

九州名物

とめ手羽

おしながき

とめ手羽流 五ヶ条

- 一、あついうちに食べよ。
- 一、がむじやらにかぶりつけ。
- 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。

検索 とめ手羽 www.tometeba.jp



手羽先は **お持ち帰り** 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

九州名物  
とめ手羽  
公式キャラクター

**トメロ**  
LINEスタンプ

使っててば!!



【LINEスタンプショップ】のサイト内で **トメロ** と検索してください。

九州名物 **とめ手羽** の  
**ふるさと納税**

【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。



おしながきについて

※お通し代として税込380円を頂戴しております。 ※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。

九州名物とめ手羽の《とめ手羽(塩)》は、  
からあげグランプリ  
(手羽先部門)

# 金賞受賞

15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』が第十五回目を迎え、九州名物とめ手羽が手羽先部門において金賞を受賞しました。また、過去最多十五回目の金賞受賞となり、連続受賞記録の更新を果たしました。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。



# 名物の手羽

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。



美味しく食べる技がある!!

## 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!!

# とめ手羽(塩)

1本 220円  
10本 2,000円

秘伝の味付けをし、  
高温の油で一気に揚げます。  
外はカリッ、中はジューシー。



人気  
NO.1  
メニュー

# あま手羽(たれ)

1本 220円  
10本 2,000円

とめ手羽特製の【甘だれ】を  
絡めた一品。甘辛い味付けで、  
お酒がすすみます。



甘だれ  
が  
うまい!

# から手羽

1本 220円  
10本 2,000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。

辛さ  
が  
ヤミつき



# ひえ手羽

数量限定  
1本 220円  
10本 2,000円

肉の旨味を凝縮させた冷たい  
手羽先です。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



# かれ手羽

3本 500円  
6本 950円

カレースパイスで煮込んだ手羽。  
ごはんが欲しくなる一品です。

煮込んで  
深まる  
味わい



# 新鮮馬刺し



赤身とタテガミの  
馬刺し盛り合わせ **3,480円**



馬赤身刺し **2,980円**



馬タテガミ刺し **1,980円**

数量限定



馬レバ刺し **3,980円**



馬ユッケ **1,180円**

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。

# 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。



低温  
調理刺し

熟成鶏 もも・むね 盛り合わせ 1,180円



熟成鶏 もも盛り 880円



熟成鶏 むね盛り 880円

# 国産牛



たたき風 国産牛刺し 1,480円



# 変身えび



1本

200円

10本

1,900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。



# 即菜

すぐ出るメニュー

まずはこれからご注文



博多鶏明太

750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、お酒のつまみに最高のオリジナルの逸品です。



手作り豆腐

480円

とめ手羽白標の【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。



博多明太子

820円



酢もつ

550円



きゅうりの  
一本漬

450円



ぶったたき  
きゅうり

480円



梅クラゲ

450円



ひょうたん  
しば漬

500円



枝豆

450円



チャンジャ

580円



クリームチーズの  
ニンニク醤油漬

580円

和風マヨ  
ドレッシング



# サラダ

カリカリじゃこと  
のりのり大根サラダ

じゃこと刻み海苔の豊かな風味。  
きんばりとした大根に和風の  
ドレッシングがよく合います。

800円

胡麻  
ドレッシング



手作り豆腐のサラダ 800円

チーズシーザー  
ドレッシング



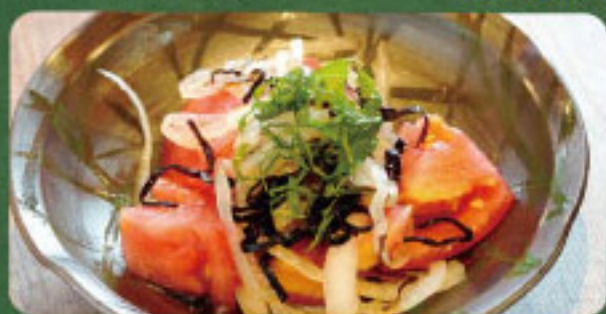
ぷるぷる温玉のせ  
シーザーサラダ 800円



アボカド刺し 620円



できたてポテトサラダ 650円



トマトの塩昆布和え 580円



トマトスライス 520円



# おすすめの逸品



和たまごの  
だし巻き玉子

750円



和たまごの  
だし巻き玉子 (明太子) 850円



牛タンおろしポン酢

980円



ベーコン  
ジャガバタワ 750円



ヒリ辛ホルモン炒め 850円



豚バラ塩昆布炒め 850円



山羊の  
九州醤油焼き 780円



ゆで豚足の  
ポン酢和え 800円



照り焼き  
月見つくね 720円

# 揚げ物



柔らか熟成  
鶏むねの天ぷら  
**880円**



博多明太子の  
天ぷら  
**950円**



明太レンコン **680円**



揚げたてさつま揚げ **750円**



きびなごの唐揚げ **750円**



アボカドと  
生ハムの天ぷら **780円**



豚足の唐揚げ **800円**



さきいかの天ぷら **620円**



## 変身えび

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。

1本 **200円**

10本 **1,900円**



**チキン南蛮** 880円

ジューシーな唐揚げに、こだわりの甘酢とタルタルソース。  
この味わいは定番にして最強。タルタルをたっぷり付けてどうぞ。



**だし醤油鶏もも唐揚げ**

甘みのあるだし醤油で味付け。  
柔らかもも肉は大人気の一品。

800円



**フライドポテト** 小 420円 大 720円



**4種のチーズ揚げ** 680円

香ばしい美味しさ **炭火焼き**



鶏もも・鶏むね ミックス 880円



鶏ハラミ 880円



鶏砂ずり 880円



鶏ハツ 880円

# 中華料理



大人気のひとつさら!!

**焼き餃子** 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。

食べるラー油がけ

**茹で餃子** 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!



ぷりっとエビマヨ

750円



サクサク油淋豚

750円



ぷりっとエビチリ

750円



まぜて  
麻婆豆腐

750円



ネギが旨い  
黒酢酢豚

750円



とめ手羽  
の

# 鍋

1人前からご注文頂けます。

## 博多もつ鍋

九州しょうゆ  
京風白味噌

1人前 1,680円

博多の鍋料理といえばこれ。  
厳選した(国産牛もつ)のみを使用。  
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。

### 追加具材

もつ	1,180円
野菜	500円
メのちゃんぽん麺	380円
メの雑炊セット	380円

おすすめ

とめ手羽の  
たのしみ方



1 まずは乾杯!



ハイボール  
氷結レモン



2 名物の手羽



とめ手羽(塩)  
あま手羽(たれ)  
から手羽  
ひえ手羽



3 新鮮な馬肉



熊本直送  
新鮮馬刺し  
赤身とタテガミの  
馬刺し  
盛り合わせ

とめ手羽  
の

# 鍋

1人前からご注文頂けます。

## 追加具材

豚肉	1,180円
野菜	500円
白ネギ	200円
大根おろし	200円
メの五島うどん	380円
メの雑炊セット	380円

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。



みぞれつゆしゃぶ

1人前 1,780円

**7**



和たまごかけごはん

**メのデザート**



手作り  
アイスイチゴ大福

**6**

鍋

とめ手羽の



博多もつ鍋



みぞれつゆしゃぶ

**5**



変身えび

殻まで丸ごと食べられる旨味たっぷりの  
産らかえび串。何本でもイケます！

**4**



カリカリじゃこと  
のりのり大根サラダ

じゃこと刺み海苔の豊かな風味。  
きつぱりとした大根に和風の  
ドレッシングがよく合います。



和たまごかけご飯 **550円**



お茶漬け **530円**  
梅 / しそ昆布 / 明太子



馬トロユッケ飯 **980円**



かしわご飯 **550円**

# メのメニュー

おにぎり **280円**  
梅 / しそ昆布 / 明太子

白ご飯 小 **230円** 大 **350円**



博多豚骨  
焼きラーメン **950円**



焼きビーフン **750円**



京風白味噌の豚汁 **450円**



フレンチトースト  
~バニラアイスを添えて~  
**680円**



手作りアイス  
イチゴ大福 **680円**



きなこ抹茶アイス **430円**



練乳バニラアイス **430円**



あったかチョコユロス **620円**

# 甘味

120分  
飲み放題  
つき

# 当日OK! 宴会コース

※2名様よりご利用いただけます。  
※仕入れにより内容の変更がございます。  
※飲み放題には、瓶ビールが含まれています。  
※+200円で生ビールも飲み放題にできます。  
※飲み放題は120分(90分ラストオーダー)



## 博多もつ鍋コース

飲み放題付き おひとり様

4,500円

- 小鉢
- 博多もつ鍋
- 特製サラダ
- (九州しょうゆ)
- とめ手羽
- メのちゃんぽん麺
- あま手羽
- ミニデザート
- 熟成鶏の低温調理し
- もも・むね盛り合わせ
- 本日の逸品



## みぞれつゆしゃぶ コース

飲み放題付き おひとり様

5,000円

- 小鉢
- 鶏もも・鶏むね
- 特製サラダ
- ミックス炭火焼き
- とめ手羽
- みぞれつゆしゃぶ
- あま手羽
- メの五島うどん
- ミニデザート
- 熟成鶏の低温調理し
- もも・むね盛り合わせ
- さつま揚げ



## とめ手羽 逸品コース

飲み放題付き おひとり様

4,300円

- 小鉢
- 鶏もも・鶏むね
- 特製サラダ
- ミックス炭火焼き
- とめ手羽
- メの一品
- あま手羽
- ミニデザート
- 熟成鶏の低温調理し
- もも・むね盛り合わせ
- さつま揚げ



# KIRIN 氷結®

レモン澄みわたる  
おいしさ。

氷結レモン  
580円(税込)



## ハイボール

### ハイボール

600円

### ジンジャーハイ

650円

【オーシャンラッケー×ジンジャーエール】

### コークハイ

650円

【オーシャンラッケー×コーラ】

### パワーハイ

650円

【オーシャンラッケー×リアルゴールド】

### レッドブルハイ

660円

【オーシャンラッケー×レッドブル  
・シユガーフリー  
・イェローエディション】

## ウイスキー

### I・W・ハーバー

720円

### ジニーウオーカー

720円

### 陸

660円

ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り

コーラ割り・ジンジャー割り

+50円

## サワー

・レモン

・カルピス

・巨峰

・グレープフルーツ

・ライム

・青りんご

・シークワーサー

・トマト

・よだれ梅

・ソルティライチ

・ぐんぐんグルト

各580円

・翠シンソーダ 580円

・翠シンソーダ (レモン) 600円

・レッドブルサワー

・レッドブル 各660円

・シユガーフリー

・イェローエディション



## よだれ梅サワー



クハインパクト  
の  
パワーで  
さっぱりとした  
味わい

果実の漬

よだれ梅サワー

580円(税込)

\*写真はイメージです。



# 一番搾り生ビール

620円(税込)

## ビール

生ビール「キリン一番搾り」 620円

生ビール(小)「キリン一番搾り」 480円

瓶ビール「キリン一番搾り」 720円

ハイネケン エクストラワールド 660円

キリングリーンズフリー (ファンアルコール) 520円

## 酎ハイ

ウーロンハイ 赤ワインハイ

緑茶ハイ 宇治抹茶ハイ

紅茶ハイ「無糖」 各 580円

## 果実酒・梅酒

ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り

京都 柚子酒

静岡 ミケ日みかん酒

宮崎 マンゴー酒

沖縄 パイン酒

出雲 シヤインマスカット酒

山梨 にごり白桃酒 各 660円

梅酒 580円

蜂蜜梅酒 660円

## ワイン

グラス(赤白) 580円

デキャンタ(赤白) 1,680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

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

ウオッカトニック

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

カリモーチョ

シャンディガフ

レッドアイ

各 660円

# 焼酎

グラス各**600円**

黒霧島 やきいも黒瀬

白霧島 富乃宝山

赤霧島 赤兎馬

島美人 三岳

イサイナ なかむら

鉄肥杉

二階堂

杓岐ゴールド

中々

兼八

霧島ほろる

白岳しろ

鳥飼

白岳KAORU

霧島するる

## 黒糖

れんと

## しそ

鍛高譚

## 泡盛

残波白

# 焼酎ボトル

## 芋

黒霧島

三岳

島美人

イサイナ

## 麦

二階堂

霧島ほろる

## 米

白岳しろ

白岳KAORU

霧島するる

ボトルキープの期間は3ヶ月です

各**3,200円**

## 焼酎ボトル

### サイドメニュー

緑茶(大)

ウーロン茶(大)

炭酸水

梅干し

カットレモン

**550円**

**550円**

**350円**

**120円**

**120円**

# 日本酒 グラス

## 山口獺祭

米由来の繊細な甘味と華やかな香りが特徴。

**850円**

## 新潟八海山 大吟醸

穏やかな吟醸香と爽やかな飲み心地。スッパリとした辛口。

**880円**

## 豪快

京都豪快 辛口

酒通をうならせるスッパリしたのど越し。熱燗がおすすめ。

**600円**

## クリアルコール

・クシレモ ・クンスバ ・クシカシ ・クシ梅

各**480円**

## ソフトドリンク

ウーロン茶(アイス・ホット) **パイナップル**

緑茶(アイス・ホット) **トマト**

紅茶「無糖」(アイス・ホット) **カルピス**

コーラ **カルピス巨峰**

ジンジャーエール **ソルティライチ**

オレンジ **ぐんぐんグルト**

グレープフルーツ **リアルゴールド**

アップル **アップル**

各**390円**

からだすこやか茶W

レッドブル **レッドブルシガールフリー**  
**レッドブルイコーエディション**

各**420円**

クラフトビール 各750円(税込)



豊潤<496>

Alc.6.0% / Style:インディア・ペールラガー

口に広がる麦のうまみと、ホップの上品な香り。  
豊潤なのに、綺麗な後味。



シルクエール<白>

Alc.5.5% / Style:ウィートエール

きめ細やかなふわとろの泡と、華やかな香り。  
シルクのような上質でまろやかな口当たりの白ビール。

サントリー

翠ジンソーダ

翠ジンソーダ

580円

SUNTORY GIN



翠ジンソーダレモン

600円



すが すが  
いと清々し。  
翠ジンソーダ

※表示価格は税込です

爽やかな香りとスッキリとした味わい柚子、緑茶、生姜の清々しさ、広がる。



黒麹仕込み由来のトロツとした  
あまみ、キリツとした後切れが  
特長の本格芋焼酎です。

霧島ほろろ



バナナのような軽快な果実香と  
なめらかな口当たりが特長の  
本格麦焼酎。

霧島するる



メロンのような甘い果実香と  
きよらかな口当たりが特長の  
本格米焼酎。

焼酎

グラス  
ボトル  
900ml  
3,200円  
600円

おすすめは  
ハイボール!



フルーティな香りと  
圧倒的な爽快感!

すっきりとした飲み口が特長の米焼酎。

白雫 KAORU

星空ハイボール

¥600

グラス

ロック・水割り  
お通割り

¥600

ボトル (900ml)

¥3,200



白雫KAORU  
星空ボトル

お酒は20歳を過ぎてから。お酒は楽しく適量を。  
妊娠中・授乳期の飲酒には気をつけましょう。

手羽の  
名物の  
手羽にあう! high ball bottle  
おいしい、おいしい、おいしい。  
高橋酒造株式会社

ロックとソーダで別の顔。

飲み方で香りが変わる今までになかった“異才な”全量芋焼酎。

All Sweet Potato Shochu  
"ISAINA"

Mixing with soda gives a juicy fruit aroma reminiscent of apples. Serving on the rocks gives a sweet, warm aroma reminiscent of roasted sweet potatoes.

全红薯烧酒  
「ISAINA」

加苏打，则有如苹果般的新鲜水果香味  
加冰块，则有如烤红薯般的香甜美味



ソーダで  
りんごのような  
瑞々しい果実の香り



ロックで  
焼き芋のような  
ほっこり甘い香り

全红薯烧酒  
“ISAINA”

加苏打，带来苹果般的  
新鲜果香  
加冰块，带来烤红薯  
般温暖而甜美的香味

전량 고구마소주  
「ISAINA」

탄산수로 사과같은  
싱그러운 과일향  
은 더 달 으 로  
군 고 구 마 같 은  
구수하고 달콤한 향

全量芋烧酎「ISAINA」



STYLE  
BALANCE  
スタイルバランス

心とカラダに、ご自愛ノンアル。



アルコール分  
0.00%  
カロリー  
0kcal  
糖類  
0g



480(円) 税別

定番ノンアルレモンサワー

ノンレモ



食事に合う、  
爽やかな  
レモンサワーの  
ような味わい。

ノンアルスパークリング

ノンスパ



ビタミンC 配合。  
スパークリング  
ワインのような  
味わい。

ノンアルカクテル

ノンカシ



コラーゲン配合。  
カシスオレンジの  
ような味わい。

カルピス

- ・カルピス®サワー（アルコール）
- ・カルピス®巨峰（ソフトドリンク）



- ・ぐんぐんサワー（アルコール）
- ・ぐんぐんグルト（ソフトドリンク）