

お造り



料理メニュー

大将おまかせ

お造り盛り合わせ 一人前 2200〜

とらふぐ刺し (季節限定) 2750

【本日のおすすめ参照】



【ふくとくの魚】

ふくとくの仕入れは朝5時から始まります。毎朝、小倉西港にある魚河岸で、市場や仲卸の人たちと情報交換をしながら目利きし、『うまいもん』を仕入れて来ています。是非、その日のおすすめを召し上がってください。

本日のおすすめは、別紙にて。

すぐ出来る肴

- ・つんつん 各 650
- ・かにみそ
- ・辛子明太子
- ・ホタルイカー一夜干し
- ・鯛わた
- ・クリームチーズといぶりがっこ
- ・漬物盛り合わせ



旬の野菜料理

- ・アスパラの塩蒸し 650
- ・レンコンの明太子揚げ 650
- ・新ごぼうのから揚げ 650
- ・大分ジャンボしいたけ
海老真丈はさみ揚げ 880
- ・旬野菜のおまかせサラダ 1200



肉料理

- ・牛すじのやわらか煮
750
- ・若鶏の唐揚げ
750
- ・手羽先の一晩干し唐揚げ
750
- ・牛さがり肉のレアかつ
1500
- ・小倉牛のステーキ 120g
2750

*博多和牛や佐賀牛に代わることもあります。

魚料理

- ・ゲソの青さ揚げ/塩焼き
各 770
- ・小倉名物いわしのぬかみそ炊き
770
- ・自家製カニクリームコロッケ
880
- ・小ふぐのから揚げ
1100
- ・手造りエビホタテ
たっぷりしゅうまい 1200
- ・大海老と旬野菜の天ぷら
1500
- ・特大海老フライ
2尾 1650

温もの

- ・茶わん蒸し 440
- ・カニ入り茶わん蒸し 660
- ・いくら入り茶わん蒸し 880
- ・うに入り茶わん蒸し 1200
- ・お味噌汁 440

ご飯もの

- ・しじみ雑炊(お疲れの肝臓に)
750
- ・鯛茶漬け 880
- ・いくら丼(小) 1600
- ・海鮮丼(小) 1800
- ・うに丼(小) 3000
- ・トロ・ウニ・いくら丼(小) 4000

鮓(すし)

- ・大将おまかせ5貫にぎり
2800
- ・トロ3貫にぎり
2200
- ・白身魚と野沢菜の中巻き
880
- ・海鮮たっぷり中巻き
1360
- ・赤身トロたくの中巻き
1800

コース料理



- 椿コース 7700
- 牡丹コース 9900
- 鈴蘭コース 12000

品数は 8~9 品。接待や会食にご利用いただいております。

Grade によって使用する食材、メの料理などが変わります。(茶漬け、にぎり鮓など)
料理の内容は、その日の仕入れによって毎日変わります。

☆前日までの要ご予約 (当日はできません)
コースの内容にご要望がございましたら、
予約時にご相談ください。

ふぐコース料理



•とらふぐオリジナルコース

7700

お酒をたくさん楽しみたい方や、コース以外のお料理も食べたい方におすすめ。
ボリューム抑えめのコース。

《内容》

皮酢・刺し・茶わん蒸し・
から揚げ・鍋・雑炊・デザート

•とらふぐフルコース

9900

ふくとくのスタンダードなふぐコース
オリジナルコースのふぐ刺しと、
鍋のアラの量が 1.5 倍に

•とらふぐ満喫コース白子付き

12500

白子の入る季節限定(12月~3月)

•とらふぐ白子フルコース

15000

ふぐの美味さが
すべて入ったコース

天然とらふぐフルコース

価格は変動するため、一度ご相談ください。

目安 一人前 22000~

