



大衆食堂

一福

— MIFUKU —

メニュー

※団体様の御予約はスタッフまでお尋ね下さい。

コース



COURSE

**朝倉
特産**

あさくら豚米

しゃぶしゃぶセット

- あさくら豚米ロース・バラ
 - 鍋野菜
 - メの一品
- 麺 or 雑炊をお選び出来ます



1人前 (2名様より) **2,480 円**

**三福
特選**

しゃぶしゃぶセット

- 国産牛肉
- 鍋野菜セット
- メの一品麺



1人前 (2名様より) **3,480 円**

**三福
特選**

国産牛すき焼きセット

- 国産牛肉
- 鍋野菜セット 卵付き
- メの一品麺



1人前 (2名様より) **3,480 円**

**三福
特選**

焼肉セット

- 国産牛肉 牛サガリ 骨付きカルビー
 - 豚米ロース or 豚米バラ
 - ホルモン 鶏モモ身
 - 焼き野菜
- ※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます



1人前 (2名様より) **3,480 円**

写真はすべてイメージです。

価格はいずれも税別となります

三福牛すき焼き

(牛肉 鍋野菜 メうどん)



1人前 2,480 円

三福牛しゃぶしゃぶ

(牛肉 鍋野菜 メうどん)

1人前各1,980 円

三福焼肉

〔牛肉〕

牛身スライス	480 円
牛サガリ	680 円
牛カルビースライス	680 円
牛カルビー	680 円
牛ロース	880 円
牛タン	880 円

〔豚肉〕

あさくら豚米ヒレ	480 円
あさくら豚米ロース	480 円
あさくら豚米バラカルビー	480 円
あさくら豚米スベアリブ	480 円
国産豚上【さがり／かくまく】	450 円
国産豚上タン	400 円
国産豚ハツ	380 円
国産豚軟骨	380 円

〔焼肉野菜セット〕

焼肉野菜セット	500 円
単品追加 各 200 円	
(キャベツ・かぼちゃ・なす・ピーマン・たまねぎ)	
キムチ	380 円

〔ホルモン類〕

馬ホルモン	500 円
ホルモン	350 円
和牛丸腸	680 円
シロミノ	580 円
黒ミノ	680 円
千枚	350 円
カツ	350 円

〔鶏肉〕

もも身	380 円
むね身	280 円
せせり	480 円
砂ズリ	380 円
キモ	380 円
やじり	350 円

〔ウィンナー〕

あらびきウィンナー	360 円
ピリカラウィンナー	360 円

〔お得なおまかせセット〕

2人セット	2,480 円～
-------	----------

博多水炊き

(若鶏ブツ切り 鍋野菜 メうどん or おじや)

※博多水炊きに限り、予約注文をお願い致します。

1人前 1,980 円

もつ鍋

(もつ 鍋野菜 メちゃんぼん麺)

1人前 1,280 円

刺身

SASHIMI

アラカルト ALAKARUTO

馬刺し	680	円
上馬刺し	980	円
馬心臓刺し	880	円
馬ふたえご刺し	980	円
馬たがみ刺し	780	円
桜ユッケ	780	円
鶏のタタキ	680	円
千枚ポン酢	680	円



サラダ

SARADA

グリーンサラダ	380	円
豚しゃぶサラダ	480	円
大根サラダ	380	円
シーザーサラダ	380	円
トマトスライス	300	円

とりあえず

TORIAEJU

冷奴	200	円
枝豆	250	円
キムチ	280	円
もろ胡瓜	250	円
山芋短冊	300	円
御新香	300	円
チャンヂャ	380	円
たこわさび	380	円
板わさ	300	円
アキレスの酢漬	380	円
酢もつ	380	円



焼き物

YAKIMONO

アラカルト

手羽先	塩焼	【3本】	480	円
地鶏	モモ焼	・	880	円
厚切	ベーコン	・	680	円
塩サバ	・	・	480	円
ホッケ	・	・	680	円
アジの開	き	・	480	円
ピリ辛	ウィナー	・	380	円
あらびきの	ウィナー	・	380	円
えのきに	イル焼	・	380	円
豚足	イル焼	・	500	円
ピザ	・	・	380	円
エビ	・	・	480	円
卵焼	・	・	500	円
野菜炒め	・	・	480	円

鉄板焼き

TEPPANYAKI

さがり鉄板	・	・	680	円
センポコ塩焼	・	・	680	円
黒ミノ塩焼	・	・	680	円
カツとじ	・	・	680	円
豚キムチ	・	・	480	円
ウィナーの卵とじ	・	・	480	円
山芋ステーキ	・	・	680	円
ホルモテン	・	・	580	円
せせり鉄板	・	・	480	円
ニラ玉	・	・	380	円
バラ軟骨	・	・	480	円
バラ軟骨	・	・	480	円
バラ軟骨	・	・	480	円
鶏ひざり軟骨	・	・	480	円
鶏矢じり軟骨	・	・	480	円
バタコ	・	・	350	円
バタコ	・	・	290	円

揚げ物

AGEMONO

鶏の唐揚げ	・	・	580	円
ちくわ揚	・	・	450	円
げそ唐揚げ	・	・	580	円
串カツ	【3本】	・	680	円
力リチー	ズ	・	480	円
ポテト	揚げ	・	380	円
ゴボウ	揚げ	・	380	円
さつま揚げ	・	・	680	円
鶏軟骨	唐揚げ	・	580	円
揚げたこ	焼	・	480	円
オニオン	ゲ	・	480	円
ハッシュド	ポテト	・	380	円
天ぷら	盛合せ	・	680	円
白身	フライ	・	380	円
チキン	ボール	・	380	円

ご飯類

GOHANRUI

アラカルト

あさく	ら	豚	米	丼	880	円
上口	ス	カツ	ツ	丼	980	円
カッ	井	井	井	井	680	円
ソ	ス	カツ	井	井	680	円
チ	ン	カツ	井	井	680	円
親	井	井	井	井	580	円
た	ご	井	井	井	480	円
天	井	井	井	井	880	円

白めし	【大盛】	250	円
白めし		180	円

おにぎり (2個)	380	円
(梅・のり・ジャケ)		

焼きおにぎり (2個)	500	円
焼きおにぎり茶漬	500	円
お茶漬	380	円
(梅・のり・ジャケ)		

焼きめし	680	円
オムライス	780	円
チキンライス	680	円

麺類

MENRUI

ちゃんぽん	580	円	冷やしうどん	400	円
焼そば	480	円	そうめん	380	円
かけうどん	280	円	にゅうめん	380	円
ごぼううどん	380	円			
肉うどん	450	円	ナポリタン	680	円
海老うどん	450	円	めんたいパスタ	680	円
焼うどん	480	円			





三福カツセット

MIFUKU KATSU-SET

あさくら豚米ヒレカツセット [200g]	2,580 円
あさくら豚米ロースかつセット [200g]	2,380 円
ヒレカツセット [200g]	1,680 円
ロースカツセット [200g]	1,480 円
チキンカツセット	1,280 円

定食

TEISYOKU

焼肉定食	880 円
生姜焼き定食	880 円
から揚げ定食	880 円
天ぷら定食	880 円
豚鉄板定食	880 円
ミックスフライ定食	880 円
焼魚定食	780 円
ホルモン定食	780 円
野菜炒め定食	680 円
コロッケ定食	680 円
カレーライス	500 円

デザート

DESSERT

アイスクリーム 各 300 円
 バニラ・チョコレート
 ストロベリー

シャーベット 各 300 円
 カシス・ゆず

朝倉市・筑前町のお米で育ったおいしい豚肉



あさくら豚米

朝倉特産



■あさくら豚米

あさくら豚米とは、美味しい豚肉を作る為に出来上がったデュロック種を、最高の肉質と母性愛に満ち溢れる大ヨークシャー種と、トップクラスの繁殖能力と泌乳能力を持っているランドレース種に交配させた最強の「三元豚」を母体に、さらに、福岡県朝倉市・福岡県朝倉郡筑前町で大切に育てられたお米を与え、大事に大事に育てられた朝倉特産の豚肉です。

■あさくら豚米に与える飼料の特徴



- **福岡県朝倉市産・福岡県筑前町産の米を使用**
- 抗生物質未使用
- ポストハーベストフリー（殺菌剤・防カビ剤不使用）
- NON-GMO（遺伝子組換えなし）

■三元豚の種別の特徴

●デュロック

デュロック種とは、「美味しい肉豚」を第一に考え強健性と肉質に重点を置いた種です。その特徴として、太いロース帯ができ、サシが入りやすいです。

●大ヨークシャー

大ヨークシャー種とは、フィールドマージャールとキングタピットの2系統から成り立ち、体型は小柄だが肉はキメ細やかで、脂肪の質に優れています。また、足腰が強く丈夫で現代飼育のストレスに耐えうる種です。更に生産して行く上で、産子数が多く母性愛が強い種です。育てていく中での基礎豚としては重要な役目を果たします。

●ランドレース

ランドレース種とは、足が短く重心が低いどっしりとしたタイプです。その為、どのような環境にも対応し強健性にも優れています。また、長くいいものを生産して行く上で、最も大事な最高の遺伝子をお子供たちに伝えて行くのに欠かせない種です。

三元豚の交配内容

父豚 母豚
デュロック 大ヨークシャー ランドレース

あさくら豚米