

鍋



秘伝九重部屋 虎ふぐの塩寄せ鍋

秘伝九重部屋 虎ふぐの塩寄せ鍋

<2人前> 6,800yen

しなやかで強靱な肉体をつくりあげた門外不出の鍋に虎ふぐを入れ、コラーゲンたっぷりの上品な味に仕上げました。栄養バランスを考えた食材を、鶏がらベースの塩味でお召し上がりください。

デザート

本日のフルーツ 820yen

ゴマ餡入り 白玉 500yen

本日のかき氷(夏期限定) 800yen

その他のデザートにつきましては、スタッフまでお尋ねください。



本日の水菓子

うるふ特製火鍋

<2人前> 7,800yen

鶏ガラベースのスープに自家製ラー油と数種類の醬を使用した辛さと旨みの効いた特製火鍋スープに、海鮮、肉、野菜を入れお召し上がりください。メは中華麺もしくは雑炊がおすすめです。

国産黒毛和牛とすっぽんスープ 極みしゃぶしゃぶ

<2人前> 7,980yen

玉葱のスライスにすっぽんスープをたっぷり染み込ませ、スープに軽くぐらせたお肉を巻いてお召し上がりください。メは中華麺がおすすめです。すっぽんの旨味とお肉の出汁が溶け込んだスープにびったりです。



特製ふぐ冷麺

お食事

特製ふぐ冷麺 1,800yen

ふぐスープの辛味うどん 1,980yen

ふぐの炊き込みご飯 中鍋<2~3人前> 2,980yen

大鍋<4~5人前> 4,980yen

季節のトッピング 各種ご用意しております。

本日の味噌汁 480yen

think
think body
food

体と食を考える。

「心・技・体 うるふ」は、高級食材の「ふぐ」と「すっぽん」の素晴らしさを、手軽に堪能していただけるレストランです。

しなやかで強靱な体づくりのために“食へのこだわり”を貫いてきた

第58代横綱千代の富士・前九重親方に味の監修をしていただいたことで、食の新スタイルとトラディショナルの共演を楽しめるお店となっております。

高たんぱく低カロリーのふぐの美味しさをいっそう引き立てる看板メニュー「焼きふぐ」は、ふぐを単に焼くのではなく、まるで焼肉のように味わう絶品です。

また、女性のお肌にもうれしいコラーゲンがたっぷりで、

深い味わいのスープが食通の舌をうならせている「すっぽんの丸鍋」もご賞味いただけます。

全国津々浦々を巡業する中で親方が出会った“日本の旨いもの”を厳選した一品料理もラインナップしております。

体にも美味しい「心・技・体 うるふ」で、新スタイルの食をお楽しみください。

心・技・体
うるふ



うるふおすすめコース

焼きふぐとすっぽん鍋

〈1人前〉 13,500yen

- ・季節の先付
- ・ふぐ煮こごり
- ・ふぐ皮ポン酢
- ・ふぐの刺身
- ・焼きふぐ上身 3種盛り
- ・ふぐの唐揚
- ・すっぽん丸鍋(雑炊付)
- ・デザート

焼きふぐとちゃんこ鍋

〈1人前〉 9,800yen

- ・季節の先付
- ・ふぐ煮こごり
- ・ふぐ皮ポン酢
- ・ふぐの刺身
- ・焼きふぐ上身 3種盛り
- ・ふぐの唐揚
- ・秘伝九重部屋の塩寄せ鍋
- ・デザート

焼きふぐと特製土鍋炊き込みごはん

〈1人前〉 8,560yen

- ・季節の先付
- ・ふぐ煮こごり
- ・ふぐ皮ポン酢
- ・ふぐの刺身
- ・焼きふぐ上身 3種盛り
- ・ふぐの唐揚
- ・特製ふぐの土鍋炊き込み御飯
- ・デザート

すっぽん丸鍋

〈2人前/雑炊付き〉 7,800yen

すっぽんは、漢方薬とも言われるほど体にいい食材です。その成分と旨味を存分に味わっていただくため、代謝を上げ免疫力を高める国産生姜と、うるふオリジナルの薬膳醤油でシンプルに仕上げました。味わい深く、お肌にもうれしい鍋をお楽しみください。



すっぽん丸鍋



じょう身三種盛り

焼きふぐ

じょう身三種盛り 〈2人前〉 6,800yen

高たんぱく低カロリーのふぐの新しい美味しさを発見しました。
じょう身(骨の無い柔らかい身)
ネギ塩味 / にんにく味 / 辛子味噌味 or ネギ紫蘇

単品焼きふぐ



べら身

べら身(かまの身)
ネギ塩味 or 梅肉味
1,980yen



かえる身

かえる身(あごの身)
にんにく味 or 醤油麴柚子味
1,980yen



骨身

骨身
辛子味噌味
2,600yen



とうとうみ

とうとうみ
辛子味噌味 or ネギ塩味
2,400yen

あら身三種盛り 〈2人前〉 6,400yen

あら身(骨のある部分)
べら身(かまの身) ネギ塩味 or 梅肉味
かえる身(あごの身) にんにく味 or 醤油麴柚子味
骨身 辛子味噌味

一品料理



虎ふぐの炙りサラダ

虎ふぐの炙りサラダ 小2,980yen 大4,800yen
ふぐ皮とパクチーサラダ 980yen
季節野菜の海老サラダ 自家製人参ドレッシング 1,400yen
セロリの千切り 桶盛り(限定) 1,200yen



自家製揚げ出し豆腐

冷やしフルーツマト 1,200yen
自家製浅漬け 600yen
叩き胡瓜 600yen
楊さんの手作りキムチ(白菜、カクテキ) 各690yen



季節野菜の海老サラダ 自家製人参ドレッシング



まぐろかつ(本まぐろ中とろ)

まぐろかつ(本まぐろ中とろ) 2,600yen
ふぐの唐揚 2,800yen
ふぐ皮ポン酢 小500yen 大1,000yen
鶏つくね照り焼き 980yen



特製フカヒレ入りふぐ餃子

自家製揚げ出し豆腐 1,500yen
特製フカヒレ入りふぐ餃子(2個入) 940yen
だし巻き卵 1,000yen
糸島産 うるふ特製辛子明太子(炙り又は生) 1,250yen



だし巻き卵

※表示価格は全て税込価格となります。※別途サービス料10%が追加となります。※当店で使用しているお米は国産米になります。