活豊後サバ

一尾　四、八四〇円

大分県豊後水道の
荒波にもまれ、
身の締り、脂ののり
ともに絶品!!

本日のお造り
三種盛り合わせ
一、四八〇円



①一尾まるまるお造りで

②半身お造り
＋選べる食べ方で

- 炙りお造り
- 博多ごま鯖
- 炙りお造り
  ＋博多ごま鯖

※半身に関してはお造りのみの
ご提供となります

毎日、お店で握って
いるからこそ
うまかっちゃんね!!


粘りが出るまで混ぜ、
粗挽きの肉を投入し、
更に混ぜる


キャベツやニラなど
野菜もたっぷり。


職人技！目利きで
量を入れて握ります。


きれいなひだが要！
肉汁を閉じ込める為
口をしっかりと
包みます。

博多名物

博多鉄板餃子

オススメ
10個　一、一〇〇円
5個　六〇〇円

定番料理

こだわりの産地

熱中屋の料理長が
厳選した素材を
お客様にご提供します。



熊本名物

特選馬刺し

三種盛り
二、六〇〇円

にんにく馬刺し

一、四〇〇円

赤身

一、六〇〇円

こだわり
産地の
料理
定番

九州名物



博多鉄板焼肉

八八〇円



宮崎名物 チキン南蛮

九八〇円



博多の皮串

10本 一、九八〇円
1本 二〇〇円

こだわり
産地の
料定
理番

大分中津唐揚げ

六八〇円

大分名物



中州やきとり

博多名物

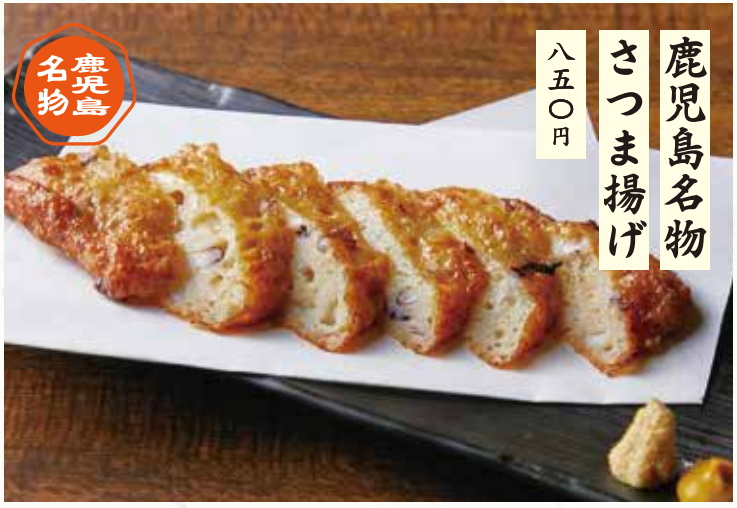
・にんにく醤油　1本
・白みそ　一九〇円



鹿児島名物 さつま揚げ

八五〇円

鹿児島名物



熊本辛子レンコン

七〇〇円

熊本名物





肴いろいろ

鶏むね肉の生ハム　五五〇円

味噌漬け
たくあんと
クリームチーズの
ポテトサラダ　四八〇円

鶏の生ハムと
大葉のおつまみ
カプレーゼ　六〇〇円

すっぱコリコリ
梅水晶　四八〇円

そのまんま明太子　五〇〇円

胡瓜のタタキ
しょんしょん味噌添え　四八〇円

もつもつ酢もつ　四八〇円

葱塩ダレの冷奴　四八〇円



ふつうの枝豆　三八〇円

サーモンとアボカドのユッケ風　八八〇円

桜島大根の麦味噌漬け　四〇〇円

めんたいこーンバター　五〇〇円

うま旨月見肉豆腐　八八〇円

居酒屋さんのアヒージョ

鶏肉
明太子
塩昆布　七五〇円

サーモン
しめじ
モッツアレラ　八五〇円

お野菜



彩り野菜の盛り合わせ
～自家製もろみ味噌で～
八五〇円



九州あおさと
水菜のチョレギサラダ
八八〇円



香ばしチキンと
ほうれん草の
サラダ
八〇〇円

焼物



屋台風焼きそば

七五〇円

国産牛もつの鉄板焼き

九五〇円

ニラ玉

- プレーン　四五〇円
- チーズ　五〇〇円
- 明太子　五五〇円
- 全部のせ　六〇〇円



鍋料理

国産牛のもつ鍋

【一人前】
各一、四〇〇円

塩
醤油

追加

- 明太子　五〇〇円
- もつ　八五〇円
- もつ鍋野菜　五五〇円
- 追加スープ　各二〇〇円

ニラ増し　五〇〇円

〆【一人前】

- ちゃんぽん麺　四五〇円
- 雑炊セット　四五〇円

桜島鶏のねぎますき焼き

【一人前】一、一〇〇円

〆【一人前】

- 龍の卵のすき焼き雑炊セット　五〇〇円

揚げ物

ちくわにポテサラ詰めちゃいました　四八〇円

いつものポテトフライ　四八〇円

キビナゴの唐揚げ　五八〇円



クリームチーズ磯部揚げ蜂蜜を添えて　五八〇円



しみしみ大根の唐揚げ　四四〇円



芋芋てんてん蜂蜜バター風味　六〇〇円



スルメイカの天麩羅　七〇〇円

食事



龍の玉子と絶品黄金炒飯

六五〇円



明太子のお茶漬け

五八〇円

極

龍の玉子とたっぷりいくらの極TKG

一九八〇円

食事

超旨辛！
宮崎辛麺
八八〇円



辛



盛

熱盛！
マシマシ
長崎ちゃんぽん
八八〇円

アゴ出汁
五島うどん
六八〇円



別腹あみゃーもん



白玉アイス最中
バニラ
ほうじ茶
抹茶
五四〇円



プレミアムバニラアイス
四八〇円



こだわりのわらびもち
四八〇円

焦しカスタードプリン
四八〇円

お飲みもの



九州熱中屋

サバと餃子と焼酎の旨い店

定番

スーパードライ生 五五〇円（税込六〇五円）
瓶ビール 六八〇円（税込七四八円）
ドライゼロ 四五〇円（税込四九五円）

プレミアムウイスキー

ニッカフロンティア 六〇〇円（税込六六〇円）
香り豊かで飲みやすいピュアモルトウイスキー。
甘くやわらかな香りと果実を思わせる華やかな香りの調和が特徴。

竹鶴 一、〇〇〇円（税込一、一〇〇円）
香り豊かで飲みやすいピュアモルトウイスキー。
甘くやわらかな香りと果実を思わせる華やかな香りの調和が特徴。

ハイボール

ハイボール 四三〇円（税込四七三円）
濃いめハイボール 四八〇円（税込五二八円）
メガハイボール 五八〇円（税込六三八円）
コークハイボール 四八〇円（税込五二八円）
ジンジャーハイボール 四八〇円（税込五二八円）
宮崎マンゴーハイボール 四八〇円（税込五二八円）
温州みかんハイボール 四八〇円（税込五二八円）
塩トマトハイボール 四八〇円（税込五二八円）
日向夏ハイボール 四八〇円（税込五二八円）
三田すりおろし りんごハイボール 四八〇円（税込五二八円）

カクテル

カシスオレンジ 五〇〇円（税込五五〇円）
カシスソーダ 五〇〇円（税込五五〇円）
カシスウーロン 五〇〇円（税込五五〇円）
ファジーネーブル 五〇〇円（税込五五〇円）
ピーチフィズ 五〇〇円（税込五五〇円）
ピーチウーロン 五〇〇円（税込五五〇円）

サワー

レモンサワー 四三〇円（税込四七三円）
ライムサワー 四三〇円（税込四七三円）
ウーロンハイ 四三〇円（税込四七三円）
プレーンサワー 四〇〇円（税込四四〇円）
宮崎マンゴーサワー 四八〇円（税込五二八円）
日向夏サワー 四八〇円（税込五二八円）
温州みかんサワー 四八〇円（税込五二八円）
塩トマトサワー 四八〇円（税込五二八円）
熊本県産 玉露緑茶ハイ 四八〇円（税込五二八円）
知覧紅茶ハイ 四八〇円（税込五二八円）
三田すりおろし りんごサワー 四八〇円（税込五二八円）

梅酒

利右衛門さんの梅酒 五〇〇円（税込五五〇円）
はちみつ梅酒 五〇〇円（税込五五〇円）
特選梅酒 うぐいすとまり 鶯とろ 六〇〇円（税込六六〇円）

ソフトドリンク

ウーロン茶 三五〇円（税込三八五円）
知覧紅茶 三五〇円（税込三八五円）
熊本県産 玉露緑茶 三五〇円（税込三八五円）
オレンジジュース 三八〇円（税込四一八円）
グレープフルーツジュース 三八〇円（税込四一八円）
コーラ 三八〇円（税込四一八円）
ジンジャーエール 三八〇円（税込四一八円）
日向夏スカッシュ 三五〇円（税込三八五円）
温州みかんスカッシュ 三五〇円（税込三八五円）



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、シュワッ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。



スコールサワー

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、九州の果実との融合で香り豊かな味わいに！

- スコール×宮崎マンゴー　五八〇円（税込六三八円）
- スコール×宮崎 日向夏　五八〇円（税込六三八円）
- スコール×温州みかん　五八〇円（税込六三八円）
- スコール×美ら海塩トマト　五八〇円（税込六三八円）



熱中屋厳撰 日本酒

兵庫

酒度 +1
酸度 +1.5

白雪 丹波伝承仕込

六〇〇円
（税込六六〇円）



飲み飽きない本格辛口清酒です。豊かなコクを併せもつ逸品。

福岡

酒度 +14
酸度 +1.8

三井の寿

九五〇円
（税込一、〇四五円）



キレのある大辛口ながら、カメの旨味もしっかり感じれる味わい。すっきりとした後口で、料理との相性も良い食中酒です。

新潟

酒度 +5
酸度 +1.1

久保田千寿

八八〇円
（税込九六八円）



綺麗であっさりした辛口でありながら、まろやかさを感じさせる味わい。

福岡

酒度 +3
酸度 +1.5

庭のウグイス 特別純米

八八〇円
（税込九六八円）



「お替りしたくなる酒」をコンセプトにシャープでドライな味わいかつ、フレッシュですっきりとした軽い口当たり。

福岡

酒度 +1
酸度 非公開

田中六五 山田錦65% 純米酒

九八〇円
（税込一、〇七八円）



爽やかで柔らかな香り、凝縮された米の旨味とそれをまとめる酸が見事に調和した究極の食中酒。

大分

酒度 ±0
酸度 非公開

ちえびじん

九五〇円
（税込一、〇四五円）



やわらかな甘みと米の旨味が広がる、飲みやすく上品な味わい。すっきりとした後口で、日本酒が苦手な方にもおすすめです。

お燗酒

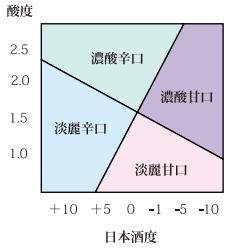
酒度 +4 酸度 +1.4

京都

松竹梅 豪快

冴えるキレ、この辛口。まさに豪快。

六〇〇円
（税込六六〇円）



焼酎が飲みたーい

芋焼酎



だいやめ 五〇〇円（税込五五〇円）
「香熟芋」がもたらすライチのような華やかな香りと、すっきりした味わい。



七六 五五〇円（税込六〇五円）
味わいは、骨格がしっかりし、凝縮感もあり香り高く複雑な風味の余韻を持つ。



恋寅 五五〇円（税込六〇五円）
バーボン樽熟成が生むバニラの甘い香りと芋の風味が絶妙に融合した特別な一杯。



二岳 五〇〇円（税込五五〇円）
屋久島の名水で仕込んだプレミアムな逸品。入手困難で高い人気を誇る芋焼酎。



赤霧島 四八〇円（税込五二八円）
霧島酒造一〇〇年記念に世に送り出されたプレミアム焼酎としても名高い芋焼酎。



知覧Tea酎 六〇〇円（税込六六〇円）
深蒸し知覧茶の爽やかな香りと、芋の甘みが絶妙にマッチした爽快な芋焼酎。



黒霧島 四五〇円（税込四九五円）
創業当時の黒麹製法に拘り、トロリとした甘味と抜群のキレを再現した人気商品です。



赤兎馬 六〇〇円（税込六六〇円）
ロにふくんだ瞬間、すっきり感が立ちのぼり、シャープさの中に、フルーティな味わい。



佐藤黒 六〇〇円（税込六六〇円）
力強い芋の甘みと香ばしい風味重厚でキレのある味わいが際立つ逸品。

米焼酎



38 五五〇円（税込六〇五円）
味わいはフルーティーながら無濾過での瓶詰で骨太な味わい。末の旨みがサバの味わいを引き立て脂をすっきりと流してくれます。

麦焼酎



二階堂 四五〇円（税込四九五円）
減圧蒸留特有の華やかで優美な香りとふんわりとした麦の甘み、余韻は飲み飽きの無い焼酎。



一粒の麦 五〇〇円（税込五五〇円）
創業当時の黒麹製法に拘り、トロリとした甘味と抜群のキレを再現した人気商品です。



兼八 五五〇円（税込六〇五円）
既存の麦焼酎とは一線を画す香ばしい麦の香りと深みある味が楽しめる本格派麦焼酎。



泰明 六〇〇円（税込六六〇円）
常圧蒸留で麦の香ばしさと濃厚な旨味を引き出した、本格麦焼酎。



中々 五五〇円（税込六〇五円）
キャラメルのような風味が繊細にロの中に広がり、程よく軽やかさのある味わい。



壱岐スーパーゴールド 六〇〇円（税込六六〇円）
樫樽貯蔵による美しい琥珀色と、芳醇でまろやかな味わいが特徴の麦焼酎。

黒糖焼酎



れんと 五〇〇円（税込五五〇円）
交響曲を約三カ月聴きながら、ゆっくりとまろやかな味に熟成していきます。

紫蘇焼酎



鍛高譚 五〇〇円（税込五五〇円）
北海道白糠町産の爽やかな紫蘇の香りと、すっきりした口当たりが楽しめます。

泡盛



残波白 五〇〇円（税込五五〇円）
フルーティーな香りと透明感あるすっきりとした味わいが人気の泡盛です。

サバと餃子と焼酎の旨い店

九州熱中屋