

大衆酒場

二つ加屋長介



おつまみ

ゆでたて枝豆	四四〇
美味しいキムチ	四四〇
いか塩辛	四四〇
パリパリ柚子大根	四六〇
チャンジャ	五〇〇
さつぱりわかめ酢	五三〇
お替り確定! 酢ごぼう	五三〇
きゅうり一本漬け	五三〇
自家製玉子焼き	六六〇
博多名物! 明太玉子焼き	八六〇

お刺身

やっぱりこれ! 胡麻かんぱち	九四〇
----------------	-----

お野菜

もろQ	五〇〇
エリンギバター	五七〇
香ばしさ抜群! 焼ピーマン	六〇〇
山芋アンチョビ炒め	六八〇

揚げ物

博多と言ったらこれ! 焼丸天	四五〇
まずはこれでしょ! フライドポテト	五二〇
ちくわの磯辺揚げ	五二〇
かしわ天	五五〇
明太ちぎり天	五五〇
サククサクごぼ天	五六〇
里芋の唐揚げ	六〇〇
博多ねぎたこ天	六三〇
名物! 厚切雲仙ハムカツ	六六〇
カマンベール天ぷら	八三〇

魚料理

いわし明太	七五〇
サバみりん	八三〇
トロホツケ焼き	九四〇
あさりバター	九七〇

肉料理

自家製コトコト牛すじ煮込み	七二〇
砂ずりピーマン炒め	七五〇
やわらか牛タンテキ	一、五〇〇



※価格は全て税込み表記となります



大衆酒場

二つ加屋長介



温かいおうどん

あつけうどん	六〇〇
めくかけうどん	六〇〇
釜揚げうどん	六六〇
釜玉うどん	七二〇
納豆釜玉うどん	八八〇
もつ醤油つけうどん「あつ」	一、〇五〇
もつ醤油つけうどん「めく」	一、〇五〇
あさりうどん	一、〇五〇
鶏白湯あつけうどん	一、〇五〇
中村スペシャル	一、五〇〇

*釜玉うどんに、納豆&特上肉のトッピング

冷たいおうどん

ひやかけうどん	六〇〇
醤油うどん	六六〇
ぶっかけうどん	六六〇
おろしぶっかけ	七七〇
温玉ぶっかけ	八三〇

トッピング

大根おろし	一一〇
生玉子	一一〇
温玉	一六〇
納豆	一六〇
キムチ	一六〇
わかめ	二二〇
とろろ昆布	二二〇
ごぼ天	二七〇
丸天	二七〇
ちくわ	二七〇
牛すじ	三八〇
特上肉	六二〇

お食事

おにぎり各種
(明太子・おかか・梅)
二五〇

鶏白湯かけごはん
七六〇



※価格は全て税込み表記となります



二の加屋長介

大衆酒場

博多ならではの食べ方。どこでもある。
濃厚なゴマタレと魚の相性が抜群。
胡麻かんぱち 940円

明太子を中に入れ込んだ玉子焼き。
明太玉子焼き 860円



香り高いごぼうと出汁の効いたお酢が絶妙な一品。
酢ごぼう お替り確定! 530円

おつまみ



■ 日本酒にはこれ! いか塩辛 440円



■ パリパリ柚子大根 460円



■ やみつき! チャンジャ 500円



■ きゅうり1本漬け 530円



■ さっぱりわかめ酢 530円



■ ゆでたて枝豆 440円

お野菜

■ もろQ 500円
もろ味噌が金山寺味噌(わさび入り)。

■ エリンギバター 570円

■ 香ばしさ抜群! 焼きピーマン 600円
じっくりと炭火で焼いた。あっさりな一品。

■ 山芋アンチョビ炒め 680円
皮付き山芋。ほくほく。



魚・肉料理

自家製牛すじ煮込み

自家製牛すじ煮込み 720円

いわし明太 750円

砂ずりピーマン炒め 750円

サバみりん 830円

トロホッケ焼き 940円

あさりバター 970円

うまいもの、うまい酒を
イイ気分
美味しい肴と美味しい酒。
気分よく楽しむには、
味と同じくらい雰囲気大切です。
お父さんも、お姉さんも、
おじいちゃんも...みんなが楽しく、
「お客さまのいい時間をプロデュースする」
それが二の加屋長介のスタイルです。



やわらか牛タンテキ 1,500円

大きな牛タンをじっくりと火入れし
レアに仕上げた柔らかい一品!!

揚げ物



■ フライドポテト 520円
クリスピーフライドポテト。細切り。



■ かしわ天 550円
福岡の代表的な一品



■ 明太ちぎり天 550円



■ サックサクごぼう天 560円



■ 里芋のから揚げ 600円



■ 厚切雲仙ハムカツ 660円

※写真は全てイメージです。※価格は全て税込となります。※上記記載以外でオススメ商品多数あります!