

鍋



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、
スープに軽くぐぐらせて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ぴったりです。

デザート

本日のフルーツ 820yen

ゴマ餡入り 白玉 600yen

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。



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。

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。



お食事

特製ふぐ冷麺 1,980yen

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



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 ・ふぐの唐揚げ ・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 ・ふぐの唐揚げ ・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 ・ふぐの唐揚げ ・特製ふぐの土鍋炊き込み御飯 ・デザート
---	--	--

すっぽん丸鍋

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。

＜2人前／雑炊付き＞ 7,800yen



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 醤油麹柚子味

1,980yen

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 醤油麹柚子味

骨身 辛子味噌味

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

一品料理

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

1,200yen

海老とふぐのサラダ 自家製人参ドレッシング

1,600yen

セロリの千切り 桶盛り（限定）

1,200yen

ポテトサラダ（ふぐ出汁で炊いたジャガイモを使用）

750yen

自家製揚げ出し豆腐

自家製揚げ出し豆腐

自家製揚げ出し豆腐

1,500yen

季節野菜のスティック ふぐ味噌添え

1,300yen

自家製水キムチ

690yen

叩き胡瓜

600yen

キムチ（白菜、カクテキ）

各690yen

海老とふぐのサラダ

自家製人参ドレッシング

まぐろかつ（本まぐろ中トロ）

2,600yen

ふぐの唐揚げ

2,900yen

ふぐのクリームコロッケ

1,600yen

ふぐ皮ポン酢

小500yen 大1,000yen

特製フカヒレ入りふぐ餃子

特製フカヒレ入りふぐ餃子

特製フカヒレ入りふぐ餃子（2個入）

940yen

だし巻き卵

1,000yen

鶏つくね照り焼き

980yen

糸島産 うるふ特製辛子明太子（炙り又は生）

1,250yen

黒毛和牛赤身のタタキ

2,000yen

だし巻き卵

だし巻き卵

※表示価格は全て税込み価格となります。 ※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。