

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
- ・朝引き鶏たたき
- ・旬の七品目サラダ
- ・鶏ももの炭火焼き
- ・ぼんじりから揚げ ゆかり和え
- ・うちょうてん水炊き
- ・メの雑炊 or ちゃんぽん

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
- ・朝引き鶏たたき盛り合わせ
- ・旬の七品目サラダ
- ・大葉香る つくねの卵黄添え
- ・特製タルタルの鶏南蛮
- ・うちょうてん水炊き
- ・水炊き鶏しゃぶしゃぶ
- ・メの雑炊 or ちゃんぽん
- ・甘味

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
- ・ぼんじりから揚げ 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)



…おすすめメニュー / 表記価格は全て税込です



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

2~3人前 1,200円

新鮮な朝引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 |





厳選朝引き 鶏たたき

厳選した新鮮な鶏を備長炭で炙り、
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。

朝引き鶏たたき盛り合わせ 2~3人前 1,800円



「単	ももたたき	1,100円
品	たたきの鶏わさび	750円
	たたきの鶏ユッケ	750円



漁師直送 旬の鮮魚

入荷状況により、ご用意できない場合がございます。
内容・価格はスタッフまでお尋ねください。



ごまヒラス 1,500円

北九州で愛される魚「ヒラス(ヒラマサ)」を、うちょうてん
特製のごま醤油だれで仕上げました。ごまの濃厚な
コクとヒラスの旨みを引き立てた、自慢の一皿です。

旬の鮮魚
漁師直送の新鮮なお魚をご用意。

炭火串焼き

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。



串盛り合わせ 10本盛り 2,500円

※人数により12本、15本、20本盛り等、
割り切れる本数でも対応いたします

[炭火串焼き 単品]

豚バラ	300円
もも	300円
きも	300円
はつ	250円
ぼんじり	250円
せせり	250円
かわ	250円



〜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。

鶏ものの炭火焼き 2~3人前 1,600円

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楽しんでください。



うちょうてん明太子

850円

厳選された原卵をこだわりの調味液に浅漬けすることで、素材本来の旨みと食感を引き出しました。口に運べば一粒一粒がほどけ、ほどよい辛さと奥深い旨みが広がります。



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と出汁に使用した、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

から揚げ

創業以来20年、守り続けてきた秘伝の味付けです。にんにくを使わず、鶏の旨みを最大限に引き出す為に、水炊き屋が本気で鶏に向き合い辿り着いた、うちょうてんのから揚げです。

もも肉から揚げ 800円

せせりから揚げ 750円

やげん軟骨から揚げ 750円

特製タルタルの鶏南蛮 チキン 950円

小鉢・野菜

枝豆 500円

鶏皮酢 500円

ちゃんじゃ 500円

大根と水菜の和風サラダ 800円

温玉とベーコンのシーザーサラダ 900円

餃

おむすび(梅、明太子、昆布) 400円

鶏雑炊 900円

甘味

バニラアイス 400円

鹿児島県産 柚子のシャーベット 400円

うちょうれん 水炊き

全国発送承ります

GIFT at UCHOUTEN



冷凍 水炊きセット

[3~4人前] 5,500円 税込

水炊きスープ 600cc×2 / 鶏肉ぶつ切り400g /
つくね用みんち 200g / ぼん酢醤油 300ml

[2人前] 3,000円 税込

水炊きスープ 600cc×1 / 鶏肉ぶつ切り250g /
つくね用みんち 100g / ぼん酢醤油 150ml

単品も取り扱いしております

冷凍 水炊きスープ (600cc) 1,080円 税込

冷凍 鶏肉ぶつ切り (400g) 880円 税込

冷凍 つくね用みんち (200g) 880円 税込

ぼん酢醤油 (300ml) 770円 税込

~忘れないために、蒸しました~
鳥まんじゅう

(2個入)

880円 税込

本商品の売り上げの一部は、鳥町食道街が存在した地の
再建に向け活動をされている団体へ寄付いたします。



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。

info@mizutaki-uchouten.com

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。

合計金額
15,000円以上で
1配送先分
送料無料!!

※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)

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]



カウンター & テーブル席



掘り炬燵式個室 (最大58名様)



貸切専用 (25~40名様)

