



レモンサワー

昔ながらのレモンサワー	420 (462)
ちょっと甘いレモンサワー	490 (539)
生搾りレモンサワー	490 (539)

ハイボール

ハイボール	400 (440)
金木犀ハイボール	530 (583)
スパイスハイボール	540 (594)
メガハイボール	690 (759)

 **yakande おかわり** サワーとハイボールのおかわりに！ 3杯分 **780** (858) / 6杯分 **1,560** (1,716)

サワー / 茶割り

ごはくサワー	520 (572)
金木犀のシロップ漬けと飲むヨーグルトを使用し さっぱりと仕上げた大人の飲むヨーグルトです！	
梅干しサワー	500 (550)
ラムネサワー	580 (638)
懐かし！あんず棒サワー	580 (638)
ウーロンハイ	440 (484)
胡麻麦茶ハイ	440 (484)
ジャスミンハイ	440 (484)

ビール

アサヒスーパードライ	590 (649)
丸絞り自家製レモネードビール	560 (616)
アサヒドライゼロ (ノンアルコール)	600 (660)

ホッピー

ホッピーセット	500 (550)
なか	250 (275)

焼酎

【芋】黒霧島	【ロック/水/ソーダ】	490 (539)
【麦】猿川	【ロック/水/ソーダ】	490 (539)
キンミヤ	【ロック/水/ソーダ】	490 (539)

おみくじサワー

今日のあなたの運勢は!?
竹マドラーの下におみくじアリ!!

おみくじバイスサワー	520 (572)
アセロラ	
おみくじバイスサワー	520 (572)
レモン	
おみくじバイスサワー	520 (572)
青りんご	

果実酒

マンゴー酒	【ロック/水/ソーダ】	490 (539)
ライチ酒	【ロック/水/ソーダ】	490 (539)
濃醇梅酒	【ロック/水/ソーダ】	490 (539)

レトロ!

クリームソーダサワー

※アルコールが入っています	
メロンクリーム	590 (649)
ブルークリーム	590 (649)

ノンアルコールカクテル

メロンクリームソーダ	550 (605)
ブルークリームソーダ	550 (605)
自家製搾りおろしレモネード	550 (605)

ソフトドリンク	烏龍茶	400 (440)	コーラ	400 (440)
	胡麻麦茶	400 (440)	ジンジャーエール	400 (440)
	ジャスミン茶	400 (440)	懐かしラムネ	450 (495)

当店ではお通しとして「生姜スープ」¥200 (220)をお出ししております

とりあえず

男前もやし 320(352)

梅わさびきゅうり 340(374)

ピーマン塩昆布あえ 390(429)

しらす大根おろし 390(429)

梅水晶 420(462)

明太子たくあん巻き 420(462)

ごはんのヤッコ 420(462)
釜揚げしらす・葱・大根のつま・豆腐



出汁トマト

出汁トマト 460(506)

鯛のなめろう 520(572)

ごはんのポテサラ 520(572)
半熟卵・おこげ煎餅・竹炭のポテサラ



トロたく巻き

逸品

鶏もものから揚げ 490(539)

トロたく巻き 590(649)

鉄板 アンチョビポテトフライ 590(649)

鉄板 キノコ盛りバター 690(759)

鉄板 明太子とキノコのアヒージョ 980(1,078)
バケット4枚付き

追加バケット 2枚 190(209)

鉄板 …………… 鉄板で仕上げるメニューです

甘味

黒蜜きなこ
アイス 390(429)



おいりのせ
最中アイス 490(539)



当店は**お1人様1フード、1ドリンク**のご注文をお願いしております

餅もんじゃ

ごはく

こだわり

五感の味わい

ごはくとは、五つの淡白な素材「白米・豆腐・大根・鯛・白魚」の「繊細さ・奥行き・香り・食感・本来の味」を感じる江戸時代から粋な食通の「五感」の意



低温抽出出汁

「カツオ」「昆布」「いりこ」がベースのオリジナルの一番出汁と鯛出汁を使用。繊細かつ奥深い出汁の味わいが餅もんじゃを通して口に広がります。



おこげを味わう

もち米、豆腐、大根のつま、お餅をベースとする「餅もんじゃ」一番の味わいは【おこげ】にあり。おこげを最大限に楽しんで頂きたいので、極力薄く、広く伸ばしておこげを味わってください



世界に認められた美味しさ 16年連続モンドセレクション金賞受賞 昭和60年創業の「博多屋」



素材にこだわる

職人が厳選した最高品質の「真子」を使用。活性水で磨き、日本の味覚に合う「天日塩」で調整。水と塩のこだわりが、風味を引き立て愛情込めた明太子を生み出します。

食感にこだわる

博多屋の明太子のプチプチ感の秘密は、品質、粒の大きさ、鮮度、そして天日塩を使用すること。身体に必要なくらいの量の天日塩と、職人の経験によってプチプチ感を引き立てます。

手仕事にこだわる

博多屋のオリジナルのタレには厳選された唐辛子と旬の素材をふんだんに使用。しっかりと中まで、熟成しているかどうか職人が手作業で優しく確かめていきます。

餅もんじゃ

自家製低温抽出と鯛のW出汁を使用。お餅、豆腐、大根、餅粉の繊細な生地、三種トッピングとともにお楽しみください

ごはく餅もんじゃ 1,590 (1,749)

餅・豆腐・大根・鯛・しらす、究極のW出汁。
淡白で奥行きのある五つの食材が創る風味を、
3種のトッピング、おこげの食感と共にお楽しみください

出汁餅もんじゃ 1,120 (1,232)

W出汁とお餅、豆腐としらすと3種トッピングのみのシンプルもんじゃ。
通の方にお勧め

ネギ塩鶏餅もんじゃ 1,320 (1,452)

ネギ塩ダレと蒸し鶏のコラボ。
ありそうでなかった飲んべえにはもってこいのもんじゃ

明太餅もんじゃ 1,520 (1,672)

餅と明太子の相性は言わずもがな！『博多屋』明太子の
プチプチ食感とお餅でつくるおこげが抜群

海鮮餅もんじゃ 1,690 (1,859)

ホタテ、イカ、エビ、あさりと2種類のお出汁でつくる海鮮餅もんじゃ！



ごはく餅もんじゃ



おこげ煎餅

おいり

五色あられ

※3種トッピングはすべての餅もんじゃに付いています

江戸もんじゃ

キャベツ、天かす、切りイカ、低温抽出出汁がベースのもんじゃ。
ウスターソースは使わず、お出汁と具材の味を直接お楽しみ頂けます

下町もんじゃ 790 (869)

低温抽出出汁とキャベツ、切りイカ、天かすのシンプルもんじゃ。
お好みトッピングで自分だけのもんじゃをお楽しみください

駄菓子もんじゃ 990 (1,089)

駄菓子3天王！ベビースター、どんだん焼、うまい棒で食べる
昔懐かしのレトロもんじゃ

旨辛豚チーズもんじゃ 1,290 (1,419)

秘伝の赤ダレと豚チーズの相性は癖になる味

海鮮もんじゃ 1,390 (1,529)

ホタテ、イカ、エビ、あさりなどの海鮮もんじゃ

明太もんじゃ 1,390 (1,529)

低温抽出出汁と明太子で食べるド定番もんじゃ！
トッピングにチーズ、お餅は必須です

明太もんじゃ



※お餅は追加トッピングです

・うまい棒

80
(88)

・どんだん焼

130
(143)

・ベビースター

150
(165)

・しらす

500
(550)

・明太子

600
(660)

・たくあん

150
(165)

・大葉

150
(165)

・ねぎ

120
(132)

・カレー粉

100
(110)

・五色あられ

200
(220)

・おいり

300
(330)

・おこげ煎餅

150
(165)

・餅

150
(165)

・チーズ

200
(220)

トッピング

※

当店は **お1人様1フード、1ドリンク** のご注文をお願いしております

ごはく餅もんじゃの作り方

STEP
00

まずは目で楽しむ!! 提供前の「ごはくもんじゃ」を目で楽しみ、スマホでパシャリ! 📷 撮った写真はインスタUP忘れずに!!

STEP
01



1 鉄板が十分熱くなったら、油をひき、全体に延ばす
2 具材のみ（お出汁以外全部）を鉄板に手早く入れる
📌 お出汁を必ず器に残しておく

STEP
02



1 コテで具材を真ん中に集めてから
時計周りに4〜5周刻む!
📌 食材がある程度細くなるまで刻む!

STEP
03



1 土手は穴空きレンゲでなるべく
大きく円を描くようにドーナツ状にする
2 穴あきレンゲでお出汁をよく混ぜて2回に分けて投入
📌 外に出た汁は元に戻す

STEP
04



1 土手の具材とお出汁を混ぜて合わせる
2 リズムよく具材を細かく叩いて刻む!
お餅も細かく刻む!
3 よく混ぜた具材をコテを使って
可能な限り薄く大きく広げる
📌 おこげを最大に楽しむ為
できるかぎり薄く広げる

STEP
05



📌 おこげができるまで1分30秒まつ!!
1 タイマーを1分30秒でセット
2 広げた具材から出る気泡がなくなるまでちょっと休憩!
3 出汁の水気がある程度なくなるまで待つ!
📌 1分30秒経過しても水気がある場合は
30秒追加する

STEP
06



1 別皿の3種トッピングを加える
2 全体に満遍なく散りばめたら仕上がりは完璧
3 鉄板を中火にし、こげる前に弱火、もしくは火を消す
📌 ごはく餅もんじゃ完成!
ごはく餅もんじゃはおこげが重要!
おこげを楽しんでください!

江戸明太もんじゃの作り方

STEP
01



1 鉄板が十分熱くなったら、油をひき、全体に延ばす
2 明太子は鉄板の隅っこへ!
3 具材のみ（お出汁以外全部）を鉄板に手早く入れる
📌 お出汁を必ず器に残しておく

STEP
02



1 コテで具材を軽く広げて時計周りに4〜5周刻む!
📌 具材がしんなりしてきたらOK!

STEP
03



1 土手は穴空きレンゲでなるべく
大きく円を描くようにドーナツ状にする
2 穴あきレンゲでお出汁をよく混ぜて2回に分けて投入
📌 外に出た汁は元に戻す

STEP
04



1 メイン食材を土手中の出汁に戻し具材とお出汁を
混ぜて合わせる
2 具材をよくかき混ぜながら
リズムよく具材を細かく叩いて刻む!
📌 明太子と具材を良く混ぜ合わせる
3 コテを使って可能な限り大きく広げる

STEP
05



1 追加トッピングがある場合はここで全て入れる!
2 全体に満遍なくかけ、1分ほど待てば出来上がり!
📌 もんじゃ完成!
お好みで好きな調味料を!

2種のもんじゃの
作り方は動画で
ご覧頂けます!!

YouTube

餅もんじゃ「ごはく」
公式YouTubeチャンネル

