

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



幻の博多もつ鍋

(一人前) 1,200円(税込) (二人前) 2,200円(税込)
 (三人前) 3,300円(税込) (四人前) 4,400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

秘伝 博多鉄なべ餃子

絶品! 激ウマ!

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。

拉麵



コク旨豚骨



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)

豚骨らーめんの
醍醐味は替え玉!

替え玉
130円

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



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)

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)

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)

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)
- バラちゅーしゅー 300円 (税込)
- あじ玉 130円 (税込)
- バカねぎ 210円 (税込)



大バカねぎらーめん

- 白とん... **1,190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)

ちやーしゅーめん

- 白とん... **990円** (税込)
- 黒とん... **1,050円** (税込)
- 赤とん... **1,050円** (税込)

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せん

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。



山形赤湯名物
辛味噌らーめん



山形辛味噌
らーめん
900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)

昔懐かしい食堂の味
シンプルな中華そば



中華そば **700円** (税込)
肉中華そば **1,000円** (税込)

麺類大盛り **130円** (税込)

麺類



本場の味

長崎ちゃんぽん

ちゃんぽんソース焼きそば

950円
(税込)

博多焼きラーメン

820円
(税込)

岡山県津山名物ホルモンうどん

900円
(税込)

和風焼きうどん

800円
(税込)

五目あんかけ焼きそば

950円
(税込)

長崎皿うどん

950円
(税込)

長崎ちゃんぽん

950円
(税込)



岡山県津山名物ホルモンうどん



五目あんかけ焼きそば



博多焼きラーメン



本場の味

長崎皿うどん



ちゃんぽんソース焼きそば



和風焼きうどん



ちゃんぽんラーメン



明太釜玉うどん

本場の味

明太釜玉うどん
(並)790円(大)990円
(税込)

ちゃんぽんラーメン
(並)700円(大)850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)



五島ざるうどん(冷)

本場の味



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)

キムチ **490円** (税込)



鶏首皮炭火焼き



鶏皮ポン酢



ぷるぷる酢もつ



冷奴



オモニのタコキムチ



オモニのチャンジャ

本場の味



キムチ

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)

オニオンスライスポウル **380円** (税込)

オニオンスライスポウルDX (黄身入り) **430円** (税込)

熱々ごはん類

白ご飯 **150円** (小) **200円** (中) **250円** (大) (税込)

博多明太ご飯 (普通と激辛が選べます) **300円** (小) **350円** (中) **400円** (大) (税込)

博多高菜ご飯 **300円** (小) **350円** (中) **400円** (大) (税込)

大分かしわ飯 **340円** (小) **390円** (中) **440円** (大) (税込)

旨ネギ肉ご飯 **440円** (小) **490円** (中) **540円** (大) (税込)

NEW タレカツ丼 **750円** (税込)

特選大分牛すじビーフカレー **880円** (税込)



ヤミツキ塩キャベツ



熊本ちくわサラダ



博多明太ご飯



大分かしわ飯



ヤミツキたたききゅうり



オニオンスライスポウルDX



オニオンスライスポウル



博多高菜ご飯



旨ネギ肉ご飯



タレカツ丼



九龍九彩サラダ



特選大分牛すじビーフカレー

本場の味

本場の味

NEW

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

1600円
(税込)

馬刺し握りセット

1380円
(税込)

桜ユツケ

990円
(税込)

特上馬刺し

馬刺し2点盛り

馬刺し握りセット

桜ユツケ

本場の味

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あります。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。



本場の味

炙り種鶏たたき

種鶏たたき握りセット

炙り種鶏たたき

980円
(税込)

種鶏たたき握りセット

1380円
(税込)

明太子料理

竹輪明太磯辺揚げ

550円
(税込)

博多明太天ぷら

700円
(税込)

明太チーズスティック

550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)

竹輪明太磯辺揚げ

博多明太天ぷら

博多炙り明太子

博多明太玉子焼き

明太チーズスティック

本場の味

定番から変わり種まで揃ってます

魚介料理

佐賀県呼子名物 いかしゅうまい

600円 (税込)

天草きびなご一夜干し炙り

480円 (税込)

ししやも(7尾)

600円 (税込)

九州仕込みしめ鯖

880円 (税込)

鯨ベーコン

950円 (税込)

縞ホツケ焼き

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)



九州仕込みしめ鯖



鯨ベーコン



縞ホツケ焼き



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



ししやも(7尾)



本場の味

佐賀県呼子名物
いかしゅうまい



長崎雲仙ハムカツ

本場の味



長崎雲仙ハムステーキ焼き



長崎雲仙ハム焼きめし

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)

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



フレンチフライポテト

懐かしの甘〜い厚焼玉子

650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)



海鮮チヂミ

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

パリパリチキンの大分かぼすポン酢がけ

550円 (税込)

宮崎チキン南蛮

800円 (税込)

博多ホルモン揚げ

880円 (税込)

大分とり天

650円 (税込)

NEW タレカツ

450円 (税込)

レバ唐

690円 (税込)

聖地中津唐揚げ (300g)

680円 (税込)

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

本場の味



宮崎チキン南蛮



パリパリチキンの
大分かぼすポン酢がけ

NEW

タコさんウインナー

580円 (税込) (5個) 2700円 (税込) (100個) 5000円 (税込)

(50個・100個は要予約)

大分ニラ豚

690円 (税込)

鶏ハラミ炭火焼き

600円 (税込)

ホルモン炙り焼き

680円 (税込)

博多熱々手羽中揚げ

650円 (税込)



タコさんウインナー



鶏ハラミ炭火焼き



博多熱々手羽中揚げ



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グラス 400円
- アサヒスーパードライ中ジョッキ 650円
- アサヒスーパードライメガジョッキ(800ml) 990円
- キリンラガービール中瓶 650円
- キリン一番搾り中瓶 650円
- サッポロビール赤ラベル中瓶 650円
- サッポロビール黒ラベル中瓶 650円
- エビスビール中瓶 700円
- ノンアルコールビール小瓶 450円

焼酎割り

- 緑茶割り 500円
- 烏龍茶割り 500円
- 焼酎水割り 500円
- ジャスミン茶割り 500円
- 黒烏龍割り 520円
- 南高梅ハイ 500円
- ホッッピー割り 550円
- ホッッピー(中外) 350円

焼酎サワー(炭酸割り)

- ライムサワー 500円
- グレープフルーツサワー 500円
- 巨峰サワー 500円
- シークワーサーサワー 500円
- カルピスサワー 500円
- 南高梅サワー 550円
- 梅干し(1粒)・レモン(1/2個) 150円

レモンサワー



- こだわり酒場レモンサワー 520円
- 氷結レモンサワー(レモン・無糖) 520円
- よだれレモンサワー 520円
- レモンサワー 500円
- 塩レモンサワー 520円
- トマトドリンク
- スウィートトマトサワー 520円
- トマトニック 550円
- トマトカクテル 550円
- トマト緑茶 550円
- トマトソーダ 550円

日本酒・焼酎

- 金升碧ラベル(新潟・新発田) (一合) 470円 (二合) 840円
- 八張鶴月(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 白霧島シヨット(宮崎) 500円
- 芋焼酎 黒霧島シヨット(宮崎) 500円
- 芋焼酎 赤霧島シヨット(宮崎) 580円
- 麦焼酎 二階堂シヨット(大分) 500円
- 奄美黒糖焼酎 喜界島シヨット(鹿児島) 520円
- 焼芋焼酎 魔界への誘いシヨット(佐賀) 580円
- 麦梅酒 天空の月シヨット(鹿児島) 580円

ボトルキープ

- 鏡月 2300円
- 二階堂(麦焼酎) 2900円
- 黒霧島(芋焼酎) 2900円
- セツト料金 320円
- 緑茶・烏龍茶(デキャンタ) 520円

梅酒・ワイン



- 濃厚梅酒 520円
- 九龍セレクトグラスワイン(赤白) 520円
- カクテル
- カシスソーダ 480円
- カシスオレンジ 480円
- カシスグレープフルーツ 480円
- カシスウーロン 480円
- 抹茶ウーロン 480円
- ピーチウーロン 480円
- レッドアイ 480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(ブラックニッカコココーラ) 570円
- 祇園ハイボール(ブラックニッカ中辛ソーダ) 570円
- 山笠ハイボール(ブラックニッカレモンソーダ) 570円
- 角ハイボール(サントリー角Xソーダ) 620円
- メガ中洲ハイボール(ブラックニッカソーダ) 900円
- メガ角ハイボール(サントリー角Xソーダ) 1100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
- コココーラ 380円



※表示価格は全て税込価格です

絶品!!

町中華

町中華の王道が新登場

タレカツ丼 **750円**(税込)

自慢の特製タレにやわらかチキンカツをくぐらせた極旨丼。



新鮮ニラ
まるごと一束使用

九龍

大分ニラ豚定食 **890円**(税込)

たっぷりのニラ・キャベツ・豚肉を醤油ベースの甘ダレで炒めた大分ご当地グルメ。



絶品!!

町中華

ご飯が進む逸品揃い

※各定食ご飯大盛り無料!!



スープ付き
特選大分牛すじビーフカレー **880円**
(税込)
じっくり煮込んだ牛すじの旨みがたっぷり溶けた、スパイシーカレー。



五目あんかけチャーハン **950円**
(税込)
具だくさんの熱々どろどろあんかけが堪らない一品。



野菜炒め定食 **820円**
(税込)
国産新鮮野菜と豚バラ肉をサクッと炒めたヘルシーメニュー。



レバ唐定食 **890円**
(税込)
新鮮な豚レバーを香り豊かなニンニク醤油ダレに漬けてカラッと揚げたスタミナ満点メニュー。臭みがなくご飯が進む一品です。



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。



もつ炒め定食 **890円**
(税込)
フワフワ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。



鶏唐揚げ定食 **890円**
(税込)
唐揚げの聖地、大分中津から取り寄せた肉汁溢れる特製唐揚げをどうぞ!



生姜焼き定食 **890円**
(税込)
定食の定番として王道。生姜が利いた甘辛ダレが決め手スライスした肉が外はカリッと絡む。



豚肉と木耳の玉子炒め定食 **950円**
(税込)
キクラゲと豚肉にふんわり玉子がたっぷり絡む。ご飯との相性抜群。



中華そば定食 **890円**
(税込)
どこか昔懐かしい和風のあっさりとした中華そばとライスがセットになった定番メニュー!



豚骨 辛味

赤とん

750円 (税込)

豚骨らーめん
醍醐味は替え玉!



豚骨 醤油

黒とん

750円 (税込)

スーパーな力寸胴で仕上げた
自慢の豚骨スープをぜひ味わえ!



豚骨

白とん

690円 (税込)



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せん



ちやーしゅーめん

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)
バラチカシュー	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。

昔懐かしい食堂の味
シンプルな中華そば



中華そば 700円 (税込)
肉中華そば 1,000円 (税込)

本場の味
長崎ちゃんぽん

950円 (税込)
大盛 1,100円 (税込)



本場長崎の味わい
たっぷり野菜と魚介スープ



本場の味



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)



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)



野菜たっぷり
バリバリ麺が堪らない

長崎うどん
950円 (税込)
大盛 1,100円 (税込)

麺大盛り
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

ランチ限定
メニュー

お昼はセットが断然お得!



■ 白ご飯(小)
らーめん+各100円 **50円** お得
(税込)



■ ミニ博多明太ご飯(普通・激辛)
らーめん+200円 **100円** お得
(税込)



■ ミニ博多高菜ご飯
らーめん+200円 **100円** お得
(税込)



■ ミニ大分かしわ飯
らーめん+250円 **90円** お得
(税込)



■ ミニ旨ネギ肉ご飯
らーめん+340円 **100円** お得
(税込)



じっくり煮込んだ牛オジの旨みかたのぶりと多量な、久バインナーをスリジヤルカレー

特選大分牛オジ
ビーフカレー **850円**
(税込)

100円
お得
特選大分
牛オジビーフミニカレー
らーめん+350円
(税込)



ミニチャーハン **80円** お得
らーめん+300円
(税込)
チャーハン **680円**
(税込)

熱々ジュース
本場博多の味

博多鉄鍋餃子

- 博多鉄鍋餃子(10個) 600円 (税込)
- 博多鉄鍋餃子(20個) 1,200円 (税込)



■ 白ご飯	(小)150円 / (中)200円 / (大)250円
■ 博多明太ご飯	(小)300円 / (中)350円 / (大)400円
■ 博多高菜ご飯	(小)300円 / (中)350円 / (大)400円
■ 大分かしわ飯	(小)340円 / (中)390円 / (大)440円
■ 旨ネギ肉ご飯	(小)440円 / (中)490円 / (大)540円
■ 特選大分牛オジビーフカレー	850円
■ 特選大分牛オジビーフミニカレー	450円
■ チャーハン	680円
■ ミニチャーハン	380円

ご飯物
単品メニュー

ランチ限定
一玉
替玉無料



長浜ラーメンの醍醐味は、なんといつでも替え玉!!

表示価格は税込価格です。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。

博多で愛されるご当地名物「酢もつ」。
湯通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)



究極の逸品

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



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

選べるお通し

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

お酒のお供に
究極の珍味

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



怒涛の山盛り!



要予約

100個 5,000円(税込)

普通サイズ



10個 580円(税込)

皆でシェア



要予約

50個 2,700円(税込)

タカヤカシ カニ

お酒のお供にぴったり

九州うまかもん横丁
九龍