

水炊き
うちょうせん
鰯
- UCHOUTEN -



お品書き

Grand Menu

小倉・鳥町食道街創業

※コース利用以外のお客様にはチャージ料金（お通し代等含む）として500円頂戴しております。

※料理写真は全てイメージです。予告なく内容が変更となる場合がございますので予めご了承ください。

※表示価格は全て税込です。

※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し出ください。

C O U R S E

[コースのご注文は2名様から/当日OK]

前菜からデザートまで楽しめる
人気のスタンダードコース

頂 CHOU course コース 全7品

1名様 5,000円

- ・小鉢二種盛り
- ・旬の七品目サラダ
- ・鶏ももの炭火焼き
- ・ぼんじり唐揚げ ゆかり和え
- ・うちょうてん水炊き
- NEW** 水炊き鶏しゃぶしゃぶ
- ・メの雑炊 or ちゃんぽん

うちょうてんを心ゆくまで満喫できる
自慢のフルコース

天 TEN course コース 全10品

1名様 6,000円

- ・小鉢二種盛り
- ・うちょうてん明太子
- ・旬の七品目サラダ
- ・朝挽き鶏たたき
- ・大葉香る つくねの卵黄添え
- ・チキン南蛮 自家製タルタルソース
- ・うちょうてん水炊き
- NEW** 水炊き鶏しゃぶしゃぶ
- ・メの雑炊 or ちゃんぽん
- ・デザート

水炊き



うちょうてんの水炊きを
お手軽に楽しめるコース

有 U course コース 全5品

1名様 4,500円

- ・小鉢二種盛り
- ・旬の七品目サラダ
- ・ぼんじり唐揚げ ゆかり和え
- ・うちょうてん水炊き
- ・メの雑炊 or ちゃんぽん

+1,500円で120分飲み放題 (L.O.90分)



当店名物 水炊きは、新鮮な鶏がらを
丁寧に十時間以上炊き上げたスープで頂きます
自慢のスープを、まずは一口お飲みください

鍋 単 品

うちょうてん 水炊き

1人前3,000円

※2人前からのご注文となります

[具材]

- | | |
|---------|------|
| ・鶏肉 | ・水菜 |
| ・つくねミンチ | ・えのき |
| ・キャベツ | ・豆腐 |
| ・白ねぎ | |

追加具材

鶏しゃぶしゃぶ

約2人前 1,200円

新鮮な朝挽き鶏むね肉をスープにくぐらせ、
ねぎを巻いて食べるのが、うちょうてん流。

- | | | | |
|------------|--------|--------------|------|
| ・鶏肉盛り 約6切 | 1,000円 | ・つくねミンチ 約2人前 | 800円 |
| ・野菜盛り 約2人前 | 1,000円 | ・豆腐 | 400円 |
| ・餃子 8個 | 700円 | ・雑炊 約2人前 | 600円 |
| ・葛きり | 400円 | ・ちゃんぽん 約2人前 | 600円 |





串盛り合わせ

10本盛り 2,500円

※人数により15本盛、20本盛等も対応します



〜大葉香る〜

つくね 卵黄添え

650円

軟骨入りの、大葉香る手ごねつくね。特製のたれと卵黄の甘みが、よりつくねの味を引き立てます。

焼き鳥

もも

300円

肝

300円

豚バラ

300円

はつ

250円

ぼんじり

250円

せせり

250円

鶏皮

250円

創作串

味噌豚バラ

350円

豚バラおろしポン酢

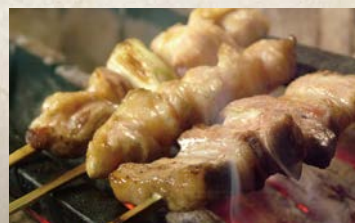
350円

粗挽きウィンナー

250円

ももの炭火焼き

2〜3人前 1,600円



焼き物

新鮮な旨みの強い鶏肉を厳選し
毎日手打ちしております。
自信があるからこそ、シンプルに塩のみで味付けし
備長炭でじっくり焼き上げます。

こだわりの一品

うちょうてん自慢のお料理を
水炊きと共にお愉しみください。



厳選朝引き鶏の鶏ももたたき 1,100円

厳選した新鮮な鶏もも肉を備長炭で炙り、旨みを閉じ込めたうちょうてん自慢の逸品。香ばしい皮目、甘みのある脂身、コクのある赤身のバランスは絶品です。お好みで薬味を付けてお召し上がりください。



うちょうてん明太子 850円

秘伝のたれに長時間漬けた明太子です。辛さの中に奥深いまろやかさが広がる、一度食べたら虜になる逸品です。



水炊きスープの出汁巻き玉子 1,100円

鮮やかなオレンジ色の黄身が特徴の“蘭王”に、当店自慢の水炊きスープをたっぷり出汁に使用した、ふんわり玉子焼きです。職人が丁寧に一本ずつ巻きます。



うちょうてん水炊き餃子 1,200円

水炊きスープで餃子をぐつぐつと炊いた、福岡名物の一品です。
※水炊きをご注文いただいたお客様は、追加具材の“餃子”をおすすめします。

揚げ物



もも肉から揚げ 800円

ぼんじりから揚げ 750円

せせりから揚げ 750円

なんこつから揚げ 750円

小鉢	枝豆	500円
	鶏皮酢	500円
	ちゃんじゃ	500円

野菜	大根と水菜のサラダ	800円
----	-----------	------

餃	おむすび(梅、明太子、昆布)	400円
---	----------------	------

甘味	バニラシューアイス	350円
----	-----------	------

うちょうてん 水炊き



全国発送承ります

GIFT at UCHOUTEN



冷凍 うちょうてん 水炊きセット

- セット内容
- ▶ 水炊きスープ 600cc × 2
 - ▶ こだわり九州産鶏肉ぶつ切り 400g
 - ▶ うちょうてんつくね 200g
 - ▶ 自家製ポン酢 300ml

3~4人前 5,500円 税込

冷凍 水炊きスープ ▶ 600cc × 4 1セット 3,700円 税込



ご注文はスタッフにお声かけいただくかメールにて承ります

メールでのご注文方法

必要事項をご明記の上、
下記アドレスにお送りください。

uchouten8228@zohomail.jp

こちらから
メール作成できます▶



必要
事項

- ①「ご希望商品／注文数」
- ②「お客様の氏名」
- ③「ご連絡先(お電話番号)」
- ④「お届け先のご住所」
- ⑤「お支払い方法」(お振込み or 商品代引き)



配送料は1配送先ごとに別途かかります

送料はエリア・セット数によって異なります。
詳細はスタッフまでお声かけください。

※ご注文内容を確認後、送料を含めた合計金額・お振込みをお選びの方にはお振込先情報等をご連絡します。
ご確認いただいた後、商品を発送します。(お振込みの場合は入金を確認後発送します)

合計金額
30,000円以上で
1配送先分
送料無料!!

絶品料理とともに最高の時間をお過ごしください

[総席数:128席 | 最大宴会収容人数:58名様]



一階
カウンター & テーブル席



二階
掘り炬燵式個室 (最大58名様)



三階
貸切専用 (25~40名様)



水炊き

うちょうてん
- UCHOUTEN -

お問い合わせ

tel.093-521-8228