

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。



赤坂店プレミアムコース

唯一無二の空間で赤坂店限定のコース料理
是非ご堪能ください。

一名様 4,680円(税込)



※ドリンクは別途注文になります。
※写真は2人前です。

☐ 一品盛り合わせ

- ・ 牛の酢もつ
- ・ 本日の小鉢
- ・ からしめんたい
- ・ 季節のスープ

※内容は季節及び仕入状況によって変更がございます

☐ 〆

- ・ ちゃんぽん麺
- ・ うどん玉
- ・ 雑炊

※3種類からお選びいただきます

☐ もつ鍋(追い野菜付き)

- ・ みそ味
- ・ しょうゆ味
- ・ しゃぶしゃぶ風

※3種類からお選びいただきます

☐ デザート

- ・ 抹茶アイス
- ・ あまおうアイス
- ・ ポンカンシャーベット

※3種類からお選びいただきます

☐ 追いもつ

※スタッフにお声かけくださいませ

ご注文は御人数様分の承りとなります。
当日のご注文承ります。お近くのスタッフへお声掛けください。

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。



※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

牛はほ肉の甘煮 ※数量限定 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。嘸めば嘸むほど深い味わい

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ざわりが良い

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	
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 グリーンスフリー 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

お飲物

■ 酎ハイ・果実酒

梅酒

梅酒(ロック・ソーダ割り) 590円

酎ハイ

・巨峰 ・レモン ・カルピス
・シーカーサー ・ライム ・ウーロン 各590円

カクテル

・カシスソーダ ・カシスグレープフルーツ
・カシスオレンジ ・カシスウーロン 各690円

RTD

スミノフアイス(レモン) 690円

ウイスキー

キリンウイスキー陸 590円
(水割り・ロック・ハイボール)

ホワイトホース 12年(スコッチ) 790円
(水割り・ロック・ハイボール)

富士山麓シグニチャーブレンド 1,100円
(水割り・ロック・ハイボール)

※濃いめハイボール プラス 100円

■ ソフトドリンク

コーラ 100%オレンジジュース
ジンジャーエール 100%グレープフルーツジュース
カルピスソーダ ウーロン茶
カルピス ペリエ 各440円

「やま中」ワインリスト

■ 白ワイン



メスタ ベルデボ オーガニック(スペイン・辛口) 2,800円
淡いイエローの色調。フレッシュでさわやかな香り



シャトーメルシャン 萌黄(日本・辛口) 4,400円
シャルドネ種を中心に甲州種を加えた爽やかな酸味のあるエレガントな味わい



メイユール マコンヴィラージュ 7,800円
(フランス・辛口)
香り高くキレの良い、酸味豊かなシャルドネの洗練された味わい

■ 赤ワイン



メスタ テンプラニーリョ オーガニック 2,800円
(スペイン・ミディアムボディ)
赤い果実やローズマリー、リコリスの甘くスパイシーで洗練された香り



シャトーメルシャン 藍茜(日本・ミディアムボディ) 3,800円
まろやかなタンニンと心地よい酸味が楽しめます



セリエ デドーファン レゼルヴ コート 4,800円
デュ ローヌ ルージュ
(フランス・ミディアムボディ)
滑らかなタンニンと熟した果実味が調和した複雑味のあるワインです

————— 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・白) 690円 デカンタ(グラス2杯分) 1,200円

「やま中」シャンパンリスト



ドン ペリニヨン

フルボトル 29,700円

作柄のすばらしい年に収穫された葡萄のみを使った贅沢なシャンパン



ヴーヴ クリコイエローラベル

ハーフボトル 7,700円

心地よい爽やかさとフルーティなアロマが際立ちます

フルボトル 12,000円



モエ エ シヤンドン ブリュット

ハーフボトル 6,600円

バランスの良いエレガントな味わい

フルボトル 9,900円

「やま中」スパークリングリスト



日本のあわ 甲州&シャルドネ

フルボトル 4,950円

さわやかさとふくよかさを併せ持つスパークリングワイン



ルネ ラフランス ブリュット

フルボトル 2,970円

リングとシトラスを思わせるフレッシュで繊細な香り
きめ細やかな泡立ちを楽しめます

■ ノンアルコール



メルシャンスパークリングアルコールゼロ(白) ハーフボトル 990円

果実のさわやかな香りとすっきりとした味わいが特長

日本酒

黒松白鹿 本醸造 超辛(一合) 590円

————— 日本各地の地酒を一杯から…お楽しみ頂けます —————

大分・特醸美吟 西の関 (芳香甘口) 一杯 1,490円

ボトル(720ml) 4,990円

兵庫・本醸造 山田錦 (やや辛口) 一杯 690円

ボトル(720ml) 2,200円

新潟・吟醸 上善如水 (軽快) 一杯 880円

ボトル(720ml) 2,970円

新潟・本醸造 久保田千寿 (さらっと中辛)

ボトル(300ml) 1,980円

冷酒

福岡・八女 繁枿 ーしげますー

1717年の創業より300年の歴史を刻む酒蔵

純米大吟醸50 繁枿 やや辛口(日本酒度+3) 一杯 1,100円
ボトル(720ml) 3,900円

純米吟醸 繁枿 吟のさと やや辛口(日本酒度+2) 一杯 880円
ボトル(720ml) 2,880円

特別純米酒 繁枿 やや辛口(日本酒度+2) ボトル(300ml) 1,100円

特別本醸造 繁枿 やや辛口(日本酒度+2) ボトル(300ml) 1,100円

福岡・久留米 杜の蔵 ーもりのくらー

“旨い”の先にある幸せをお届けすることを目指して

純米酒 杜の蔵 辛口(日本酒度+5) ボトル(300ml) 1,390円

福岡・八女 喜多屋 ーきたやー

江戸文政年間に創業した地酒と本格焼酎の蔵元

純米吟醸 寒山水 やや辛口(日本酒度+2) ボトル(300ml) 1,390円

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

※表示価格は全て税込価格となっております。