

九州名物

とめ手羽

おしながき

とめ手羽流 五ヶ条

- 一、あついうちに食べよ。
- 一、がむしゃらにかぶりつけ。
- 一、まわりの目は気にするな。
- 一、とめ手羽公式食べ方で挑め。
- 一、とめてくれるやうを決めておけ。

検索 とめ手羽 [www.tometeba.jp](http://www.tometeba.jp)

FOLLOW ME   → @k\_tometeba

アカウントフォローまたは《#とめ手羽》をタグ付け投稿をよろしくお願ひします。

九州名物  
とめ手羽  
公式キャラクター



トメロ LINE スタンプ

【LINE スタンプショップ】のサイト内で **トメロ** と検索してください。



九州名物 とめ手羽の **ふるさと納税**

【楽天市場】のサイトから《とめ手羽 ふるさと納税》でご検索ください。



おしながきについて

※お通し代として税込380円を頂戴しております。 ※表示価格は全て税込となっております。  
※おしながきの掲載写真はイメージです。実際の商品と異なる場合がございます。予めご了承下さい。



飲酒運転禁止

飲酒後の車の運転は法律で禁止されています。



未成年飲酒禁止

未成年の飲酒は法律で禁止されています。

九州名物とめ手羽の《とめ手羽(塩)》は、  
からあげグランプリ  
(手羽先部門)

# 金賞受賞

14回連続受賞の記録を更新  
年に一度、日本一のからあげを決める  
『からあげグランプリ』が第十四回目を  
迎え、九州名物とめ手羽が手羽先部門  
において金賞を受賞しました。また、  
過去最多十四回目の金賞受賞となり、  
連続受賞記録の更新を果たしました。  
これから多くのお客様に喜ばれる  
手羽先を作り続けて参ります。



# 名物の手羽

とめ手羽の

美味しい食べ方

講座

## 1 構え

串を抜いた状態で  
皮の面を下にします。



美味しく食べる  
技がある!!

## 2 折る

中央の関節を上向きにし  
突き上げるように  
折り曲げます。



## 3 摘む

外れた関節の骨を  
2本ともつまみます。



## 4 剥がす

つまんだ関節の骨を  
外側へ切り離します。



あとはガブっと  
喰らいつけ!!

# とめ手羽 (塩)

1本 190円

10本 1,800円

秘伝の味付けをし、  
高温の油で一気に揚げます。  
外はカリッ、中はジューシー。



# あま手羽 (たれ)

1本 190円

10本 1,800円

とめ手羽特製の【甘だれ】を  
絡めた一品。甘辛い味付けで、  
お酒がすすみます。



# から手羽

1本 190円

10本 1,800円

唐辛子の辛さでヤミつきになる。  
ハイボールやサワーとの相性は  
抜群! 刺激的な旨さです。

ピリッと  
ヤミつき



# ひえ手羽

1本 190円

10本 1,800円

肉の旨味を凝縮させた冷たい  
手羽先です。ビールにピッタリ  
やめられない美味しさ!

酒にあう  
最強  
おつまみ



# かれ手羽

3本 450円

6本 850円

カレースパイスで煮込んだ手羽。  
ごはんが欲しくなる一品です。  
今年の新作、お試しください!

煮込んで  
深まる  
味わい



おすすめの  
ひとさら

新鮮  
馬刺し

熊本の名物といえば、やっぱり馬刺し。  
とめ手羽では、味わい深い上質な馬刺しを  
提供いたします。熊本から直送される鮮度抜群の  
馬刺しを是非ご賞味ください。



馬タテガミ刺し 1,980円

数量限定



馬レバ刺し 3,480円



馬ユッケ 1,080円



馬赤身刺し(ヒレ)  
2,980円



酢もつ

520円



手作り  
豆腐

480円



山芋と  
うずらの  
ピクルス

550円



鶏明太

700円



すぐ出る

即菜

まずはこれからご注文

おすすめの  
ひとさら

# 熟成鶏

低温調理刺し



もも・むね 盛り合わせ **1,150円**

もも肉とむね肉、どちらも堪能できる盛り合わせ。鶏刺しのようなしっとり感と、熟成による旨み。

もも盛り **880円**

ほどよく脂がのり、コクとうまみがある部位。

むね盛り **780円**

しっとりとした食感で脂身が少ない部位。



熟成鶏のピリ辛ユッケ **880円**



熟成鶏の天ぷら **880円**



博多明太子 **750円**



チャンジャ **550円**



梅クラゲ **430円**



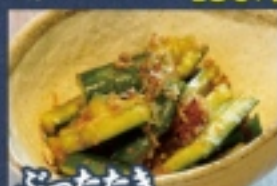
ビリカラ大根 **450円**



枝豆 **430円**



ひょうたん  
しば漬け **480円**



ぶったたき  
きゅうり **470円**



きゅうりの  
一本漬け **430円**

新メニュー



# 変身えび



1本

190円

10本

1,800円

脱皮(変身)し立ての殻が柔らかいえび(ソフトシェルシュリンプ)を  
素揚げし、軽く塩で味付けした一品です。

殻がまだ柔らかい為、頭から尻尾まで丸ごと食べることができ、  
身やえびみそ等、本来の旨味と風味を丸ごと堪能いただけます。

脱皮し立てでしか味わえない、希少な(ソフトシェルシュリンプ)を  
是非お楽しみください。



# 新メニュー

この秋、新しい食材と味が  
とめ手羽に登場いたしました。  
是非一度ご堪能ください。



エビマヨ

680円



エビチリ

680円



麻婆豆腐

680円



牛タンおろしポン酢

720円

おすすめの

# 逸品



油淋豚 ユーリントン **830円**

油淋鶏の豚肉バージョン。カリッと揚げた豚肉にさっぱりポン酢だれをかけた、やみつきになる一品。



和牛リブローズ 炙りしゃぶ **1,480円**

さっと炙った和牛のリブローズ。贅沢な一皿をぜひこの機会に!!



ピリ辛ホルモン炒め **830円**

ビールによく合うホルモンを、ピリ辛な味付けに。とろける美味しさを是非!!



たたき風 和牛刺し **1,380円**

表面を炙った和牛もも肉。定番のおろしポン酢でお召上がりください。

香ばしい美味しさ

## 炭火焼き



鶏ハラミ **880円**



鶏モモ **880円**



砂ずり **880円**



鶏ハツ **880円**



山羊の九州醤油焼き **780円**



揚げたてさつま揚げ **720円**



ししとうのジャコ和え **500円**



トマトの塩昆布和え **580円**



豚バラ昆布炒め **830円**



照り焼き月見つくね **680円**





手作り豆腐のサラダ **800円**



カリカリじゃこと  
のりのり大根サラダ

じゃこと刻み海苔の豊かな風味。  
さっぱりとした大根に和風の  
ドレッシングがよく合います。 **800円**



ぷるぷる温玉のせ  
シーザーサラダ **800円**



トマトスライス **520円**



アボカド刺し **600円**



サクサク  
ポテトサラダ **680円**

サ  
ラ  
ダ



手作り豆腐 **480円**

とめ手羽の豆腐は お店で手作り。

とめ手羽自慢の「手作り豆腐」は、隠れた湯葉の産地である鹿児島県から取り寄せた国産大豆100%の豆乳を使用。お店でにがりを加え、ひとつひとつ手作りしております。



ベーコン  
じゃがバター

甘いじゃがバターと  
塩味の効いたベーコンを重ね  
タワーにしました。

**680円**



だしだし浸し玉子焼き  
(明太子) **830円**



だしだし浸し玉子焼き **730円**



# 揚げ物

## とめ手羽のチキン南蛮 880円

ジューシーな唐揚げに、こだわりの甘酢とタルタルソース。  
この味わいは定番にして最強。タルタルをたっぷり付けてどうぞ。



## だし醤油唐揚げ《もも肉》

甘みのあるだし醤油で味付け。  
柔らかもも肉は大人気の一品。

780円

## だし醤油唐揚げ《むね肉》

高タンパクで人気のむね肉。  
しっかり揚げて旨味を閉じ込めました。

780円

## 茹で餃子 6個

ふりっとモチモチの茹で餃子。  
食べるラー油でお召し上がりください!

650円



大人気のひとさら!!

## 焼き餃子 6個

ジューシーな肉汁溢れる餃子は  
とめ手羽の隠れた人気料理。 650円

本格

# 餃子



**おすすめ!**

きびなごの  
唐揚げ  
680円



**チーズフライ**

お子様も大好き、  
チーズを餃子の皮に  
包んで揚げました。

**480円**



**エビフライ**

大人も子供も大好き  
人気のエビフライ

**590円**



**フライドポテト**

安定のホットスナック。  
みんなで楽しみましょう!

小 **420円**  
大 **680円**

サクサク **天ぷら**



博多明太子の  
天ぷら

**920円**



**鶏そぼろチーズ  
揚げ春巻き**

バリバリの皮の中には  
至福の具材。  
お酒が進む春巻きです。

**780円**



明太レンコン

**650円**



アボカドと  
生ハムの天ぷら

**780円**



さきいかの天ぷら

**600円**

コラーゲンたっぷり!!

**豚足**



**とんから**《豚足の唐揚げ》

コラーゲンたっぷりの豚足を  
カラッと揚げたら  
美味しかった!!

**750円**

**ゆでとんぼん**

《ゆで豚足のポン酢和え》

茹でた豚足をポン酢で味付け。  
あっさり、とろける美味しさです。

**750円**





とめ手羽  
の

# 鍋

1人前からご注文頂けます。

## 博多もつ鍋

九州しょうゆ

京風白味噌

1人前 1,580円

博多の鍋料理といえはこれ。

厳選した(国産牛もつ)のみを使用。

こだわりのホルモンが堪能できる

旨みたっぷりのお鍋をぜひご賞味ください。

### 追加具材

もつ

1,080円

野菜

500円

メのちゃんぽん麺

350円

メの雑炊セット

350円

おすすめ

とめ手羽の  
たのしみ方

1

まずは乾杯!



KIRIN

氷結  
レモン

ハイボール

2

名物の手羽



- ・とめ手羽(塩)
- ・あま手羽(たれ)
- ・から手羽
- ・ひえ手羽
- ・かれ手羽

3

熟成の旨み



もも・むね  
盛り合わせ

熟成により鶏本来の旨みと  
柔らかさを引き出しました。  
独自の製法で低温調理した  
鶏肉のしっとりとした食感と  
旨みをおたのしみ下さい。

とめ手羽  
の

# 鍋

1人前からご注文頂けます。



## 追加具材

豚肉	1,080円
野菜	500円
白ネギ	200円
大根おろし	200円
メの五島うどん	400円
メの雑炊セット	350円

創業以来の人気メニュー。  
国産のブランド豚を使用したさっぱりおろし鍋。  
鯉と昆布が香る特製だしスープで  
上質な豚肉や新鮮野菜をしゃぶしゃぶ。  
旨みがたっぷり溶け込んだスープで  
メの一杯までご堪能ください。

# みぞれつゆしゃぶ

1人前 **1,780円**

# 和牛すきしゃぶ

1人前 **2,250円**

厳選された柔らかな肉質の和牛を  
甘い割り下でいただく、とめ手羽のすきしゃぶ。  
お肉にさっと火を通したら、こだわりの和たまごに  
くぐらせてお召し上がりください。

**季節限定**



## 追加具材

牛肉	1,600円
野菜	750円
和たまご	150円
メの五島うどん	400円

**7**

和たまごかけごはん

しめの  
ごはん

**しめの  
デザート**

手作りアイスイチゴ大福

**鍋**

とめ手羽の

博多もつ鍋

みぞれつゆしゃぶ

**5**

焼き餃子

ジューシーな肉汁溢れる餃子は  
とめ手羽の隠れた人気料理。

**4**

カリカリじゃこと  
のりのり大根サラダ

じゃこと海苔と野菜で健康的に!!  
栄養バランスの良いひとさら。



和たまごかけごはん 500円



博多豚骨  
焼きラーメン 950円



焼きビーフン 720円



京風白みその豚汁 450円



お茶漬け 520円

・梅・しそ昆布・明太子



かしわご飯 500円

おにぎり 270円

・梅・しそ昆布・明太子

白ご飯 並 220円

大 330円

# 夏のメニュー

最後の一品、  
何にしますか？



手作りアイスイチゴ大福 650円



練乳バニラアイス 420円



きなこ抹茶アイス 420円



あったかチョコチュロス 550円

# 甘味



# お子様メニュー

お子様ランチカシ

680円

お子様うどん

380円

チーズ入りウインナー

600円

チーズフライ

480円

コーンバター

480円

チキンナゲット

550円

エビフライ

590円

フライドポテト

小 420円

大 680円

手羽先はお持ち帰りできます。

スタッフまでお声掛けください。

・とめ手羽(塩) ・あま手羽(たれ) ・から手羽 ・ひえ手羽



# KIRIN

## 驚くほど レモン感!!

生のレモンを搾ったような  
瑞々しい味わいが特長。  
氷を入れても割り負けない  
レモンの味わいで「レモンの果汁感」  
「ほどよい甘み」「酸味」の  
バランスがとれたおいしさ。



### ハイボール 580円

樽熟原酒の華やかな香りと飲みごたえのある  
人気のハイボール。刺激ある炭酸の爽やかさと  
ウイスキーの味わいをわたのしみください。

ジンジャーハイ 600円

【オーシャンラッキー×ジンジャーエール】

コークハイ 600円

【オーシャンラッキー×コーラ】

パワーハイ 600円

【オーシャンラッキー×リアルゴールド】

### ウーロンハイ 580円

さっぱりとした後味でゴクゴク飲める！  
脂っこい料理によく合います。

緑茶ハイ 580円

紅茶ハイ 無糖 580円

赤ワインハイ 580円

赤ワイン×ソーダでほんのり甘いワインカクテル。



# レッドブル

レッドブル  
シュガーフリー  
420円



ノン  
アルコール

レッドブル  
イエロー(トロピカルフルーツ)  
420円



ノン  
アルコール

レッドブル  
420円



ノン  
アルコール

レッドブル  
イエローサワー(焼酎甲類)  
660円



お酒

レッドブル  
ウォッカ  
660円



お酒

レッドブル  
サワー(焼酎甲類)  
660円



お酒

レッドブル  
イエローウォッカ  
660円



お酒

レッドブル  
シュガーフリーサワー  
660円



お酒

レッドブル  
シュガーフリーカシス  
660円



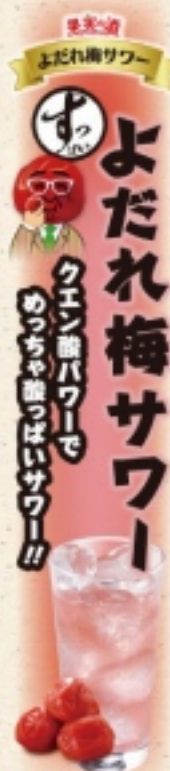
お酒

# サワー

各580円

- ・ライム
- ・カルピス
- ・巨峰
- ・グレープフルーツ
- ・青りんご
- ・シークワーサー
- ・トマト
- ・ソルティライチ

・よだれ梅



# ビール

- 生ビール「キリン一番搾り」 600円
- 瓶ビール「キリン一番搾り」 700円
- ハイネケン エクストラゴールド 660円
- シャンディガフ 660円
- レッドアイ 660円
- キリングリーンズフリー (ファンアルコール) 500円

# ワイン

- グラス(赤・白) 550円
- デキャンタ(赤・白) 650円

# ワインカクテル

- オペレーター 660円
- キティ 660円
- カリモーチョ 660円

# 焼酎

- 芋
  - 黒霧島
  - 白霧島
  - 赤霧島
  - 島美人
  - イサイナ
  - 鉄肥杉
  - 一刻者
  - やきいも黒瀬海
  - 富乃宝山
  - 六代目百合
  - 赤兎馬
  - 三岳
  - なかむら
- 麦
  - 白水米
  - 白岳しろ
  - 鳥飼
  - 白水麦
  - 二階堂
  - 杵崎ゴールド
  - 中々
  - 兼八
- 米
  - 黒糖 れんと
  - しそ 鍛高譚
  - 泡盛 残波白

各600円

# ボトル焼酎

ボトルキープ期間は3ヶ月です。

- 黒霧島 三岳
- 島美人 二階堂
- イサイナ 白岳しろ
- 一刻者

各3,000円

オシイチ 焼酎



# 焼酎セット

- 緑茶 550円
- ウーロン茶 550円
- 炭酸水 350円
- 梅干し 120円
- カットレモン 120円

# ウイスキー

- I.W.ハーバー 720円
- ジョニーウォーカー 720円
- 陸 660円

# 日本酒 グラス



広島寶劔

超辛口ながら、ほろよい旨みと香りが調和し、料理を引き立ててくれます。

720円



福井九頭龍

軽やかな味わい。米の旨味が存分に堪能できる逸品。ぬる燗、熱燗で。

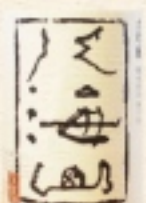
800円



山口獺祭

米由来の繊細な甘味と華やかな香りが特徴。絶妙なバランス感。

880円



新潟八海山 大吟醸

穏やかな吟醸香と爽やかな飲み心地。スリキリとした辛口。

880円



京都豪快 辛口

酒通をうならせるスリキリしたのど越し。熱燗がおすすぬ。

550円



京都豪快 生酒 180ml

冷やでうまい。清酒ならではのフレッシュな香りと飲みごたえ。

750円

# カクテル

カシス

カシスソーダ

カシスオレンジ

カシスグレープフルーツ

カシスウーロン

ファジーネーブル

ピーチウーロン

ジントニック

ジンバツク

モスコミュニティール

ウオツカトニック

スクリュードライバー

ブルドック

ブラッディメアリー

レッドブルウオツカ

レッドブルサムライ

レッドブルカシス

各 660円

レッドブル

ウオツカ

ジン

ピーチ

# 梅酒

梅酒

蜂蜜梅酒

百年梅酒

鍛高譚梅酒

550円

640円

770円

720円

# 果実酒

京都 柚子酒

静岡 三ヶ日みかん酒

宮崎 マンゴー酒

沖縄 パイン酒

出雲 シヤインマスカット酒

山梨 にごり白桃酒

各 660円

# ソフトドリンク

ウーロン茶(アイス・ホット)

緑茶(アイス・ホット)

紅茶「無糖」(アイス・ホット)

カルピス

ぶどうカルピス

コーラ

ジンジャエール

リアルゴールド

オレレンジジュース

グレープフルーツジュース

ソルティライチ

トマトジュース

各 390円

からだすこやか茶W

レッドブル

レッドブル ショガーフリー

レッドブル イチゴ・チェリッシュ 各 420円