

くにしん

お品書き

厳選した旬の食材を
贅沢に使った、

こだわりのもつ鍋

和牛もつ鍋

塩 / 味噌 / 醤油
単品 1 人前(税別)
¥1,370

追加具材

(税別)

和牛もつ ¥670

豆腐 ¥270

野菜 キャベツ・もやし・牛蒡(ごぼう)・ニラ ¥470

丼の雑炊セット(卵とご飯) ¥470

丼の麺 ¥470



もつ鍋コースプラン

(税込)

熊本県産 馬刺し付コース ¥4,500

コース内容 もつ鍋 + 料理 6 品 + 飲み放題 100 分

- ・酢もつ
- ・熊本県産 馬刺し盛り
- ・丼の雑炊 or 麺
- ・ゴボウのバリバリサラダ
- ・ホルモン炙り焼き
- ・デザート

くにしん特製コース ¥4,000

コース内容 もつ鍋 + 料理 6 品 + 飲み放題 100 分

- ・枝豆
- ・酢もつ
- ・丼の雑炊 or 麺
- ・ゴボウのバリバリサラダ
- ・ホルモン炙り焼き
- ・デザート

Point

こだわりのホルモン

当店のもつ鍋は和牛小腸を使用しております。
すべて新鮮で上質のため、ぷりっぷりの食感と
とろけるような旨味をご堪能いただけます。

Point

3 種のこだわりスープ

塩

京丹後で作られた「琴引の塩」を使用した
一押しスープ。まろやかな味わいで後味も
あっさりしているので女性にもおすすめです。



味噌

京都の西京味噌と赤味噌をブレンドした
オリジナルのスープ。新鮮なもつの甘味と
2 種類の味噌のまろやかな味わいを楽しんで
いただけます。



醤油

かつおの旨味が効いた鶏がらしょうゆ
ベースの定番スープ。にんにくや唐辛子で
深みのある味わいに仕上がっております。
もつ鍋が初めての方にもおすすめです。



※もつ鍋のお味は「塩」「味噌」「醤油」からお選びください。

※鍋の写真は 2 人前となります。

料理長のオススメ



熊本県産 馬刺し二種盛り ￥1,470
とろけるような食感とうまが強い甘味の厳選した熊本県のしょうゆは相性抜群。



熊本県産 馬刺しユッケ ￥870
熊本県産の馬刺しを使用。噛むほどにお肉の旨みが増す贅沢な逸品です。



ホルモン炙り焼き ￥770
国産牛ホルモンの旨みと炙った自家製タレの香ばしさが口の中に広がる逸品。



赤味噌もつ煮込 ￥470
料理長自慢の品。コクのある赤味噌とホルモンの甘さの相性が絶品です。



低温調理の牛レバ刺し ￥470
低温調理したレバーは水分を逃さずレアに近い食感をお楽しみいただけます。



明太子出汁巻き ￥520
ばちやの看板メニューである出汁巻きたまごにオリジナルの明太マヨをトッピング。



炙りしめ鯖 ￥470
炙って香ばしい味が自慢の大人気しめ鯖。ぜひ一度ご賞味ください。



若鶏ミックス炭火焼き風 ￥470
もも肉・むね肉・軟骨・砂ズリを炭火焼き風に仕上げました。



ごぼうチップス ￥370
サクサクとした食感で、ごぼうの旨みと絶妙な塩加減が相性抜群です。



キュウリの一本漬 ￥270
しょうがの風味が効いたあっさりとした味わいです。まずはこちらからどうぞ。

スパイトメニュー

・枝豆	￥270
・キムチ	￥270
・チャンジャ	￥370
・冷奴	￥270
・イカの塩辛	￥270
キュウリの一本漬	￥270
・塩だれキュウリ	￥270
・シーザーサラダ	￥470
・ゴボウのパリパリサラダ	￥470

馬刺し

熊本県産の馬肉使用。

馬刺し二種盛り	￥1,470
馬刺しユッケ	￥870

牛レバ刺し

低温調理の牛レバ刺し	￥470
------------	------

ホルモン

・酢もつ	￥470
ホルモン炙り焼き	￥770
赤味噌もつ煮込	￥470

くにしんの一品

・北海道産 たこぶつ	￥470
炙りしめ鯖	￥470
明太子出汁巻き	￥520
・京風出汁巻き	￥470
・大きなさつま揚げ	￥470
・若鶏ミックス炭火焼き風	￥470
・サーモンハラス焼き	￥270
・明太チキン南蛮	￥570
ごぼうチップス	￥370

追加具材

・和牛もつ	￥670
・豆腐	￥270
・野菜 キャベツ/もやし/牛蒡(ごぼう)/ニラ	￥470
・メの雑炊 (卵とご飯)	￥470
・メの麺	￥470



ご飯もの

・ライス	(大) ￥370 (中) ￥320 (小) ￥270
------	----------------------------

デザート

各 ￥370

・バニラアイス	ストロベリーソース / 大福アイス ブルーベリーソース / プレーン 黒蜜きな粉
・本日のシャーベット	
・自家製プリン	
・黒蜜きな粉のプリン	