



薩摩ごもん

※食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。  
※お通し代としてお一人様490円(税込539円)頂戴いたします。

# 鮮魚



## 九州産本マグロ入り お刺身五種 盛合わせ

1,980円  
〔税込2,178円〕



ごかもん  
特選食材

九州産  
本マグロ

九州産本マグロは、低い水温や速い潮流といった厳しい玄界灘の環境でじっくりと育てられるため、身が締まり、きめ細やかな上質な脂と濃厚な旨味が特徴です。赤身にスジ感が少なく、まったりとした食感を樂しめ、上品な脂のりが、フワツとした口どけを生み出します。



## 名物！九州七県 よりどり 前菜盛合わせ

長崎はハトシ、宮崎はレタス巻、大分はりゅうきゅうなど、各県を代表する逸品を盛り込みました。旅する気分味わう豪華な前菜です。

1,280円  
〔税込1,408円〕



鹿児島県  
鶏のたたき

佐賀県  
呉豆腐

福岡県  
酢モツ

長崎県  
ハトシ

宮崎県  
レタス巻き

熊本県  
たたききゅうり  
しょうしょう  
味噌

大分県  
りゅうきゅう



# 九州産本マグロ お造り

1,480円（税込1,628円）

# 九州産本マグロ 中トロお造り

1,680円（税込1,848円）

# 九州産本マグロと アボカドの山葵和え

1,480円（税込1,628円）

もん食  
か選  
ご特

# 九州奥日向 サーモン

九州山地の東に広がる山郷「西米良村」で育つ奥日向サーモン。脂が少なく、あっさりとした旨味、くせのない上品な味わいが特徴です。

# 九州奥日向 サーモンの 炙り刺し

1,280円  
（税込1,408円）



# 九州奥日向 炙りサーモンと いくらの親子和え

1,280円（税込1,408円）

# 博多ごま鯖

1,280円（税込1,408円）



# がり鯖

1,280円（税込1,408円）

# 厚切り炙り鯖

1,180円（税込1,298円）



# 炭火焼き鰻のたたき 日向夏ポン酢

980円（税込1,078円）

# 真鯛の塩エツヤ 柚子胡椒タレ

980円（税込1,078円）

# 真鯛の薄造り 日向夏ポン酢

980円（税込1,078円）



# 薩摩軍鶏 もも肉の 九州とろろ玉 すき焼き

一人前

1,740円

〔税込1,914円〕

※二人前より承ります。



# 薩摩軍鶏

九州の鶏すき焼きをアレンジした商品です。旨味と弾力のある薩摩軍鶏のもも肉とお野菜を濃厚な出汁で炊いてから、とろろ卵のつけダレで食べる新しいすき焼きのご提案。深みのある味わいと、つけだれであっさりした味わいがクセになる一品。メにはうどんがおすすです。

ごかもん  
特選食材

薩摩  
軍鶏



日本三大地鶏の二つ薩摩地鶏と掛け合わせて作られた薩摩軍鶏。脂分は少なくさっぱりしていますが、濃厚な旨みの特徴で筋繊維がしっかりとっており、柔らかさの中に適度な弾力と歯ごたえがあります。



# 薩摩軍鶏 もも肉の 溶岩焼き 三種の薬味

旨味と弾力のある薩摩軍鶏を豪快に焼き上げました。溶岩プレートで仕上げる事で外はカリッと中はふっくらジューシーに仕上がっております。五島灘の塩、刻みわさび、有馬山椒の3つの薬味をご用意しておりますので、お好みで味の違いをお楽しみください。

1,480円

〔税込1,628円〕

# 馬刺し



厳選した国産馬肉の馬刺し三種盛り合わせをご用意しました。脂質が少なくあっさりとした旨味と甘み、しつかりとした歯ごたえが特徴の赤身、コラーゲンが豊富でコリコリ食感と大トロのような甘みを持つたてがみ下の希少部位コウネ、そして非常に柔らかくきめ細やかな食感が自慢の希少部位ヒレの豪華な食べ比べをお楽しみいただけます。

## 国産馬刺し三種

1,980円  
〔税込2,178円〕



## 馬肉のトロ

1,280円  
〔税込1,408円〕



## 国産馬刺し

### 赤身

1,280円  
〔税込1,408円〕



## 国産馬刺し

1,580円  
〔税込1,738円〕



## 国産馬刺し

### コウネ

1,080円  
〔税込1,188円〕



# 名物！九州七県 よりどり 前菜盛合わせ

1,280円(税込)1,408円



九州七県から選りすぐった前菜は、長崎のハトシや宮崎のレタス巻きなど、個性豊かな九州の食文化をこの一皿に凝縮しました。地域色あふれる各県自慢の味と豊かな歴史を心ゆくまでご堪能ください。

# 前菜



## 手作り呉豆腐 三種盛り

590円  
[税込649円]



## 博多おだれもろ 日向夏ポロソ酢

790円  
[税込869円]

## たたらもろり しゅわしゅわ 味噌

440円  
[税込484円]

## りゅうりゅう 鮮魚の醤油漬け

740円  
[税込814円]

## もぎもん 南蛮酢和え

490円  
[税込539円]

## 酢七ツ

440円  
[税込484円]



## ハトパン (海老パン)

690円  
[税込759円]



## シタス巻き エビマヨ

790円  
[税込869円]



鶏むねたたき  
日向夏ポロソ酢

890円  
〔税込979円〕



とりあはせ  
アボカド

890円  
〔税込979円〕

桜島鶏の

よだれ鶏

食べるラー油

640円  
〔税込704円〕

明太子の炙り

690円  
〔税込759円〕

クリームチーズ  
九州まひら  
漬け

390円  
〔税込429円〕

桜島大根の  
味噌漬

490円  
〔税込539円〕

ごかもん  
特選食材

大長茄子



大長茄子は、  
名前の通り  
全長40〜60  
cmにもなる  
細長いナス。  
皮がしっかり  
していて硬い  
反面、果肉  
は柔らかく、  
加熱すると  
ふんわりと  
した食感が  
特徴です。

大長茄子と

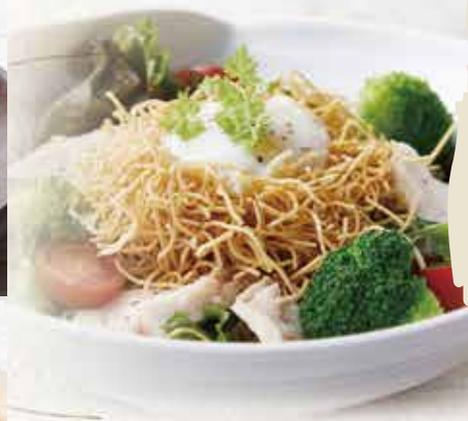
生ハムの

カプレーゼ

790円  
〔税込869円〕



サラダ



半熟卵と  
桜島鶏の  
パリパリ  
シーザー  
サラダ

790円  
〔税込869円〕



さつまいもの  
スイートポテト  
サラダ

640円  
〔税込704円〕



豆腐と  
アボカドの  
青々サラダ

790円  
〔税込869円〕



# 博多皮串

## 5本盛り

990円  
一税込1,089円

## 10本盛り

1,980円  
一税込2,178円



ただの皮串ではありません。これは、五日間かけて完成する、当店自慢の「熟成皮串」です。鶏皮を丁寧に巻きつけ、秘伝のタレに漬けたら、いよいよ独自の工程へ。焼いては寝かせ、焼いては寝かせ、この工程を繰り返すこと五日。旨味が凝縮し、脂が洗練されることで、「カリッ」と「もちっ」という、究極の二重奏が生まれます。手間暇の結晶が詰まった、カリもち食感の感動をどうぞ。

# 温菜



## 桜島鶏と使った鶏天

790円  
一税込869円



## 大豆の揚げ出し 大長茄子と

640円  
一税込704円



## 国産牛もつ 旨辛鉄板焼き

890円  
一税込979円



## 宮崎県の子羊 干辛南蛮

790円  
一税込869円



## とびだしの唐揚げ

540円  
一税込594円



## 濃厚スープ 餃子 石焼き炊き

690円  
一税込759円



とろろの  
まぶら

長崎天麩羅風

690円  
〔税込759円〕



ふあとり長芋の  
鉄板焼き  
明太子

840円  
〔税込924円〕



小海老の  
フリマヨ  
ヤマエの  
フリソース

790円  
〔税込869円〕

大分県  
中津唐揚げ

640円  
〔税込704円〕



あご出汁で  
巻いた  
出し巻き卵

740円  
〔税込814円〕



龍の卵を使った  
お月見つくね

790円  
〔税込869円〕



鯉のレアカツ  
タルタルと  
バルサミコ

890円  
〔税込979円〕

ポテトフライ  
青ネ  
クリーム  
ディップ

590円  
〔税込649円〕

5種類の  
手作り  
さつまあげ

890円〔税込979円〕

辛子とレンコン、トマトとパジル、チーズとコーン、枝豆ときくらげ、ゲソと紅シヨウガの5つの味を楽しめる手作り出来立てのさつまあげです。



# 博多名物 もつ鍋

醤油／塩／味噌

一人前 1,740円

〔税込1,914円〕

※二人前より承ります。

ごかもん名物のもつ鍋はぶりつぶりの  
国産もつを使用！

こだわりの出汁は3種類ご用意いたし  
ました。あっさり旨味のある塩味、定番の  
醤油味、濃厚な味噌からお選びください。  
べはに中華麺がおすすめです。

# 鍋



## 鍋追加

追加もつ(1人前)

690円

〔税込759円〕

追加野菜セット(1人前)

690円

〔税込759円〕

追加鍋スープ

390円

〔税込429円〕

べのうどん

490円

〔税込539円〕

べの雑炊

490円

〔税込539円〕

べの中華麺

490円

〔税込539円〕

ごかもん  
名物

# 薩摩軍鶏もも肉の 九州とろ玉 すき焼き

一人前

1,740円

〔税込1,914円〕

※二人前より承ります。



九州の鶏すき焼きをアレンジした商品です。旨味と弾力のある薩摩軍鶏のもも肉とお野菜を濃厚な出汁で炊いてから、とろろ卵のつけダレで食べる新しいすき焼きのご提案。深みのある味わいと、つけだれであっさりした味わいでクセになる一品。メにはうどんがおすすです。



ごかもん  
名物

# 桜島鶏の水炊き鍋 しゃぶしゃぶ 仕立

一人前

1,740円

〔税込1,914円〕

※二人前より承ります。

濃厚な出汁で食べるしゃぶしゃぶ仕立ての水炊き鍋。まずはお出汁の旨味をご堪能ください。  
鶏肉は骨付きのぶつ切りと低温調理したしゃぶしゃぶ肉をご用意しました。  
お野菜と骨付き肉はそのままお出汁で、しゃぶしゃぶ肉はポン酢でお召し上がりください。メには雑炊をおすすめています。



# 食事

福岡の屋台発祥の「焼きラーメン」に豚骨ラーメンの要素を融合させた料理です。茹でた麺・野菜を豚骨スープで炒め煮しておりますのでスープに絡んだ濃厚な麺をご堪能ください。



## 豚骨焼きラーメン

790円  
〔税込869円〕

## 五島うどん あご出汁



690円  
〔税込759円〕

## 久留米 鉄板焼きあご



790円  
〔税込869円〕

## 鯛のあご出汁 茶漬け



840円  
〔税込924円〕

新鮮な刺身用真鯛を特製ごまだれで和え、そのままはもちろん、ご飯にのせて、または熱々のあご出汁をかけてお茶漬けとして、一つのセットで三通りのお好みの形で贅沢にお召し上がりいただけます。

## 肉巻きおにぎり 炙りチーズ



一個 290円  
〔税込319円〕

## 九州産本マグロ とろたく巻き



940円  
〔税込1,034円〕

# 甘味

豆腐をデザート感覚でお召し上がりいただける一品です。プルプルもちもち食感の呉豆腐に黒蜜をきなこをかけてお召し上がりください。濃厚な生乳アイスとの相性もバッチリです！



## 呉豆腐黒蜜きなこ 生乳アイス添え

590円  
〔税込649円〕

カステラにマスカルポーネを使用した特製のクリームをサンドしました。カステラをよりデザート風に仕上げた当店オリジナルの一品です。



## 長崎カステラ クリームサンド

590円  
〔税込649円〕

当店手仕込みのスイートポテトは芋ケンピを入れており、旨味と甘味と食感を楽しんでいただける商品です。暖かいスイートポテトと冷たいジャージャーアイスの愛称は◎です。



## スイートポテトと 熊本生乳 ジャージャーアイス

690円  
〔税込759円〕

ジャージャー乳牛から搾乳された濃厚なミルクを贅沢に使用したアイスクリーム。乳脂肪分や栄養価が高く、コクがあることが特徴です。



## 熊本 ジャージャー生乳 アイス

490円  
〔税込539円〕

## あまおう生乳アイス

490円  
〔税込539円〕



# 九州

# ご当地

リキュール &  
スピリッツ

佐賀県 天吹酒造

## アポロン 太陽のブラミド オレンジ

620円(税込682円)

おすすめ  
ロックorソーダ



太陽神の名を冠し、イタリア産  
ブラッドオレンジの濃厚な甘み  
と酸味を凝縮。

佐賀県 基山商店

## 不思議の国の カシス 漆黒

620円(税込682円)

おすすめ  
ソーダ



アリスが迷い込んだ不思議の国。  
濃厚カシスが織りなす漆黒の  
魅惑の世界。

長崎県 壱岐の蔵酒造

## 柚子小町

620円(税込682円)

おすすめ  
ロック



麦焼酎発祥の地・壱岐で生まれた、  
天然柚子の爽やかな香りと酸味  
が魅力。

熊本県 豊永酒造

## 豊永カルダモン TAKEMEKU 25°

620円(税込682円)

おすすめ  
ソーダ



スパイスの女王カルダモンを  
使用。試作7回目まで到達した魅  
惑の米焼酎。

鹿児島県 佐多宗二商店

## AKAYANE 生姜スピリッツ

890円(税込979円)

おすすめ  
ソーダ



芋焼酎蔵が挑む新境地。国産  
生姜の辛味と香りを活かした和  
スピリッツ。

福岡県 山の壽酒造

# フルフル 完熟マンゴー

おすすめ  
ロックorソーダ

620円（税込682円）



まるで完熟マンゴーそのもの。果実を贅沢に使ったトロリと濃厚な味わい。

福岡県 小林酒造本店

# Merromero 門司港バナナ

おすすめ  
ロック

620円（税込682円）



バナナ叩き売り発祥の地・門司港に捧ぐ、とろける濃厚バナナの香味。

福岡県 小林酒造本店

# うめせんじん 北海道メロン

おすすめ  
ロックorソーダ

620円（税込682円）



梅酒専門店が手掛ける逸品。北海道産赤肉メロンの芳醇な香りと甘み。

福岡県 山の壽酒造

# クレイジー レモン

おすすめ  
ロック

620円（税込682円）



レモンを丸ごと使用。皮の苦味も活かした、まさにクレイジーな酸っぱさ。

大分県 老松酒造

# 老松梨

おすすめ  
ロック

620円（税込682円）



梨の名産地・日田の梨を贅沢に使用。果肉の食感まで楽しめるデザート酒。

お好みの飲み方で  
お楽しみください。

- ・ストレート
- ・ロック
- ・水割り
- ・ソーダ割り
- ・お湯割り



# 生搾り パイナップル サワー



豪快に生搾りしたパイナップルの芳醇な果汁を贅沢に使用。果実の爽やかな甘みと酸味を、シユワツと弾けるサワーが引き立てます。旨味と香りの融合が自慢の、まさに「すごかもん」な逸品！飲むほどに心も体もリフレッシュできる、鮮烈な一杯をお楽しみください。



生搾り

パイナップルサワー

690円（税込759円）



# 愛の スコール



南九州で長年愛されるソウルドリンク「愛のスコール」を使用。甘酸っぱい乳性炭酸飲料ならではの爽やかな風味と懐かしさが、ベースのお酒の個性を引き立てます。和の日本酒、故郷の宮崎焼酎、香るジン、情熱のテキーラを割ることで生まれる、奥深い味わいをご探求ください。

愛のスコール

・テキーラ

620円（税込682円）

・ジン

620円（税込682円）

・宮崎日本酒

千徳

620円（税込682円）

・宮崎焼酎

黒霧・赤霧・中々

620円（税込682円）

# 日本酒

佐賀県 五町田酒造

## 東一純米吟醸

一合 990円(税込1089円)



華やかな香りと  
端正な味わい。米  
の旨みと酸のバラ  
ンスが、和の余韻  
を長く引く。

福岡県 みのの寿

## 美田山麩にどり 生原酒

一合 1090円(税込1199円)



山麩の力強さとに  
ごりの生々しさが  
融合。発酵の勢い  
と米の甘さが、口  
内で踊る。

福岡県 山口酒造場

## 庭のうぐいす

### 純米大吟醸

一合 1090円(税込1199円)



鳥のさえずりのよ  
うに軽やかに広  
がる香り。端麗で透  
明感のある米の  
甘さが印象的。

福岡県 糸島酒造

## 田中六五

### 糸島産山田錦

#### 純米酒

一合 1190円(税込1309円)



山田錦の力強さと  
糸島の風土が一体化。  
米の旨みが濃く、  
キレのとれた酸が  
余韻を長く残す。

福岡県 みのの寿

## 三井の寿

一合 1090円(税込1199円)



米の旨味と清涼感  
が共鳴。余韻に上品  
な甘味と柔らかな  
苦味が交差する、  
飲み飽きしない味  
わい。

宮崎県 千徳酒造株式会社

## 千徳

一合 990円(税込1089円)



穏やかな芳香と、米  
の深いコクが静かに  
広がる。旨味とキレ  
のバランスが、和の落  
ち着きを演出。

佐賀県 天吹酒造

## 天吹特別純米

### 超辛口

一合 1090円(税込1199円)



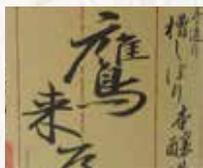
花から分離した  
「花酵母」で醸す  
ユニークな超辛口酒。  
華やかな香りと米の  
旨味が共存する  
キレの良い食中酒。

大分県 豊浜酒造合資会社

## 鷹菜屋うま口

### 本醸造(熱燗)

一合 990円(税込1089円)



蔵の裏山「鷹米山」  
が由来。手造りの麴  
で米の旨味を丁寧に  
引き出す、燗でこそ  
真価を発揮する大分  
の銘酒。



# 九州 本格 焼酎

豊かな自然と伝統が育んだ九州の本格焼酎を豊富に取り揃えております。芋、麦、米、黒糖など、原料や産地によって異なる焼酎、それぞれの銘柄が持つ物語や、造り手の熱いこだわりに触れることで、一杯の味わいはより深く、豊かなものへと昇華します。個性あふれるラインナップの中から、きつとあなたの心に響く一本が見つかるはず。ロック、水割り、お湯割りなど、様々な飲み方でその奥深い個性をじっくりと堪能してください。



減圧蒸留によるクリアでマイルドな味わいが特徴。麦のほのかな甘みとすっきりした後口で、幅広い層に人気です。



490円(税込) 539円(一)



1 大分県 二階堂酒造

芋焼酎の名門、西酒造が手掛ける本格麦焼酎。麦チヨコのような香ばしさと、常圧蒸留による深いコクが魅力の食中酒です。



520円(税込) 572円(一)



2 鹿児島県 西酒造

麦 兼八

4 大分県 四ッ谷酒造

890円(税込979円)



従来の麦焼酎の概念を覆した、香ばしい麦チヨコ風味と伝統の常圧蒸留による力強いコクが特徴。

麦 山猿

3 宮崎県 尾鈴山蒸留所

540円(税込594円)



社農園で栽培した大麦を使用。ナッツの香ばしさと軽快な飲み口が魅力の、自然の恵みを感じる一本。

麦 中々

6 宮崎県 黒木本店

540円(税込594円)



プレミアム焼酎「百年の孤独」の原酒。上品な香りと軽快な口当たりで飲みやすく、食中酒として絶大な人気。

麦 壹岐スーパードゴールド

5 長崎県 玄海酒造

540円(税込594円)



壹岐の伝統製法。檜樽熟成による美しい琥珀色と、芳醇でまろやかな香りが特徴です。

米 鳥飼

8 熊本県 鳥飼酒造

640円(税込704円)



「吟香鳥飼」とも呼ばれ、果実のような華やかな香りが焼酎の概念を覆す。自家培養酵母で造る芸術品。

米 特耐米製天草純米焼酎

7 熊本県 天草酒造

540円(税込594円)



地元産の米と自家培養酵母を使用。米の旨味と甘みを最大限に引き出した、純米焼酎。

泡盛 久米仙

10 沖縄県 久米仙酒造

520円(税込572円)



タイ米と黒麹の泡盛の代表格。古酒造りに定評があり、長期熟成によるまろやかで奥深い味わいが魅力です。

黒糖 れんと

9 鹿児島県 奄美大島開運酒造

520円(税込572円)



クラシック音楽を聴かせる「音響熟成」を採用。これにより分子が細かくなり、まろやかな口当たりが生まれます。



独自の熟成法「香熟芋」を使用し、ライチのような華やかな香りを実現。炭酸割り「だいやめハイボール」が新定番。



520円（税込572円）

茅  
だいやめ

1 鹿児島県 濱田酒造

昔ながらの黒麹と甕壺仕込み。芋本来の力強く骨太な風味と深いコクを追求した本格芋焼酎です。



540円（税込594円）

茅  
崑六

2 宮崎県 黒木本店

黒麹仕込み芋焼酎の代表格。お湯割りにすることで、骨太でしつかりとした芋の香りと旨味が最大限に。



590円（税込649円）

茅  
吉兆宝山

3 鹿児島県 西酒造

バーボン樽で3年間熟成。バニラのような甘い香りと、芋焼酎の風味が絶妙に融合したユニークな一本。



540円（税込594円）

茅  
恋虎

4 鹿児島県 神酒造

6 芋 赤霧島

宮崎県 霧島酒造

5200円(税込572円)



幻の紫芋「ムラサキマサリ」使用。年に2回出荷される限定品で、気品高い香りと甘みが特徴です。

5 芋 三岳

鹿児島県 三岳酒造

5200円(税込572円)



世界自然遺産・屋久島の名水で仕込み。生産量が少なく入手が難しいことから人気が高まったプレミアム焼酎。

8 芋 知覧Tea酎

鹿児島県 知覧醸造

5900円(税込649円)



芋焼酎に知覧の深蒸し茶をブレンド。緑茶の爽やかな香りと芋の甘みが絶妙にマッチしています。

7 芋 富乃宝山

鹿児島県 西酒造

5900円(税込649円)



日本酒の黄麹を使用し、柑橘系の爽やかな香りを実現。芋焼酎のイメージを刷新した革新的な一本。

10 芋 赤兔馬

鹿児島県 濱田酒造

5400円(税込594円)



熟成原酒と若い原酒をブレンド。ゆっくり濾過することで、すっきりとキレのある味わいに仕上げました。

9 芋 黒霧島

宮崎県 霧島酒造

4900円(税込539円)



黒麹仕込み由来のトロリとした甘みと、キリッとした後切れが特徴。焼酎売上日本一の国民的芋焼酎。

12 芋 佐藤白

鹿児島県 佐藤酒造

8900円(税込979円)



白麹で仕込み、芋の甘みと香りが素直で柔らかく表現されています。上品な味わいは飲み飽きることはありません。

11 芋 不二才

鹿児島県 佐多宗二商店

5400円(税込594円)



鹿児島弁で「不細工な男」の意。無濾過に近い製法により、芋本来の香りや旨味をダイレクトに感じる力強い一本。

レモンサワー

540円（税込594円）

日向夏サワー

540円（税込594円）

かぼすサワー

540円（税込594円）

シークワーサーサワー

540円（税込594円）

マンゴーサワー

540円（税込594円）

柚子サワー

540円（税込594円）

ウーロンハイ

540円（税込594円）

サワー

グラスワイン赤

540円（税込594円）

グラスワイン白

540円（税込594円）

ワイン

熊本県産

玉露緑茶ハイ

540円（税込594円）

知覧紅茶ハイ

540円（税込594円）

プレーンサワー

490円（税込539円）

利右衛門さんの  
梅酒

520円（税込572円）

はちみつ梅酒

520円（税込572円）

特選梅酒

うぐいすときり

鶯とら

640円（税込704円）

梅酒

アサヒ  
スーパードライ

590円（税込649円）

ビール小

490円（税込539円）

瓶ビール

690円（税込759円）

アサヒ

ドライゼロ

(ノンアルコール)

490円（税込539円）

ビール

ハイボール

ハイボール

490円（税込539円）

濃い目ハイボール

540円（税込594円）

コークハイ

540円（税込594円）

ジンジャーハイ

540円（税込594円）

メガハイボール

690円（税込759円）

ウイスキー

ニッカマロンテア

590円（税込649円）

竹鶴

890円（税込979円）

スピリッツ

クエルボ

エスペニヤル

シルバー

620円（税込682円）

ソフト  
ドリンク

ウーロン茶

340円（税込374円）

知覧紅茶

340円（税込374円）

熊本県産 玉露緑茶

340円（税込374円）

コーラ

340円（税込374円）

ジンジャー甘口

340円（税込374円）

ジンジャーキロ

340円（税込374円）

愛のスコール

340円（税込374円）

オレングジュース

340円（税込374円）

グレープフルーツ  
ジュース

340円（税込374円）

かぼすスカッシュ

340円（税込374円）

日向夏スカッシュ

340円（税込374円）

薩摩ごころもん

