

# 人間国宝 井上萬二

人間国宝 井上萬二氏の器で提供します

## 天然虎ふぐコース

天然

10月～3月の期間限定コース

小鉢・前菜・ふぐ刺し・ふぐ唐揚げ・  
ふぐ白子・ふぐちらり・ふぐ雑炊・デザート

30,000円 (税込・サ別)

※内容詳細はHPでご覧ください



## ふぐ料理



### 活ふぐのちらりコース 養殖

活ふぐを水洗いし、身が活きた状態でちらりにします

小鉢・前菜5種・ふぐ刺し・  
ふぐ唐揚げ(炎の器)・白子天ぷら・  
大鍋・活ふぐちらり・上身2切れ、アラ2切れ・  
雑炊・デザート

25,000円 (税込・サ別)

## 虎ふぐコース料理

ふぐ刺し、唐揚げ、ふぐちらりが堪能できるコースです



### 虎ふぐコース 養殖

小鉢・前菜・虎ふぐ刺し・虎ふぐ唐揚げ・  
虎ふぐ白子・虎ふぐちらり・雑炊・デザート

20,000円 (税込・サ別)



### 虎ふぐづくし 養殖

前菜・虎ふぐ刺し・虎ふぐ唐揚げ・  
ふぐ焼売・虎ふぐちらり・雑炊・デザート

15,000円 (税込・サ別)



### 虎ふぐ至福コース 養殖

前菜・虎ふぐ刺し・虎ふぐ唐揚・茶碗蒸し・  
虎ふぐちらり・雑炊・デザート

10,000円 (税込・サ別)



## あら料理 あら活き造り コース

小鉢・前菜・季節の一品野菜・  
あら活き造り・  
低温調理肉ザブトン(炎の器)・  
小鍋あらちり・サフラン雑炊・デザート

20,000円 (税込・サ別)



## 虎ふぐ刺しと あらちりコース

小鉢・前菜・虎ふぐ刺し・虎ふぐ唐揚・  
ふぐ焼売・あらの湯引き・あらちり・  
サフラン雑炊・果物

18,000円 (税込・サ別)

“あら”とは…  
ハタ科の根魚で標準和名はクエといいます。  
九州沿岸は日本有数の産地です。  
成長が遅く漁獲も難しいため希少で、  
「幻の高級魚」と呼ばれます。

## 福岡の名物料理

【もつ鍋】【水炊き】【黒豚しゃぶ】の小鍋がセットのコースです



### 博多活き造りコース

小鉢・前菜・活魚の活き造り(※)・  
たこつぼ焼き・黄金チーズ・鍋・デザート

12,000円 (税込・サ別)



### 虎ふぐと選べる鍋コース

小鉢・前菜・虎ふぐ刺し・虎ふぐ唐揚げ・  
ふぐ焼売・鍋・デザート

12,000円 (税込・サ別)



### 博多名物選べる鍋コース

小鉢・知鳥鶏・前菜6珍・刺し盛4種・  
茶碗蒸し・鍋・デザート

9,500円 (税込・サ別)

コースの鍋を【もつ鍋】【水炊き】【黒豚しゃぶ】より1つお選びください。

※鍋の〆(しめ)は 水炊き:雑炊、もつ鍋:ちゃんぽん、豚しゃぶ:うどんとなります。

※時期によって魚種が変わります。詳しくはスタッフにお聞きください。

※サ別:食事代・飲み物代についてはコース価格の10%をサービス料として頂戴致します。

【2025年11月から】



## いか活き造り

### 飲み放題プラン 2時間・10名様より・税込・サ別

①お1人様 **2,500円**

瓶ビール・日本酒・焼酎(麦・芋)・オレンジジュース・烏龍茶

②お1人様 **3,050円**

①にプラス米焼酎・ハイボール



※日本酒の銘柄指定は別途料金いただきます。

※お酒の種類は時季によって変わることがございます。

 **中洲本店**

営業時間／【昼】11:30～14:30 (LO 14:00)

【夜】17:30～22:00 (LO 21:00)

宴会場／2名様～最大80名

〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲5-2-6 市営地下鉄【中洲川端】下車2番出口徒歩1分

TEL **092-291-6444**

予約センター(専属の担当がおります)

FAX **092-292-6139**

E-mail [yoyaku@teraoakagroup.co.jp](mailto:yoyaku@teraoakagroup.co.jp)



六階「藤」最大16名迄可

掘り炬燵から椅子席へ、リニューアルしました。壁にはイチイの銘木を設置しており、柾目の板絵に藤の花が描かれています。

拡張高い好評なお部屋です



三階 最大58名迄可

東海道五十三次が彩る、  
格調高い三階宴会場

歴史と美が織りなす、雅やかな空間で特別なひとときを。三階の宴会場は、東海道五十三次の絵皿一式と四季折々の屏風を配した、趣深く上質な空間です。最大58名様までご利用いただける広々とした会場は、ご会食やご宴会、大切な節目の集いに最適。歴史と美が静かに響き合う中で、心ゆたかな時間をお過ごしください。



二階 最大80名迄可

二階フロアがリニューアル  
ゆとりと快適さを  
兼ね備えた新空間へ

これまでの堀ごたつ席から、快適なテーブル席へと全面改装を実施。ゆったりとした空間設計により、最大80名様までのご利用が可能になりました。ご宴会、ご会食、大切な集まりにふさわしい洗練された空間で、心地よいひとときをお楽しみいただけます。