

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、厳選された国産牛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。

食べ比べセット(2名様~3名様向け)

6,480円

やま中を代表するみそ味ともつ鍋の定番しょうゆ味。どちらもお楽しみ頂けるセットをご用意しました。やま中のもつ鍋の味わいを存分にご堪能くださいませ。



※表示価格は全て税込価格となっております。

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	
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
韓国と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。大豆の香りを楽しめ口さわりが良い	

※表示価格は全て税込価格となっております。

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
おにぎり (1個) 牛ほほ肉甘煮のしぐれ添え	200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	
ポンカンシャーベット	290円

お飲物

■ビール

生ビール(キリン一番搾り)	690円
生ビール(小)	490円
キリン一番搾り(中瓶)	690円
キリンラガービール(中瓶)	690円
シャンディ・ガフ	690円
キリン零ICHI ノンアルコールビール(アルコール分 0.0%)	590円

■焼酎

いも・むぎ／一杯	各590円
桜岳(むぎ・樽熟成)／一杯	640円

【「やま中」ラベル焼酎】

いも・むぎ	各2,590円
桜岳(むぎ・樽熟成)	2,690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

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