉の黄金コンビ。
旨味たっぷり!

旨ネギ肉ご飯 490円(税込)

九州うまかもん横丁

九龍(きゅうりゅう)

九州うまかもん横丁

九龍

究極の逸品

博多で愛されるご当地名物「酢もつ」。
湯通しした豚もつをポン酢で味付けした絶品グルメです。

博多名物



伝説の酢もつ

420円(税込)

沖縄の郷土料理『ミミガー』。
こりこりとした食感がクセになるおつまみです。

沖縄名物



伝説のミミガー

420円(税込)

おすすめ

砂ズリとは九州や西日本の一部で用いられる「砂肝」の別称。
薄くスライスした砂ズリと生姜の相性が抜群の一品。

博多名物



伝説の砂ズリポン酢

420円(税込)



当社総料理長
お勧めの逸品

九州うまかもん横丁
九龍

選べるお通し

お酒のお供に
究極の珍味

博多で愛されるご当地名物「酢もつ」。
湯通しした豚もつをポン酢で味付けした絶品グルメです。

博多名物



伝説の酢もつ

沖縄の郷土料理『ミミガー』。
こりこりとした食感がクセになるおつまみです。

沖縄名物



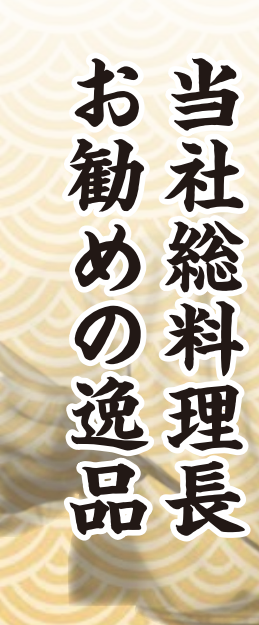
伝説のミミガー

砂ズリとは九州や西日本の一部で用いられる「砂肝」の別称。
薄くスライスした砂ズリと生姜の相性が抜群の一品。

博多名物



伝説の砂ズリポン酢



当社総料理長
お勧めの逸品

※17時以降にアルコール類をご注文のお客様にはお通し代（税込200円）を頂戴しております。予めご了承ください。