

お品書き



博多もつ鍋 やま中

創業1984年、「博多もつ鍋 やま中」の歴史は、
福岡市南区大橋に店を構えた時から始まりました。
開業当時は1階が店舗、2階が住まいという慎ましい営みでしたが、
振舞われるもつ鍋が好評を博し、その味わいは口コミで広がり、
連日行列のできる店となりました。
1999年に現在本店と称している大橋店を開業、
2007年には赤坂店、2020年12月には博多店を開業するに至りました。
現在は、大橋本店と赤坂店、博多店の3店舗で自慢のもつ鍋を皆様にお届けしております。

もつ鍋文化を変革させた“みそもつ鍋”

従来のもつ鍋のイメージを変えたやま中の“みそもつ鍋”。
創業当時、一般的に提供されるもつ鍋は、しょうゆ味がスタンダードでした。
その時代に「やま中」がメニューに取り入れた“みそ味”は斬新かつ美味であり、
多くのお客様から支持を頂くこととなりました。
やま中、そしてもつ鍋の歴史を語るに欠かせないのが“みそもつ鍋”です。



もつ鍋

※鍋のご注文は二人前からとなっております。

みそ味

一人前 2,200円

創業より試行錯誤の末に作り出された“みそ味”は、
数種類ブレンドされた九州産のみそを使用した秘伝の味わいです。
使用しているもつは、鹿児島や熊本など九州産の新鮮な小腸だけを使用するなど
様々なこだわりにより作り出されています。
このように吟味を重ねて生み出された“みそ味”は、
他店とは一線を画す味わいです。

しょうゆ味

一人前 2,200円

やま中の“しょうゆ味”のスープは、食材から染み出すうまみ成分を考慮し、
薄口しょうゆをベースに調合した甘みと辛みのバランスが絶妙なスープです。

しゃぶしゃぶ風

一人前 2,200円

利尻産昆布と薄口しょうゆをベースとしただし汁。
唐辛子、にんにく不使用の当店オリジナルのもつ鍋です。
あっさりかつ旨味たっぷりのだし汁で仕上げる食材は、
自家製ポン酢とともにお召し上がり頂きます。



※当店ではテーブルチャージ料390円(税込)頂戴しております。

一品料理

博多ならではの酒の友の数々、
やま中がこだわりぬいた極上の“ひとしな”です。

からしめんたい 1,200円

やま中オリジナルの調味液に低温でじっくりと漬け込んだ、まろやかで柚子香る逸品

牛の酢もつ 880円

一頭からわずかしかとれない柔らかいもつを使用

せんまい 880円

黒センマイと白センマイをブレンド、絶妙の食感を楽しめます

珍味三種盛り 880円

酒豪・チャンジャ・秘伝仕込みのザーサイの三種盛り合わせ

ゆでタンと煮込み大根 ※数量限定 1,480円

長時間煮込んだやわらかいタンをやま中オリジナルみそダレと共にご賞味ください

牛ほほ肉の甘煮 1,480円

赤ワインでじっくり煮込みとろける味わい

タラチャンジャ 600円

韓国に近いこともあり福岡でも定番の酒の友。噛めば噛むほど深い味わい

白菜キムチ 600円

本場韓国唐辛子二種を使用した甘み辛みのバランスが取れた刻み白菜キムチ

カクテキ 600円

野菜の水分を極限まで抜いて仕込む凝縮された旨み

キムチ二種盛り 600円

白菜キムチとカクテキの盛り合わせ

枝豆 600円

季節により枝豆とあわせる天然塩を使い分け

冷奴 450円

九州の甘い醤油との相性抜群の豆腐を使用。大豆の香りを楽しみめ口さわりが良い

追加メニュー

お好みの具材が見つかったら追加をして
あなただけの特別なやま中の味をお楽しみくださいませ。

もつ野菜セット（みそ味、しょうゆ味のみスープ付き） もつとキャベツ、にら、ごぼう、とうふ、こんにゃくのセット	1,980円
もつのみ（みそ味、しょうゆ味のみスープ付き） 野菜なしで、もつの量が1.4倍になります	1,980円
鍋せんまい（みそ味、しょうゆ味のみスープ付き）※数量限定 脂がなくさっぱりした牛の胃袋、こりこりとした食感の逸品です	1,650円
キャベツ 硬すぎず、柔らかすぎず鍋に合うこだわりのキャベツです	330円
ニラ 肉厚でみずみずしいやま中のニラ	330円
ごぼう お鍋のアクセント手切りのごぼうをどうぞ	550円
とうふ 鍋に負けない大豆の香りをお楽しみください	330円
こんにゃく スープに絡むねじりこんにゃく	330円
野菜盛り キャベツ、にら、ごぼう国産野菜を盛り合わせで	550円
めし	330円
もち（1ヶ）	170円
しゃぶもち（5枚）	280円
追加スープ	220円
追加しゃぶダレ	110円

お鍋の♪

食材のうま味が凝縮されたスープを使って味わうメはもつ鍋の醍醐味です。

ちゃんぽん麺、うどん玉、雑炊をご用意しました。

こだわりぬいたスープのうまみを最後までお楽しみください。

ちゃんぽん麺	330円
--------	------

スープに絡むふっくらとした麺

うどん玉	330円
------	------

口に入れた瞬間柔らかく噛むとモチモチした食感

雑炊用 めし	330円
--------	------

雑炊用 福岡県産地卵	110円
------------	------

旨味が濃いこだわりの卵

雑炊用 ネギ	110円
--------	------

雑炊用 のり	110円
--------	------

デザート

杏仁豆腐	330円
------	------

やま中オリジナルのとろける杏仁

抹茶アイス	330円
-------	------

宇治抹茶の苦みと甘味

あまおうアイス	440円
---------	------

福岡特産あまおうイチゴのアイス

お飲物

■ビール

生ビール(ハイネケン)	690円
生ビール(小)	490円
麒麟一番搾り(中瓶)	690円
麒麟ラガービール(中瓶)	690円
シャンディ・ガフ	690円
麒麟零ICHI	590円
ノンアルコールビール(アルコール分 0.0%)	

■焼酎

いも	
おはら	やま中ラベル
	一杯 590円
	ボトル 2,590円
黒霧島	
	一杯 690円
	ボトル 2,980円
佐藤 黒	ボトル 6,600円
島美人	ボトル 2,980円
むぎ	
南洲	やま中ラベル
	一杯 590円
	ボトル 2,590円
こめ	
白水	一杯 590円
	ボトル 2,800円

湯割り・水割り・ロックセット	330円
炭酸水セット	440円
レモンスライス	1個 50円
レモンスライス	8個 330円

コース

やま中自慢のお鍋とこだわりの一品料理を少しずつお楽しみ頂ける
特別なコースをご用意しました。

やま中コース

一名様 4,680円

☐ 一品盛り合わせ(牛の酢もつ・せんまい・からしめんたい・牛はほ肉の甘煮)

・牛の酢もつ

一頭からわずかしかとれない柔らかいものを使用

・せんまい

黒センマイと白センマイをブレンド、絶妙の食感を楽しめます

・からしめんたい

やま中オリジナルの調味液に低温でじっくりと漬けた、まろやかで柚子香る逸品

・牛はほ肉の甘煮

鮮度にこだわり九州産のはほ肉のみを使用。赤ワインでじっくり煮込みとろける味わい

☐ お鍋『もつ鍋』

・みそ味

・しょう油味

・しゃぶしゃぶ風

※お好きなお鍋をお選びください。

・野菜盛りともつの追加がございます。

※スタッフにお声かけくださいませ。

☐ メ ※お好きなメをお選びください。

・ちゃんぽん

・うどん

・雑炊

☐ デザート

・杏仁豆腐、抹茶アイス、あまおうアイスより

お好きなデザートをお選びください。

カクテルや酎ハイ・ワイン・日本酒

シャンパン・ソフトドリンク

各種取り揃えております。

詳しくは店舗までご確認くださいませ。

お土産

からしめんたい

博多名物もつ鍋と並び自信を持って
お勧め出来る品質とお味です。
地方発送も承ります。
お中元・お歳暮にも大変ご好評頂いております。

化粧箱入り

1,800円(約120g)

2,900円(約200g)

もつ鍋のお持ち帰り

当店は厳選された国産牛の小腸を使用しております。
当日中にお召し上がりくださいませ

※お持ち帰りされました後の冷凍保存に関しましては、大切な
コラーゲン質が破棄され「やま中」本来の持ち味が活かされ
ませんのでお勧めできません。

※お持ち帰りは二人前からとなっております。

お持ち帰り 一人前料金

2,200円