

とめ手羽を食べる前の心得！

とめ手羽流 五ヶ条

- 一、あついうちに食べよ。
- 一、がむしやらにかぶりつけ。
- 一、まわりの目は気にするな。
- 一、とめ手羽公式食べ方で挑め。
- 一、とめてくれるヤツを決めておけ。

九州名物 とめ手羽® おしながき

とめ手羽は**お持ち帰り**ができます

◎とめ手羽(塩) ◎あま手羽(たれ) ◎から手羽

※お持ち帰りの際は、スタッフまでお声をおかけください

おうちで
とめ手羽



とめ手羽で
ふるさと納税
しませんか？

ふるさと納税の返礼品として
とめ手羽のメニューを
お選びいただくことができます。

《博多もつ鍋》 《博多鶏明太》

【楽天市場】のサイトから《とめ手羽ふるさと納税》でご検索ください。

【楽天市場】



おしながきについて

※ 表示価格は全て税込となっております。※ おしながきの掲載写真はイメージです。

※ 実際の商品と異なる場合がございます。予めご了承下さい。



飲酒運転禁止

飲酒後の車や自転車の運転は
法律で禁止されています。



未成年飲酒禁止

未成年の飲酒は
法律で禁止されています。

からあげグランプリ[®] 手羽先部門《とめ手羽》 金賞受賞



16回連続受賞の記録を更新

年に一度、日本一のからあげを決める『からあげグランプリ』が第16回目を迎え、とめ手羽が手羽先部門において金賞を受賞することができました。

今回で過去最多16回目の金賞受賞となり、連続受賞記録の更新も果たすことができました。これからも多くのお客様に喜ばれる手羽先を作り続けて参ります。



九州名物とめ手羽 トメロ
公式キャラクター

とめ手羽の

美味しい食べ方

講座

① 構え

串を抜いた状態で皮の面を下にします。

② 折る

中央の関節を上向きにし突き上げるように折り曲げます。

③ 摘む

外れた関節の骨を2本ともつまみます。

④ 剥がす

つまんだ関節の骨を外側へ切り離します。



あとはガブっと喰らいつけ!!



美味しく食べる技がある!!



人気
NO.1
メニュー

とめ手羽(塩)

1本 **220円**

10本 **2,100円**

秘伝の味付けをした後に
高温の油で一氣に揚げます。
外はカリッ、中はジューシー。

あま手羽(たれ)

1本 **220円**

10本 **2,100円**

とめ手羽特製の「甘だれ」を
たっぷり絡めた一品。
甘辛い味付けで、お酒がすすみます。

から手羽

1本 **220円**

10本 **2,100円**



唐辛子の辛さでヤミつきになる。
ハイボールやサワーとの相性は抜群！
結構辛いです。

ひえ手羽

数量
限定

1本 **220円**

10本 **2,100円**

肉の旨味を凝縮させた冷たい手羽唐。
ビールにピッタリやめられない美味しさ！



酒にあり
最強
おつまみ



辛
が
ヤミつき



甘
だれ
が
うまい!

新鮮馬刺し

熊本の名物といえば、やっぱり馬刺し。とめ手羽では、味わい深い上質な馬刺しを提供いたします。熊本から直送される鮮度抜群の馬刺しを是非ご賞味ください。



馬赤身刺し

2,990円



馬ユッケ

1,190円

熟成鶏

高タンパクで低カロリーな鶏肉を熟成させることにより鶏本来の旨みと柔らかさを引き出しました。独自の製法で低温調理した鶏肉は、鶏刺しのようにそのままお召し上がりいただけます。



熟成鶏

もも・むね 盛り合わせ

1,190円

熟成鶏 もも盛り

890円

熟成鶏 むね盛り

890円

和牛

たたき風 和牛刺し

1,590円





変身えび



1本

210円

10本

2,000円

脱皮(変身)し立ての殻が柔らかいえび(ソフトシェルシュリンプ)を
素揚げし、軽く塩で味付けした一品です。

殻がまだ柔らかい為、頭から尻尾まで丸ごと食べることができ、
身やえびみそ等、本来の旨味と風味を丸ごと堪能いただけます。
脱皮し立てでしか味わえない、希少な(ソフトシェルシュリンプ)を
是非お楽しみください。



手作り
ならではの
深い味わい



手作り豆腐 490円

とめ手羽自慢の【手作り豆腐】は、隠れた湯葉の産地、鹿児島県から取り寄せた国産大豆100%の豆乳を使用し、店内でにがりを加え一つ一つ手作りしております。大豆本来のコクと甘みがたのしめる手作りの豆腐です。

すぐ出るメニュー

即葉



とめ手羽特製!
旨味最高
の逸品

博多鶏明太 790円

博多の明太子の辛味と、熟成鶏の濃厚な旨みがぎゅっと凝縮された、お酒のつまみにも最高なオリジナルの逸品です。



博多明太子 820円



酢もつ 560円



きゅうりの
1本漬け 460円



ふったたき
きゅうり 490円



梅クラゲ 460円



チャンジャ 590円



枝豆 460円

和風マヨ
ドレッシング



カリカリじゃこと
のりのり大根サラダ

(小) 540円 (大) 800円

胡麻
ドレッシング



手作り豆腐のサラダ

(小) 540円 (大) 800円

チーズシーザー
ドレッシング



ふるふる温玉のせ
シーザーサラダ

(小) 540円 (大) 800円



しっかりまぜて
お召し上がりください!

できたて
ポテトサラダ
690円



アボカド 刺し

640円



トマトスライス

520円

おすすめの逸品



味宝卵の
だし巻き玉子 **750円**



味宝卵の
だし巻き玉子
(明太子) **890円**



山芋の
九州醤油焼き **790円**



牛タン
おろしポン酢 **990円**



ピリ辛
ホルモン炒め **890円**



ぷりっとエビマヨ **790円**

食べるラー油がけ

茹で餃子

3個 **430円** 6個 **650円**

ぷりっとモチモチの茹で餃子。
食べるラー油でお召し上がりください！



大人気のひとさら!!

焼き餃子

3個 **430円** 6個 **650円**

ジューシーな肉汁溢れる餃子は
とめ手羽の隠れた人気料理。





明太レンコン

750円



揚げたてさつま揚げ

760円



納豆の天ぷら

690円



アボカドと
生ハムの天ぷら

790円



さきいかの天ぷら

650円



餅入り

きつねあげの天ぷら

720円



4種のチーズ揚げ

690円



フライドポテト

(小) 450円 (大) 750円

揚げ物



柔らか熟成

鶏むねの天ぷら

(小) 550円 (大) 890円



博多明太子の天ぷら

950円



チキン南蛮

(小) **550円** (大) **890円**

溶き卵を絡めて揚げた鶏肉は柔らかくしっとりジューシー。
あふれる肉汁に甘酢とタルタルソースが絡む宮崎県民グルメ。



だし醤油 鶏もも唐揚げ

(小) **550円** (大) **890円**

甘みのあるだし醤油で味付け。柔らかくも肉は大人気の一品。



洋食仕立てのエビフライ 760円



ふっくらアジフライ

(1枚) **350円** (2枚) **650円**

炭火焼を



鶏もも・むねミックス 890円



鶏ハラミ 890円



鶏砂ずり 890円



国産牛もつ使用

博多 もつ鍋

1人前 1,690円

※1人前からご注文頂けます。

博多の鍋料理といえばこれ。

こだわりのホルモンが堪能できる

旨みたっぷりのお鍋をぜひご賞味ください。

2種類の味からお選びください

九州しょうゆ

昆布と醤油が香るあっさりスープ

京風白味噌

コクのある味噌仕立てのスープ



メのちゃんぽん麺

追加具材

もつ

1,190円

野菜

550円

メのちゃんぽん麺

450円

メの雑炊セット

450円



国産ブランド豚使用

みぞれつゆしやぶ

1人前 1,790円

※1人前からご注文頂けます。

創業以来の人気メニュー。

国産のブランド豚を使用したさっぱりおろし鍋。鯉と昆布が香る

特製だしスープで上質な豚肉や新鮮野菜をしゃぶしゃぶ。

旨みがたっぷり溶け込んだスープでメの一杯までご堪能ください。

【お召し上がり方】

たっぷりの大根おろしが入った特製だしスープを器にお取りください。
食べる分だけのお肉・豆苗・レタスをお鍋に入れ、お肉にしっかり火が
通りましたら、野菜を包み、スープにつけながらお召し上がりください。



メの五島うどん

追加具材

豚肉	1,190円
野菜	550円
白ネギ	200円
大根おろし	200円
メの五島うどん	450円
メの雑炊セット	450円



味宝卵のたまごかけご飯 **590円**



かしわご飯 **590円**

しめの メニースー

最後にもうイッピン！



お茶漬け

梅 / しそ昆布 / 明太子 各**560円**



京風白味噌の豚汁 **520円**



博多豚骨

焼きラーメン **950円**



焼きビーフン

890円

白ご飯 (小)**290円** (大)**390円**

おにぎり 梅 / しそ昆布 / 明太子 各**350円**

別腹

甘味



手作りアイスイチゴ大福

690円



あったか
チョコチュロス

650円



きなこ抹茶アイス

450円



練乳バニラアイス

450円



アイスのせ
パンケーキ

490円



コーラフロート
メロンクリームソーダ

490円

サワー

レモンサワー《氷結》

ライム

カルピス

グレープフルーツ

巨峰

シークワーサー

ソルティライチ

青りんご

トマト

よだれ梅

ぐんぐんグルト

各590円

ビール

生ビール

《キリン一番搾り》

680円

生ビール(小)

《キリン一番搾り》

590円

瓶ビール

《キリン一番搾り》

750円

ハイネケン

エクストラコールド

690円

キリングリーンズフリー

(ノンアルコール)

520円

ハイボール

オーシャンラッキー

600円

I.W.ハーバー

750円

ジョニーウォーカー

800円

キリン陸

690円

オプション

◆濃いめ

プラス100円

◆コーラ割り

◆ジンジャー割り

プラス50円

ウイスキー

オーシャンラッキー

600円

I.W.ハーバー

750円

ジョニーウォーカー

800円

キリン陸

690円

呑み方

・ロック
・お湯割り
・水割り
・ソーダ割り

オプション

◆濃いめ

プラス100円

◆コーラ割り

◆ジンジャー割り

プラス50円

流行りの炭酸系

翠ジンソーダ

600円

翠ジンソーダレモン

620円

パワーハイ(リアルゴールド
+ウイスキー)

650円

レッドブル

・ハイボール

750円

・サワー

730円

レッドブル シュガーフリー

・ハイボール

750円

・サワー

730円

星空ハイボール

(未焼酎《白岳KAORU》)

700円

イサイナハイボール

(芋焼酎《イサイナ》)

700円

黒ツキリボール

(芋焼酎《黒霧島》)

600円

酒ハイ

(日本酒《瑞音》)

800円

赤ワインハイ

600円

クエルボレモンサワー

(デキーラ)

600円

お茶ハイ

ウーロンハイ

緑茶ハイ

宇治抹茶ハイ

紅茶ハイ(無糖)

各590円

日本酒

山口 瀬祭 純米大吟醸45

990円

米由来の繊細な甘味と華やかな香りが特徴。

京都 豪快 辛口

650円

酒通をうならせよう。辛口は少しの熱し。熱燗がおすすめ。

ワイン

グラス(赤・白)

590円

デキャンタ(赤・白)

1,690円

梅酒・果実酒

梅酒

590円

蜂蜜梅酒

660円

京都 柚子酒

静岡 三ヶ日みかん酒

宮崎 マンゴー酒

沖縄 パイン酒

山梨 にごり白桃酒

出雲 シヤインマスカット酒

各660円

呑み方

- ・ロック
- ・水割り
- ・お湯割り
- ・ソーダ割り

オプション

◆ 濃いめ プラス100円

カクテル

カシス

カシスソーダ

カシスオレング

カシスグレープフルーツ

カシスウーロン

ファジーネーブル

ピーチウーロン

ジントニック

ジンバック

モスコミュール

ウォッカトニック

スクリュードライバー

ブルドック

ブラッディメアリー

オペレーター

キティ

カリモチョ

シャンディガフ

レッドアイ

各660円

ビール

ワイン

ウォッカ

ジン

ピーチ

焼酎

呑み方

・ロック・水割り
・お湯割り・ソーダ割り

泡盛

残波白

660円

しそ

鍛高譚

700円

黒糖

れんと

660円

米

霧島するる
白岳KAORU
白岳しろ

600円
700円
700円

麦

二階堂
霧島ほろる
杓岐ゴールド

600円
600円
790円

芋

黒霧島
島美人
だいやめ
イサイナ
三岳
富乃宝山
赤兎馬

600円
600円
690円
700円
760円
760円
790円

焼酎ボトル サイドメニュー

ウーロン茶 550円
緑茶 550円
炭酸水(ペットボトル500ml) 390円
梅干し 120円
カットレモン 120円

焼酎ボトル

ボトルキープの
期間は3ヶ月です

黒霧島 3,290円
三岳 3,590円
島美人 3,290円
イサイナ 3,590円
だいやめ 3,590円
二階堂 3,290円
霧島ほろる 3,290円
白岳しろ 3,290円
白岳KAORU 3,590円
霧島するる 3,290円

ソフトドリンク

ウーロン茶(アイス・ホット) カルピス
緑茶(アイス・ホット) カルピス巨峰
紅茶「無糖」(アイス・ホット) ソルティライチ
炭酸水(ペットボトル500ml) ぐんぐんグルト
コーラ リアルゴールド
ジンジャーエール
オレージ
ピンクグレープフルーツ
アップル
パイナップル
トマト 各390円
からだすこやか茶W
レッドブル
レッドブルシュガーフリー 各450円

ノンアルコール

ノンレモ(レモンサワー風味)
ノンスパ(スパークリングワイン風味)
ノンカシ(カシスオレージ風味)
ノン梅(梅サワー風味)

各490円