

ご来店誠にありがとうございます。

●ご注意●

飲酒運転はお止め下さい。

お車でお越しのお客様には
アルコールの提供をお断り致します。
代行運転サービスをすぐに手配出来る様に
しておりますので御利用下さい。

「やま中」はお客様お一人お一人のモラルを信じて
御飲食を提供致したいと考えております。



水曜日を定休日とさせていただきます。

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。

地方発送も賜ります。
お中元・お歳暮にも大変ご高評頂いております。

1腹入り化粧箱

1,500円

2,500円

※表示価格は全て税抜き価格です。

もつ鍋のお持ち帰り



(写真は3人前の持ち帰りです。)

当店は厳選された国産牛の生の小腸を使用しております為
冷凍物は一切使用しておりません。
一両日中にお召し上がり下さいませ。

尚、お持ち帰りされました後の冷凍保存にしましては
大切なコラーゲン質が破壊され
「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 一人前料金
別途容器代がかかります。

1,852円

【お持ち帰りは2人前よりとなっております】

※表示価格は全て税抜き価格です。

もつ鍋が出来るまで…是非ご賞味下さい！

【やま中オリジナル】



からあげんたい

店主が味にこだわり、他には無い特別なめんたいを作りました！

1,000円



珍味 タラチャンジャ

たらの内臓の塩辛風チャンジャ。辛味・塩味・甘み。嗜むほどに味わい深い珍味です。

600円



せまい

酢じょう油に赤柚子を入れて…

800円



酢とっ

ポン酢に青柚子を入れて…

700円



牛ほほ肉甘煮

じっくり煮込んだとろけるお肉です。

1,000円



冷奴

冷たくさっぱり生姜じょう油でどうぞ！

400円



カクテキ

歯ごたえシャキシャキ。

500円



白菜キムチ

やま中定番、癖のないキムチです。

500円



キムチ二種盛り

カクテキと白菜キムチの盛り合わせ

550円



えだまめ

500円

※表示価格は全て税抜き価格です。

鍋

牛もつ鍋 一人前料金

(鍋のご注文は二人前からとなっております。)

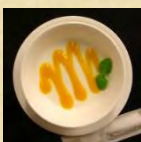
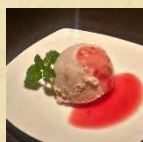
みそ味	1,800円
しょう油味	1,800円
しゃぶしゃぶ風	1,800円

追加メニュー

【一人前】

モツ(野菜・豆腐付)	1,800円
モツのみ(肉の量が増えます)	1,800円
鍋せんまい(数に限りがあります)	1,500円
野菜盛り	500円
キャベツ	300円
ごぼう	500円
にら	300円
とうふ	300円
こんにゃく(10ヶ)	300円
スープ	200円
追加しゃぶタレ	100円
雑炊用 糸島産天上卵1ヶ	100円
雑炊用 きざみのり	100円
雑炊用 ねぎ	100円
めし	300円
ちゃんぽん・うどん玉	300円
もち1ヶ	150円
しゃぶもち 5枚	250円

デザート



あまおうアイス	400円
抹茶アイス	300円
杏仁豆腐	300円

※表示価格は全て税抜き価格です。

当店ではアルコールを御注文頂いたお客様には付だしとして
300円(税込330円)頂戴致しております。何卒、ご了承下さい。

ビール



生ビール	600円
生ビール (小)	400円
黒ラベル (中瓶)	600円
アビス (中瓶)	650円
黒アビス	550円
シャンディ・ガフ	600円
ノンアルコールビール	
プレミアムアルコールフリー (アルコール分0.0%)	400円

焼酎



いも・むぎ	一杯	各500円
桜岳 (むぎ・樽熟成)	一杯	550円

■やま中ラベル焼酎■



いも・むぎ	ボトル	各2,300円
桜岳 (むぎ・樽熟成)	ボトル	2,400円

湯割り・水割り・ロックセット	300円
炭酸割セット	400円
レモンスライス	300円

酎ハイ・果実酒

<梅酒>

梅酒 (ロック・ソーダ割り)	500円
----------------	------

<酎ハイ>

巨峰・シークァーサー	
レモン・ライム・カルピス・ウーロン	各500円

<カクテル>

カシスソーダ・カシスオレンジ	
カシスグレープフルーツ・カシスウーロン	各550円

<RTD>

スミノフアイス (レモン)	各550円
---------------	-------

<ウィスキー>

ウィスキー (水割り・ロック)	650円
ハイボール	700円

やま中おすすめワイン

<赤ワイン>

オーストラリア



イエローテイル・BBR (ビッグ・ボールド・レッド)

西日本限定発売

北米で非常に人気のあるカベルネ、シラズ、メルローのブレンド赤ワイン。ベリー、チョコレートの香りに加え、口当たりが良く、程よい甘さが残る果実味が特長です。

<赤・ミディアムボディ> ボトル 2,100円

オーストラリア



イエローテイル・カベルネ・ソーヴィニヨン

口に含んだ瞬間に力強い酸味とスパイシーで豊かなベリー香が感じられます。ぶどう本来のジューシーなおいしさがストレートに表現された、渋味の少ない飲みやすいワインです。

<赤・ミディアムボディ> ボトル 2,100円

アメリカ



ベリンジャー・カリフォルニア・カベルネ・ソーヴィニヨン

渋み(タンニン)をおさえた、果実味あふれる、夏のベリーのような香りとなめらかな口当たりが特長です。普段の和食ともあわせやすい、バランスのよさが魅力のワインです。

<赤・ミディアムボディ> ボトル 2,500円

スペイン



マルケス・デ・リスカル・テンプラニーヨ

樹齢20年以上のぶどうの木から厳選されたぶどうのみを収穫した赤ワイン。しっかりした味わいと余韻を楽しみたいときにオススメです。

<赤・フルボディ> ボトル 2,700円

チリ



ロス・ヴァスコス・カベルネソーヴィニヨン

フランス赤ワインの頂点「シャトーラフィット」がチリで造りました。ボルドーのシャトーものを想像させる出来栄です。

<赤・フルボディ> ボトル 4,500円

オーストラリア



ペンフォールズ BIN8・シラズ・カベルネ

オーストラリアを代表するワイナリー「ペンフォールズ」の自信作。BINとは樽の管理番号が由来であり、伝統を守ったしっかりした味わいが特徴です。

<赤・フルボディ> ボトル 4,500円

オーストラリア



ペンフォールズ BIN2・シラズ・マタロ

オーストラリアを代表するブドウ品種「シラズ」に、「マタロ」という日本では珍しいブドウをブレンドすることで、絶妙なバランスを実現しています。

<赤・フルボディ> ボトル 4,500円

少しずつお楽しみになりたいときはこちらもございます。



グラスワイン(赤)

500円

デカンタ(グラス2杯分)

900円

やま中おすすめワイン

<白ワイン>

フランス



ラブレ・ロワ シャブリ

晴らしい芳香はシャブリ特有のもの。独特のキレ味が心地よく、
グレープフルーツやレモンを想わせるフレッシュな香り、
豊かなミネラルを感じさせるシャープな辛口でありながら、
優雅さも十分に楽しめます。

<白・やや辛口> ボトル 5,000円

オーストラリア



イエローテイル・シャルドネ

グラスから溢れ出す、バニラとココナッツの素晴らしい香り。
酸味が強くなく、ぶどうのストレートなおいしさが
感じられます。

<白・やや辛口> ボトル 2,100円

アメリカ



ベリンジャー・カリフォルニア・シャルドネ

樽の風味をおさえた、果実味あふれるワインです。洋梨や桃のような
香りと爽やかな口当たりが特長です。きりっとした風味が
普段の和食や軽い食事を引き立てます。

<白・辛口> ボトル 2,500円

少しずつお楽しみになりたいときはこちらもございます。



グラスワイン(白)	500円
デカンタ(グラス2杯分)	900円

ソフトドリンク

コーラ

ジンジャーエール

カルピスソーダ

100%オレンジジュース

100%グレープフルーツジュース

カルピス

ウーロン茶

ペリエ

各400円



やま中おすすめシャンパン

ヴーヴ・クリコ イエローラベル



イエローラベルは、まさに、ヴーヴ・クリコ社の味とスタイルを代表するもの。ピノ・ノアールを主軸に、ピノ・ムニエとシャルドネが加えられ、鮮明なボディを持ちながら、さわやかな口当たりです。小気味よい辛口の味わいと驚くほどフルーティーな香りは、贅沢の極みです。

ハーフボトル 5,000円 フルボトル 9,000円

テタンジェ ブリュット レゼルヴ



日本でも多くのレストランで愛飲される、玄人好みのシャンパン。複数のヴィンテージのワインをバランス良くブレンドし、アロマの成熟に達するためにセラーで最低3年間熟成させています。

ハーフボトル 5,000円 フルボトル 8,000円

ドン・ペリニヨン



シャンパンの真髄ドンペリニヨン。その味わいは、絹のように滑らかな霞のようで、口中へ広がり、包み込み優しく離れます。無重力のような感触が「至福のひととき」へと誘います。

フルボトル 25,000円

モエ・エ・シャンドン ブリュット



シャルドネ比率が少なく、ピノ・ノワールとピノ・ムニエによる黒ブドウ主体のシャンパーニュです。果実の味の新鮮な味わいと柔かい酸味の特徴です。喉ごしもやさしく心地よい余韻が残ります。

ハーフボトル 4,500円 フルボトル 7,000円

モエ・エ・シャンドン ネクター・アンペリアル



南国フルーツやキャンディーのようなアロマ、白桃や白い実のフルーツのようなデリケートな香り。コクがあってかすかに甘いスパイスのニュアンスもあります。

フルボトル 8,000円

モエ・エ・シャンドン ブリュット ロゼ



厳選されたピノノワールのフルーティーで野いちごのような香りが強く出ている特徴のあるシャンパン。赤褐色がかったあたたかみのあるピンク色。味わいは力強くまろやかです。新鮮でいきいきとした果実味がはっきりと出ているので越しは柔らかです。

フルボトル 10,000円

日本酒

黒松白鹿 本醸造 超辛 (一合) 500円

黒松白鹿 本醸造 やや辛口 (一合) 500円

■ 日本各地の地酒を一杯から…お楽しみ頂けます。 ■

博多・本醸造

一本メ

いっばんじめ (さらっと甘辛)

水を選び、米を求めながら享保二年より
蔵男たちの心意気に育てられた博多の美酒。

一杯 700円 ボトル 2,200円

大分・特醸美吟

西の南

にしのせき (芳香甘口)

風味が充分熟成するのを待って蔵出した
天然の色と香りと味との落ち着いた調和。

一杯 1,200円 ボトル 4,500円

兵庫・本醸造

山田錦

やまだにしき (やや辛口)

「白鹿会」加盟農家で特別栽培された
「山田錦米」100%使用した味わい豊かな酒。

一杯 600円 ボトル 2,000円

山形・本生吟醸

出羽桜 桜花

でわざくら (すっきり甘口)

低温醸酵技術が作り出した、蔵人の愛とその
ハーモニーが奏でるみちのく詩酒。

一杯 900円 ボトル 3,000円

新潟・本醸造

久保田 千寿

くぼた (せんじゅ) (さらっと中辛)

日本酒派の方ならどなた様にも、その飲み
心地の良さは知られています。

一杯 800円 ボトル 2,700円

新潟・吟醸

上善如水

じょうぜんみずのごとし (軽快)

香り高い軽快なほど越し、雪解け水のように
サラサラ飲めるお酒が搾れました。

一杯 800円 ボトル 2,700円