How to eat Mizutaki.

# とり田流 水炊きのススメ

スープ、お肉と葱しゃぶのお取り分け、つみれとお野菜のご用意はスタッフが心を込めて 行います。お肉に程よく火入れが終わるまでそのままでお待ちください。



まずはスープをそのままお召し上がりくださ い。その後、塩・特製柚子胡椒を入れてい ただくと香りが増し、より一層美味しくいた だけます。

## 1. 最初はスープを 2. 鶏肉を楽しむ



程よく火入れした鶏肉を博多葱しゃぶと 共にお召し上がりいただきます。スタッフが 心を込めてお取り分け致します。

## 3. つみれを味わう



とり田のつみれはもも肉・むね肉と粗びき の砂肝を合わせることによりジューシーに 仕上げています。独特の食感と旨みをお 楽しみください。

## 4.野菜を食す



しっかりと肉のうまみがスープに出たところ でお野菜を入れます。火が通りましたら スープと一緒にお召し上がりください。追 加の野菜盛りは無料です。

## 5. 〆を選ぶ



鍋の〆は雑炊か担々麺、トリュフリゾットを お選びいただけます。雑炊は卵を落として 一層まろやかになったスープを最後の一 滴まで食べ尽くしてください。



## 自家製ぽん酢と 柚子胡椒、生七味。

とり田が独自に開発した万能九州ぽん酢 と特製柚子胡椒、生七味は水炊きだけで なくいろいろなものに相性バッチリですの で是非お試しください。







# 郷土の料理を伝える。

博多の伝統を繋ぐ。 先人の叡智を活かし、 名物に旨いものあり。 そして未来への懸け橋となる。 (1 まの人々に受け入れられ

九州・博多で生まれた食材を



# マイスター制度導入水炊き

博多の郷土料理「水炊き」を 認定者はバッヂをつけてます。 サービスの所作を基準に検定を行っております。 とり田のこだわりの説明、食べ進め方 最高に美味しく召し上がっていただくために、



師範 スキルが高い水炊き師です。 当店を代表するおもてなしの



1 級 博多や水炊きに関する知識を学び、 サービス技術を習得しています。



2 級 ご提供できる技術を習得しています 所作を含めより美しく水炊きを



3 級 産地に関する知識を習得しています 水炊きの知識を中心に扱う食材や

# とり田の水炊きコース

お料理の内容やボリュームにあわせて 色とりどりのコースをご用意しております。 飲み放題プランもございますので 九州の銘酒と共に存分にお楽しください。

てんじん 大神 ベーシックコース

¥6,000 (稅込¥6,600)

前菜2種【 とり田たまご · 季節の前菜 】 博多名物ごまさば · 手羽中の旨煮 博多水炊き · 〆【雑炊、または担々麺[+200円]、またはトリュフリゾット[+1,100円]】 本日のデザート

はかた

## 博多 とり田を味わう満喫コース

¥7,000 (税込¥7,700)

前菜5種盛り【 とり田たまご・ 自家製明太子 ・ とりわさ ・ 鶏炙り焼き ・ 季節の前菜 】 博多名物ごまさば ・ 雲丹と生湯葉 ・ 大分名物とり天 博多水炊き ・ 〆【 雑炊 or 担々麺、またはトリュフリゾット[+1,100円]】 濃茶のパンナコッタ or ほうじ茶のプリン

なかす

#### **11** 九州の味を楽しむ<mark>贅沢</mark>コース

¥9,000 (税込¥9,900)

前菜5種盛り【 とり田たまご · 自家製明太子 · とりわさ · 鶏炙り焼き · 季節の前菜 】 博多名物ごまさば · 雲丹と生湯葉 · 大分名物とり天 · 馬刺し

博多水炊き・メ【雑炊 or 担々麺 or トリュフリゾット】

濃茶のパンナコッタ or ほうじ茶のプリン or わらび餅きなこアイス or 八女金時サンデー

カジュアルプラン +¥2,500 (税込¥2,750)



プレミアムプラン +¥3,300 (税込¥3,630)

# とり田の 水炊き(1人前)

¥4,350 (稅込¥4,785)

お通し/ぶつ切り/もも切り身 むね切り身/つみれ とうふ/葛切り/野菜盛り

野菜盛りは<mark>無料で追加</mark>いただけます。 スタッフまでお申し付けください。

野菜盛りの 追加無料!!

単品・追加メニュー

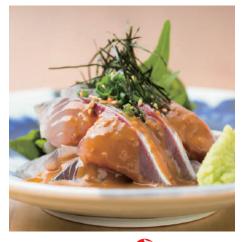
各1人前の金額です。

《野菜》	野菜盛り	¥0	(追加無料)
	ネギしゃぶ	¥400	(税込¥440)
《お肉》	内盛り(ぶつ切り・もも・むね×各1)	¥800	(税込¥880)
	つみれ(3個分)	¥500	(税込¥550)
《その他》	とうふ(3個)	¥300	(税込¥330)
	葛切り	¥400	(税込¥440)
Ŝ.	雑炊セット	¥600	(税込¥660)
	担々麺セット	¥600	(税込¥660)
	トリュフリゾット	¥1,600 (	税込¥1,760)
飯	白ご飯	¥250	(税込¥275)





水炊きを引き立てる サイドも主役。



博多名物ごまさば 🚳 鯖の刺身とごま醤油をあわせた名物ごま鯖。

博多の再仕込醤油と練り胡麻で濃厚な味わいに。

¥1,400(稅込¥1,540)



自家製辛子明太子

希少な大粒のたらこを昆布をきかせた出汁に 漬け込み、香り立つ唐辛子で仕上げました。

¥1,000(稅込¥1,100)



とり天

むね肉を使いさっぱりとした大分名物とり天は、 ポン酢とからしをつけてお召し上がり下さい。

¥1,000(稅込¥1,100)



唐揚げ

特製のつけだれに漬け込みジューシーに仕上げた 唐揚げをぽん酢と柚子胡椒で食べるのがとり田流。

¥9()(稅込¥990)



手羽中の旨煮 🚳



食べやすくした手羽中を九州醤油とみりんで 艶よく煮付けた逸品です。

¥9()()(稅込¥990)



とり田の唐揚げ、とり田万能九州ぽん酢、とり田特製柚子胡椒は「おみや」として ご購入・お持ち帰りいただけます。お気軽にスタッフまでお申し付けください。

# こだわり 極學上 スイーツ

# 足野製茶園謹製

濃茶のパンナコッタ ¥400(稅込¥440)



福岡八女

ほうじ茶のプリン ¥400(稅込¥440)



わらび餅きなこアイス ¥550(稅込¥605)



八女金時サンデー ¥550(稅込¥605)

# 上地の思みを食す。

食材の宝庫、九州・福岡。 素材、鮮度、旨み、全てにおいて特別。 この土地で採れたものを 郷土の調理でお召し上がりください。



#### むね肉・もも肉・骨付きもも肉。

九州産にこだわった上質な鶏。お肉本来の味を 引き立てるとり田秘伝のタレで漬けられた鶏肉は 口の中でほどけるような柔らかさと身のブルブル 感、ジューシーさが他にはない味わいです。



#### 特製つみれ

#### 独特のジューシー食感。

独特の食感と旨みは、粗びきの砂ずり(砂肝)と もも肉を合わせているから。今までのつみれにな い絶妙な食感をお楽しみいただけます。もも肉も たっぷりでジューシーに仕上げました。



#### スープ

#### 水だけで6時間、化学調味料無添加。

贅沢に丸鶏をじっくり炊き込んだ鶏の旨味を存分 に引き出したスープです。始めはスープだけで。 その後、特製柚子胡椒を入れていただくと香りが 増し、より一層美味しくいただけます。



#### 万能九州ぽん酢

#### 食材の旨さを引き立てる味わい。

手間ひまかけて鰹・昆布・干し椎茸の出汁を取り、酸味には橙酢を使用した、とり田万能九州ぼん酢。 ぽん酢で素材を食すのではなく、素材の旨味を引き立たせるコク豊かなぼん酢です。



#### 特製柚子胡椒

#### 程よい辛味と塩気の優しい味わい。

九州産完熟黄柚子を贅沢に使用。香り高く、塩 気をおさえた味わいはまさに食べる柚子胡椒です。 オリーブオイルと一緒にドレッシングやバスタにも 使えます。柑橘系のさわやかな香りです。



#### とり田の器

#### 伝統の磁器、有田焼。

とり田の器は、伝統ある有田焼を使用してます。 日本の磁器発祥の地、佐賀有田で創られた、と り田オリジナルの器たちで博多の伝統料理水炊き と美味しいひと時をお楽しみ下さい。



#### 生ビール

キリン一番搾り 🕕

¥700 (稅込¥770)

#### 瓶ビール

キリン ハートランド 中

アサヒ スーパードライ **サ** ¥800 (税込¥880)

サッポロ ラガー 🕕

#### ノンアルコールビール

キリン グリーンズフリー

¥600 (稅込¥660)

### 果実酒

梅乃宿あらごし/みかん

温州みかんの爽やかな香りと味。つぶつぶの食感がお楽しみいただけます。

ロック/ソーダ割り ¥700 (税込¥770)

#### 梅乃宿あらごし/もも

桃のデザートを食べるような果実感。ほどよい甘み、そして香りをお楽しみいただけます。

ロック/ソーダ割り ¥700 (税込¥770)

#### 白い梅酒

三井の寿の日本酒蔵の梅酒。日本酒をベースにした梅酒に乳酸菌 飲料を組み合わせました。濃厚でミルキー、カルピスのような味 わいに梅酒の酸味が絶妙なバランス感の白い梅酒です。

ロック/ソーダ割り ¥800 (税込¥880)

#### グラスワイン

< WHITE >

Del Sur デル・スール

¥700 (税込¥770)

柑橘果実の香りと爽やかな飲み口。

産地:チリ / 品種:ソーヴィニヨンブラン

 $\langle RED \rangle$ 

Del Sur デル・スール

¥700 (税込¥770)

カシスやベリーの香りとフルーティーな香り。 産地:チリ / 品種:カベルネソーヴィニヨン

#### ウイスキー

ハイボール・ロック・水割り

角 ¥700 (税込¥770)

オールドパー シルバー ¥800 (税込¥880)

オールドパー 12 年 ¥1,000 (税込¥1,100)

知多 ¥1,000 (稅込¥1,100)

余市 ¥1,000 (稅込¥1,100)

宮城峡 ¥1,000 (稅込¥1,100)

富士シングルブレンデッド ¥1,000 (税込¥1,100)

## プレミアムウイスキー

ハイボール・ロック・水割り

山崎 ¥1,560 (税込¥1,716)

**丫州** ¥1,560 (稅込¥1,716)

響ブレンダーズチョイス ¥1,500 (税込¥1,650)

山崎 12 年 ¥2,600 (稅込¥2,860)

山崎 18 年 ¥6,500 (稅込¥7,150)

## サワー

無糖ドライレモンサワー / オリジナルレモンサワー あまおうサワー / かぼすサワー ウーロンハイ / ジンジャーハイ

各¥700 (税込¥770)



福岡は素晴らしい酒処。地酒と水炊きのマリアージュをお楽しみ下さい。 1合は徳利とグラスでご提供します。

#### とり田ラベル

三井の寿 麗吟/純米吟醸

三井郡大刀洗町

清涼感のあふれる吟醸香とふくよかな旨味も併せも つ蔵元の自信作。ソフトな口当たりと程よいコク。

> 1杯 120ml ¥900 (税込¥990) 1合 ¥1,300 (税込¥1,430)



#### 若竹屋 溪/純米吟醸

わかたけや たに

久留米市田主丸町

穏やかで華やかな香り。丸く柔らかな喉ごしと切れの良さは食中酒におすすめです。

1杯120ml ¥900 (稅込¥990) 1合 ¥1,300 (稅込¥1,430)



#### 喜多屋/純米大吟醸

きたや

八女市本町

2013年IWC日本酒部門最優秀1位を受賞した 蔵元。香り高く深い味わい。

> 1 杯 120ml ¥1,100 (税込¥1,210) 1合 ¥1,600 (税込¥1,760)



#### 庭のうぐいす/純米吟醸

にわのうぐいす

久留米市北野町

甘み、酸味共に抑えめで上品な口当たり。ほどよい 香りがきれいにふくらんでおり、滑らかな飲み口。

> 1 杯 120ml ¥900 (税込¥990) 1 合 ¥1,300 (税込¥1,430)



#### 大賀/純米大吟醸

おおが

筑紫野市二日市

雑味のないさらりとした飲み口。ほのかな香りと 甘みを感じ、お米の旨味が引き出された綺麗な お酒。

> 1 杯 120ml ¥1,100 (税込¥1,210) 1 合 ¥1,600 (税込¥1,760)



#### 若波/純米

わかなみ

大川市鐘ヶ江

福岡で唯一の女性杜氏。柔らかで甘みが押した後にすっと切れる、引き味のしっかりした辛口。

1 杯 120ml ¥800 (税込¥880) 1 合 ¥1,200 (税込¥1,320)



#### 三井の寿 辛醸美田/山廃純米

みいのことぶき しんじょうびでん

三井郡大刀洗町

山廃ならではの旨みはしっかりと残しつつキレ 味するどくしっかりとした酸味も加わり飽きのこない辛口酒。

1 杯 120ml ¥800 (稅込¥880) 1 合 ¥1,200 (稅込¥1,320)



#### 杜の蔵 独楽蔵 玄/純米吟醸

りのくら こまぐら げん

久留米市三潴町

3年以上寝かせた、やや琥珀色の熟成酒。コクの ある旨味があり、燗をつけた時の味のふくらみが 絶品。

> 1杯 120ml ¥900 (税込¥990) 1合 ¥1,300 (税込¥1,430)





# おすすめ

杜の蔵 吟香露(酒粕焼酎のかぶせ茶割り)

■ グラス ¥750 (税込¥825)

# 丁焼酎

黒霧島

■ グラス ¥600 (税込¥660)

ボトル ¥3,500 (税込¥3,850)

茜霧島

■ グラス ¥600 (税込¥660)

ボトル ¥5,000 (税込¥5,500)

佐藤黒

■ グラス ¥700 (税込¥770)

ボトル ¥5,000 (税込¥5,500)

三岳みたけ

■ グラス ¥800 (税込¥880)

ボトル ¥6,000 (税込¥6,600)

相良兵六

スタッフ イチ押し

■ グラス ¥600 (税込¥660)

ボトル ¥4,000 (税込¥4,400)

池の露いけのつゆ

■ グラス ¥600 (税込¥660)

ボトル ¥4,000 (税込¥4,400)

# 麦烷酌

和ら麦 ゎらむぎ ■ グラス ¥600 (税込¥660)

ボトル ¥3,500 (税込¥3,850)

つくし

■ グラス ¥600 (税込¥660)

ボトル ¥4,000 (税込¥4,400)

兼八かねはち

希少な お酒です

■ グラス ¥1,000 (税込¥1,100)

ボトル ¥6,000 (税込¥6,600)



# 米焼酎

武者返し

■ グラス ¥600 (税込¥660)

ボトル ¥4,000 (税込¥4,400)

鳥飼

■ グラス ¥1,000 (税込¥1,100)

ボトル ¥6,000 (税込¥6,600)



**SHIRO** 

#### **CHANDON**

シャンドン

シトラスの様なピュアな果実味が爽快です。

産地:オーストラリア

品種:ピノノワール、シャルドネ

ボトル ¥7,000 (税込¥7,700)



#### Veuve Clicquot Brut Yellow Label

ヴーヴ・クリコ・イエローラベル

産地:フランス シャンパーニュ

品種:ピノノワール、ムニエ、シャルドネ

ボトル ¥15,000 (税込¥16,500)



#### Joseph Roche

ジョセフ・ロッシュ

産地:フランス ラングドック 品種:ソーヴィニヨンブラン

ボトル ¥4,000 (税込¥4,400)



#### De BORTOLI DB

デ・ボルトリ・DB

産地:オーストラリア 品種:セミヨン・シャルドネ

ボトル ¥4,000 (税込¥4,400)



#### Hoddles Creek Wickhams Road

ホドルス・クリーク・ウィッカムズ・ロード

産地:オーストラリア 品種:シャルドネ

ボトル ¥5,000 (税込¥5,500)



#### Nahe Riesling Trocken QbA

ナーエ・リースリング・トロッケン

産地:ドイツ ナーエ 品種:リースリング 100%

ボトル ¥6,000 (税込¥6,600)



#### L'Arco Rosso del Veronese

ラルコ・ロッソ・デル・ヴェロネーゼ

産地:イタリア ヴェネト

品種:コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ、

カベルネフラン、サンジョベーゼ

ボトル ¥6,000 (税込¥6,600)



#### Becker Pinot Noir

ベッカー・ピノ・ノワール

産地:ドイツ プファルツ 品種:ピノ・ノワール 100%

ボトル ¥8,000 (税込¥8,800)







#### 水出しかぶせ茶

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。

¥500 (税込¥550)



#### 和製烏龍茶

本場の製法で作り上げた大変希少な国産ウーロン茶です。微発酵で気品ある花の様な香りが楽しめます。

¥600 (税込¥660)



#### 水出し玉露

20日ほど茶畑に日光を当てずに栽培することで生まれる、玉露独特の芳香とまろやかな甘みが特徴的です。

¥800 (税込¥880)

ソフトドリンク



櫛田じんじゃーえーる / あまおうサイダー / 宮地嶽神社エール

¥500 (税込¥550)

ノンアルコールビール(キリン グリーンズフリー)

¥600 (税込¥660)

ウーロン茶 / オレンジジュース / カルピス / コカ・コーラ / カルピスソーダ /

¥400 (税込¥440)

家族へのおみやげに。おいしいものが好きなあの人にお世話になったあの人に



# おみやの

#### 水炊きセット(2人前)

水炊きスープ400g×2 もも肉200g/つみれ200g 万能九州ぽん酢100ml/柚子胡椒40g

¥4,630(稅込¥5,000)



#### とり田特製「辛子明太子」

贅沢に上質な卵を使用し、日高昆布と鰹のだし汁で風味をつけた極上明太子。他では味わえないこだわりの逸品をどうぞ。

¥3,000(稅込¥3,240)



#### とり田 万能九州ぽん酢

鰹、昆布、干し椎茸の出汁と橙酢をベースに香りと コク豊かなぼん酢。水炊きだけでなく、唐揚げ、サ ラダ等様々なお料理に。

¥630(稅込¥680)



#### とり田特製 柚子胡椒

大分県産完熟黄柚子を贅沢に使用。辛み控えめ、 香り豊かなのでパスタソースや食べられる食材と しておにぎりの具材等にもどうぞ。

¥796(稅込¥860)



#### の 味 !

#### 丸鶏スープの担々麺(1食入)

鶏ひとすじのとり田が水炊きをベースに考えた博 多の新名物・博多担々麺。1食入りでお土産にも ぴったりです。

¥630(稅込¥680)



#### 店舗・系列店のご案内

#### 博多水炊きとり田《博多本店》 Tel.092-272-0920

福岡市博多区下川端町10-5 博多麹屋番ビル1F



#### 博多水炊きとり田《薬院店》 Tel.092-716-2202

福岡市中央区薬院2-3-30 CASE BLDG 1F



#### 博多担々麺 とり田《福岡PARCO店》 Tel.092-235-7227

福岡市中央区天神2丁目11-1 パルコ本館B1



#### 博多担々麺 とり田《KITTE博多店》 Tel.092-452-0920

福岡市博多区博多駅中央街9番1号 KITTE博多B1



#### 博多シーフード うお田、 ハカタ#092

Tel.050-3184-0920

福岡市博多区博多駅前2丁目8-15 三井ガーデンホテル1F



#### ミシュランガイド 福岡・佐賀 2014 年特別版 「ビブグルマン | 受賞



フランス・ミュシュラン社出版のレストランガイド。 美食家たちのバイブルと称されその中でも近年注目を 集めるのが、このビブグルマン。2014年から導入され た新たな評価指標で良質な料理をお手ごろな価格(主 に5,000円以下)で楽しめる店に与えられ、コストパ フォーマンスが高い店として評価されています。

とり田の商品がオンラインでも お買い求めいただけます♪

とり田お取り寄せサイト

http://www.toriden-gift.com

