

郷土料理と日替りの手造りおばんざい、お漬物、特選八女茶は
セルフでお召し上がりいただけます。
ご飯とお味噌汁はおかわりできますのでスタッフへお申し付けください。



めんたいは 裏切らない。

おばんざい・味噌汁・お漬物 付き

W明太いくら玉子焼き丼

W Mentai Ikura Tamagoyaki Don

4045(税込4450)



おばんざい・味噌汁・お漬物 付き

明太いくら玉子焼き丼

Mentai Ikura Tamagoyaki Don

2954(税込3250)

うお田
名物



トッ
ピン
グ

- ⊕ 明太子 (1本) 1090(税込1200)
- ⊕ いくら (20g) 590(税込650)
- ⊕ 有明の焼き海苔 500(税込550)
- ⊕ 雲丹 (40g) 1818(税込2000)

サ
イ
ド
メ
ニ
ュ
ー



天ぷら5種盛
1090(税込1200)



明太フランス
409(税込450)



日替わり鮭(2貫)
590(税込650)



博多郷土料理ごまば
1409(税込1550)

郷土料理と日替りの手造りおばんざい、お漬物、特選八女茶は
セルフでお召し上がりいただけます。
ご飯とお味噌汁はおかわりできますのでスタッフへお申し付けください。



これが人気の 豪華海鮮丼。

おばんざい・味噌汁・お漬物 付き

豪華海鮮丼

Goka Kaisendon

4345(税込4780)

おばんざい・味噌汁・お漬物 付き

W雲丹乗せ 豪華海鮮丼

W Uni nose
Goka Kaisendon

5900(税込6490)



ト
ッ
ピ
ン
グ

- ⊕ 明太子 (1本) …… 1090(税込1200)
- ⊕ いくら (20g) …… 590(税込650)
- ⊕ 有明の焼き海苔 …… 500(税込550)
- ⊕ 雲丹 (40g) …… 1818(税込2000)

写真は豪華海鮮丼です。

●アルコール

- アサヒ プレミアム生ビール 熟撰 ……727(税込800)
- ハイボール〈ブラックニッカ〉 …… 681(税込750)
- 三井の寿 うお田ラベル (グラス) ……863(税込950)

●ご当地サイダー

- 博多うお田サイダー …… 681(税込750)
- 太宰府梅サイダー …… 636(税込700)
- あまおうサイダー …… 636(税込700)

●ソフトドリンク

- かぶせ茶 …… 500(税込550)
- 和製烏龍茶 …… 590(税込650)
- 星のほうじ茶 …… 500(税込550)

仕入状況によってランチメニューの数に限りがある場合がございます。事前にスタッフにお尋ねください。
また実際の商品の盛り付けなど画像と異なる場合がございます。予めご了承ください。

アレルギー
表示はこちら



郷土料理と日替りの手造りおばんざい、お漬物、特選八女茶は
セルフでお召し上がりいただけます。
ご飯とお味噌汁はおかわりできますのでスタッフへお申し付けください。



音と香りの うな玉ジュ〜。

おばんざい・味噌汁・お漬物 付き

土鍋焼き 明太うな玉重

Donabe yaki Mentai Unatama Jyu

特上(鰻1匹) TOKUJO / Full eel and egg

7227(税込7950)

上(鰻ハーフ) JO / Half Eel and egg

4957(税込5450)

写真は特上(鰻1匹)です。



おばんざい・味噌汁・お漬物 付き

土鍋焼き うな玉重

Donabe yaki made Unatama Jyu

特上(鰻1匹) TOKUJO / Full eel and egg

6227(税込6850)

上(鰻ハーフ) JO / Half Eel and egg

3954(税込4350)

写真は上(鰻ハーフ)です。



トッピン
グ

- ⊕ 明太子 (1本) 1090(税込1200)
- ⊕ いくら (20g) 590(税込650)
- ⊕ 有明の焼き海苔 500(税込550)
- ⊕ 雲丹 (40g) 1818(税込2000)

サイ
ドメ
ニュー



天ぷら5種盛
1090(税込1200)



明太フランス
409(税込450)



日替わり鮭(2貫)
590(税込650)



博多郷土料理ごまそば
1409(税込1550)

仕入状況によってランチメニューの数に限りがある場合がございます。事前にスタッフにお尋ねください。
また実際の商品の盛り付けなど画像と異なる場合がございます。予めご了承ください。

郷土料理と日替りの手造りおばんざい、お漬物、特選八女茶は
セルフでお召し上がりいただけます。
ご飯とお味噌汁はおかわりできますのでスタッフへお申し付けください。



一杯で味わう、 日本の 三大ごちそう。

おばんざい・味噌汁・お漬物 付き

土鍋焼き うな玉牛

Donabe yaki Unatama Gyu

特上(鰻1匹) TOKUJO / Full eel and egg

8500(税込9350)

上(鰻ハーフ) JO / Half Eel and egg

6227(税込6850)

ト
ッ
ピ
ン
グ

- ⊕ 明太子 (1本) 1090(税込1200)
- ⊕ いくら (20g) 590(税込650)
- ⊕ 有明の焼き海苔 500(税込550)
- ⊕ 雲丹 (40g) 1818(税込2000)

九州産黒毛和牛の
リブローズ使用



写真は上(鰻ハーフ)です。

●アルコール

- アサヒ プレミアム生ビール 熟撰 727(税込800)
- ハイボール〈ブラックニッカ〉 681(税込750)
- 三井の寿 うお田ラベル (グラス) 863(税込950)

●ご当地サイダー

- 博多うお田サイダー 681(税込750)
- 太宰府梅サイダー 636(税込700)
- あまおうサイダー 636(税込700)

●ソフトドリンク

- かぶせ茶 500(税込550)
- 和製烏龍茶 590(税込650)
- 星のほうじ茶 500(税込550)

仕入状況によってランチメニューの数に限りがある場合がございます。事前にスタッフにお尋ねください。
また実際の商品の盛り付けなど画像と異なる場合がございます。予めご了承ください。

アレルギー
表示はこちら



郷土料理と日替りの手造りおばんざい、お漬物、特選八女茶は
セルフでお召し上がりいただけます。
ご飯とお味噌汁はおかわりできますのでスタッフへお申し付けください。



ざわつく三色、とろける。

おばんざい・味噌汁・お漬物 付き

宮崎産 サーモン親子丼

Miyazaki
Salmon Oyako Don

3300(税込3630)

このタツゲ
：尊い。

おばんざい・味噌汁・お漬物 付き

生えび、帆立、いくら 三色丼

Namaebi Hotate Ikura
Sanshoku Don

6045(税込6650)



トッピング

- ⊕ 明太子(1本) 1090(税込1200)
- ⊕ いくら(20g) 590(税込650)
- ⊕ 有明の焼き海苔 500(税込550)
- ⊕ 雲丹(40g) 1818(税込2000)

サイドメニュー



天ぷら5種盛
1090(税込1200)



明太フランス
409(税込450)



日替わり鮭(2貫)
590(税込650)



博多郷土料理ごまそば
1409(税込1550)

仕入状況によってランチメニューの数に限りがある場合がございます。事前にスタッフにお尋ねください。
また実際の商品の盛り付けなど画像と異なる場合がございます。予めご了承ください。

アレルギー
表示はこちら



郷土料理と日替りの手造りおばんざい、お漬物、特選八女茶は
セルフでお召し上がりいただけます。
ご飯とお味噌汁はおかわりできますのでスタッフへお申し付けください。



まぐろと 雲丹の 底力。

おばんざい・味噌汁・お漬物 付き

数量
限定

長崎産 極上本鮪 大トロ 雲丹いくら丼

Nagasaki san Gokujo Honmaguro
Otoro Uni Ikura Don

10000(税込11000)



トッピン
グ

- ➊ 明太子 (1本) 1090(税込1200)
- ➋ いくら (20g) 590(税込650)
- ➌ 有明の焼き海苔 500(税込550)
- ➍ 雲丹 (40g) 1818(税込2000)

●アルコール

アサヒ プレミアム生ビール 熟撰 727(税込800)
ハイボール〈ブラックニッカ〉 681(税込750)
三井の寿 うお田ラベル (グラス) ... 863(税込950)

●ご当地サイダー

博多うお田サイダー 681(税込750)
太宰府梅サイダー 636(税込700)
あまおうサイダー 636(税込700)

●ソフトドリンク

かぶせ茶 500(税込550)
和製烏龍茶 590(税込650)
星のほうじ茶 500(税込550)

仕入状況によってランチメニューの数に限りがある場合がございます。事前にスタッフにお尋ねください。
また実際の商品の盛り付けなど画像と異なる場合がございます。予めご了承ください。

アレルギー
表示はこちら



郷土料理と日替りの手造りおばんざい、お漬物、特選八女茶は
セルフでお召し上がりいただけます。
ご飯とお味噌汁はおかわりできますのでスタッフへお申し付けください。



小鉢はイメージです。

博多の定番、 羽釜炊きご飯の おとも

おばんざい・味噌汁・お漬物 付き

焼き塩さば半身
特製ひとくち明太子付き

Shio Saba

2272(税込2500)



土鍋で 最後まで熱々。

おばんざい・味噌汁・お漬物 付き

めんたい鯛茶漬け

Taiyaki Chazuke

2272(税込2500)



●アルコール

アサヒ プレミアム生ビール 熟撰 ……727(税込800)

ハイボール〈ブラックニッカ〉 …… 681(税込750)

三井の寿 うお田ラベル (グラス) ……863(税込950)

●ご当地サイダー

博多うお田サイダー …… 681(税込750)

太宰府梅サイダー …… 636(税込700)

あまおうサイダー …… 636(税込700)

●ソフトドリンク

かぶせ茶 …… 500(税込550)

和製烏龍茶 …… 590(税込650)

星のほうじ茶 …… 500(税込550)

仕入状況によってランチメニューの数に限りがある場合がございます。事前にスタッフにお尋ねください。
また実際の商品の盛り付けなど画像と異なる場合がございます。予めご了承ください。

アレルギー
表示はこちら



はじめに

Start Here

ハイボール（ブラックニッカ）…………… 681(税込750)

うお田 レモンサワー…………… 681(税込750)

Ⓢ 若波スパークリング（日本酒）…………… 909(税込1000)

天草(米焼酎) 星野製茶園 抹茶玄米茶割り……772(税込850)

ビール

Beer

Ⓢ 《生》アサヒ プレミアム生ビール 熟撰……………727(税込800)

《瓶》サッポロ 赤星…………… 818(税込900)

《缶》とり田クラフトビール 350ml……………1227(税込1350)

《瓶》アサヒ ドライゼロ（ノンアルコール）……………590(税込650)

焼酎

Shochu

- ✓ ロック
- ✓ ソーダ割り
- ✓ 水割り
- ✓ お湯割り



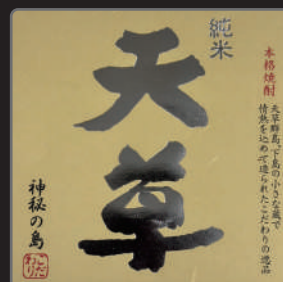
佐藤 黒（芋）

グラス … 727(税込800)



兼八（麦）

グラス … 727(税込800)



天草（米）

グラス … 636(税込700)

福岡の果実酒

Fukuoka Fruit Liqueur

- ✓ ロック
- ✓ ソーダ割り
- ✓ 水割り



あまおう梅のお酒

681(税込750)



庭のうぐいす 梅酒

681(税込750)



完熟マンゴー梅酒

681(税込750)

福岡・八女茶
UODEN Premium Tea



{ 温かいお茶 }

|| 冷たいお茶 ||

- 星のほうじ茶 500(税込550)
- 抹茶玄米茶 500(税込550)
- かぶせ茶(※1) 500(税込550)
- 八女 和製紅茶 590(税込650)
- 和製烏龍茶(※2) 590(税込650)

- 星のほうじ茶 500(税込550)
- 水出し 抹茶玄米茶 500(税込550)
- 水出し かぶせ茶(※1) 500(税込550)
- 八女 和製紅茶 590(税込650)
- 和製烏龍茶(※2) 590(税込650)



どんなお茶？

- ※1) かぶせ茶 ... かぶせ茶は日光を当てない期間が3〜10日と短く、煎茶のさわやかさと玉露の旨み、双方の良さが楽しめます。
- ※2) 和製烏龍茶 ... 烏龍茶は、花のようなさわやかな香りが特徴です。緑が残った発酵の浅い烏龍茶を青茶と言います。

ご当地サイダー
FUKUOKA Local Cider



博多
うお田サイダー
681(税込750)



櫛田
じんじゃーえーる
636(税込700)



太宰府
梅サイダー
636(税込700)



あまおうサイダー
636(税込700)



やさしい
巨峰サイダー
636(税込700)

その他
Others

オレンジ | アップル | マンゴー | コカ・コーラ | コカ・コーラゼロ 500(税込550)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky

余市 1000(税込1100)

宮城峡 1000(税込1100)

竹鶴 1000(税込1100)

山崎 1363(税込1500)

山崎 12年 2545(税込2800)

山崎 18年 6818(税込7500)

白州 1363(税込1500)

白州 12年 2545(税込2800)

白州 18年 6818(税込7500)

響 ジャパニーズハーモニー 1636(税込1800)

響 ブレンダーズチョイス 2000(税込2200)

響 21年 6818(税込7500)





日本酒

熱燗でもご用意できます。
「合」単位でのご用意もできます。

UODEN LIMITED

うお田ラベル

三井の寿 純米吟醸

スッキリとした飲み口で力強さがあり
燗をつけると尚良し！
うお田でしか味わえない限定の日本酒です。

グラス(120ml) **863(税込950)**
一升瓶 **10500(税込11550)**



福岡

MODERN LIGHT

軽

若波 スパークリング

アルコール13%のスパークリング日本酒。
柑橘がほのかに香る、ドライな仕上がります。
ぜひ乾杯にどうぞ！

グラス(120ml) **909(税込1000)**
四合瓶 **5454(税込6000)**



福岡

産土 二農醸

洋梨のニュアンスと心地よいガス感。
蒸したお米の旨味が前菜と相性○

グラス(120ml) **1318(税込1450)**
四合瓶 **5909(税込6500)**



熊本

三井の寿 純米吟醸 大辛口 +14

落ち着いた吟醸香とキレのある飲み口が鍋や
お出汁を使ったお料理との相性抜群。

グラス(120ml) **863(税込950)**
一升瓶 **10500(税込11550)**



福岡

ゆうま 純米酒 生酒

ジューシーでライチのようなニュアンスと
ピチピチとしたガス感。鮮烈で爽やか！

グラス(120ml) **1000(税込1100)**
四合瓶 **4545(税込5000)**



福岡

田中六五 純米酒

りんごのニュアンスと
段々と増していくお米の
旨味で何に合わせても○なバランス型。

グラス(120ml) **863(税込950)**
一升瓶 **10500(税込11500)**



福岡

重

MODERN RICH

軽

東洋美人 Asian Beauty 純米大吟醸

フルーティな香りで桃やマスカットを思わせる
味わい。甘さもあるが透明感のある味わいで
日本酒初心者にもおすすめ。

グラス(120ml) **909(税込1000)**
四合瓶 **3818(税込4200)**



山口

鍋島 純米吟醸

非常にジューシーで華やか。
りんごや苺のような酸味と余韻で
ボリュームもしっかり。

グラス(120ml) **1000(税込1100)**
一升瓶 **10909(税込12000)**



佐賀

古伊万里 前 純米大吟醸

マスカットやハーブのような香りと透明感のある
美しい酒質の中に上品な甘さのある美しい一本。
お刺身と合わせるのがおすすめ。

グラス(120ml) **2000(税込2200)**
四合瓶 **10909(税込12000)**



佐賀

重

CLASSIC LIGHT

軽

繁樹 博多一本

バナナ感のある香りとじわじわと広がる
お米の旨味。
余韻がすっきりしていて軽やか。

グラス(120ml) **772(税込850)**
一升瓶 **8000(税込8800)**



福岡

六十餘洲 純米酒

ラムネを思わせる香りとふくよかな旨味のある
味わいが心地よい一本。
キレがありお鮨にはコレ！

グラス(120ml) **772(税込850)**
一升瓶 **8181(税込9000)**



長崎

重

CLASSIC RICH

旭菊 6号 純米酒

お米のサイダーのような香りにふっくらとした
お米の甘さと旨味で何に合わせても○な一本。
特に燗をつけるとお米の甘さが際立ちます。

グラス(120ml) **772(税込850)**
一升瓶 **7727(税込8500)**



福岡



KBT

Kombucha Brewery Tokyo

KOMBUCHAとは…

コンブチャ

発酵から生まれた、飲むインナーケア。「昆布茶」ではありません。

植物由来の発酵飲料・コンブチャは、甘みを加えた茶に酢酸菌と酵母を加え、発酵させたもの。

微炭酸とやさしい酸味が特長で、腸活をバックアップしてくれます。日々のからだを気づかう人々のライフスタイルドリンクとして、欧米を中心に日常的に親しまれています。

ノンアルコール

Holy Basil

ホーリーバジル

静岡県浜松のバジル農家・バジルハウスが丁寧に育てたホーリーバジル茶葉を使用。奥深い甘みとクセになるスパイシーな後味が特長。リラックスタイムにもぴったりです。

グラス **¥800** (税込¥880)

ボトル **¥5,455** (税込¥6,000)



720ml

ノンアルコール

Butterfly Pea

バタフライピー

東南アジア原産のノンカフェインハーブティ、バタフライピー。コンブチャにすると、ベリーやラズベリーのような風味と酸味で、さっぱりとした味わいです。

グラス **¥800** (税込¥880)

ボトル **¥5,455** (税込¥6,000)



720ml



食中を支える 澄んだ酸味と旨み

ワインのような奥行きと、酢酸菌由来のやさしい酸味。甘すぎず、前菜から肉料理まで幅広く寄り添います。



ノンアルでも 満足感のある設計

発酵が生み出す自然なガス感と深い香り。アルコールを飲まない人にも“1杯の体験”を提供します。



東京・両国の 小さな醸造所から

築70年、元和菓子屋を改装した空間で、少量ずつ丁寧に瓶詰め。クラフトの手仕事を感じる発酵ドリンクです。

KBT 5つの不使用

人工甘味料・保存料・着色料・香料・果汁