

九州一の歓楽街中洲のど真中にある

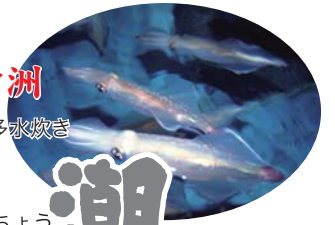
老舗名物いか活造り、本格博多水炊き専門店。

毎日佐賀県は呼子より入荷する活きたヤリイカ、こだわりスープの本格博多水炊き が堪能できる。店内は落ち着いた掘りごたつ席となっており博多の味が気軽に堪能できると地元、県外のお客さまに人気です。

博多・中洲

いか活造り・博多水炊き

万潮
まんちょう



1 博多水炊きコース(華味鶏使用)

3,480円 (税込3,654円)

(小鉢.前菜.刺身盛り合わせ.揚物.酢の物.博多水炊き.雑炊.香の物.デザート 9品)



3 板長おまかせコース

3,480円~(税込3,654円~)

(小鉢.刺身盛り合わせ.焼物.変鉢.揚物.酢の物.ご飯物.香の物.汁物.デザート等 10品~)



4 万潮コース

5,980円 (税込6,279円)

(小鉢.前菜.いか活造り刺盛.焼物.変鉢.揚物.酢の物.いか後造り.ご飯物.香の物.汁物.デザート 12品)



5 ふぐちり鍋コース(11~2月)

6,480円 (税込6,804円)

(小鉢.前菜.ふぐ刺.蒸物.揚物.ふぐちり鍋.雑炊.香の物.デザート 9品)

※写真の皿盛り・鍋盛りは約3人前です。コースの内容は季節、仕入れにより変わる場合がございます。
※コース料理は準備の都合上2名様以上、ご予約にて承ります。
※この他に、ご予算ご要望に応じたコースもご準備できます。

飲み放題はお一人プラス1,500円
(税込1,575円) 2時間
(5名様より)
内容
瓶ビール(アサヒ、スバードライ)、日本酒(冷、燗)、ウイスキー、ハイボール、焼酎(麦、芋、そば、米)、酎ハイ、ウーロン茶、ジュース、コーラ
※飲み放題価格維持のため、瓶ビール日本酒は空瓶との交換になります。

● 所在地 / ☎810-0801福岡市博多区中洲3-3-5

☎ 092-281-8117

Fax 092-262-5604

● 本部事務所/株式会社 洋酒肆 森

☎810-0801 福岡市博多区中洲3-4-5(多門ビルB1F)

☎ 092-262-5600

Fax 092-262-5604

● 営業時間/17:00~24:00

● 定休日 /日曜定休(翌日が祭日の場合は営業)
(12/31, 1/1は店休)

● 収容人員/65名

● 座敷 /48名1室.18~20名2室.12名2室.
6名2室.(全て掘りごたつ).テーブル個室10名1室

● 駐車場.送迎/なし

場所はテレビで有名な中洲交番左横!



万潮のコースいろいろ

※ コース料理は準備の都合上2名様以上、ご予約にて承ります。
 ※ コースの内容は季節、仕入れにより変わる事がございます。
 ※ この他に、ご予算ご要望に応じたコースもご準備できます。

1 博多水炊きコース(華味鶏使用) 3,480円 (税込3,654円)

小鉢、前菜、刺身盛り合わせ、揚げ物、酢の物、博多水炊き、雑炊、香の物、デザート(9品)

※ 手間ひまかけたこだわりスープの本格博多水炊きです。

2 博多もつ鍋コース 3,480円 (税込3,654円)

小鉢、刺身盛り合わせ、変り鉢、揚げ物、酢の物、博多もつ鍋、チャンポン麺、デザート(8品)

※ 国産牛厳選もつ使用、醤油ベースの和風スープが特徴です

3 板長おまかせコース 3,480円～ (税込3,654円～)

小鉢、刺身盛り合わせ、焼き物、変り鉢、揚げ物、酢の物、ご飯物、香の物、汁物、デザート(10品～)

※ ご予算、ご要望にあわせて組み立てられるコースです。

4 万潮コース 5,980円 (税込6,279円)

小鉢、前菜、いか活き造りと刺身盛り合わせ、焼き物、変り鉢、いか後造り、揚げ物、酢の物、ご飯物、香の物、汁物、デザート(12品)

※ 当店ならではの贅沢なコースです。

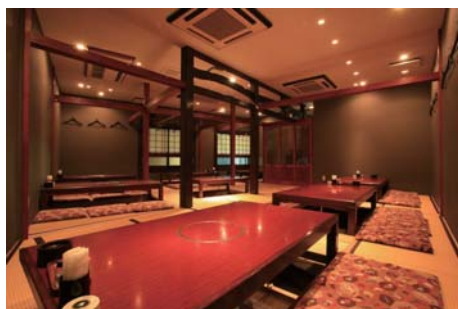
5 ふぐちり鍋コース(11～2月) 6,480円 (税込6,804円)

小鉢、前菜、ふぐ刺身、ふぐ唐揚げ、蒸し物、ふぐちり鍋、雑炊、香の物、デザート(9品)

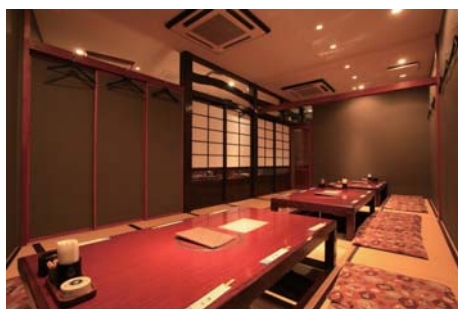
グレードアッププランも好評です。

- ◎ いか活き造りは各コース+1,000円(税込1,050円)でおつけできます。
 - ◎ 1、2、3 のコースは通常のお刺身をご希望の姿造り、お刺身に変更できます。
 - 鯛姿造りに ————— +500円(税込 525円)
 - お刺身を豪華に ——— +1,000円(税込1,050円)
 - 玄海さば姿造りに ——— +1,000円(税込1,050円)
 - ふぐ刺に(11~2月) ——— +1,500円(税込1,575円)
- ※ 姿造りは3名様以上より。
 ※ 価格はお一人様価格です。

◎ いかが入ったコースをご希望のお客様へ
 当店はいか活き造りの名物店としていかなる確保には全力を尽くしておりますが天然のもの故、天候等の諸事情によりいかなる入荷が無い場合や通常のやりいかに変わります。水いか、ささいか等いかなる種類が変わる場合がございます。ご理解のほどお願いいたします。



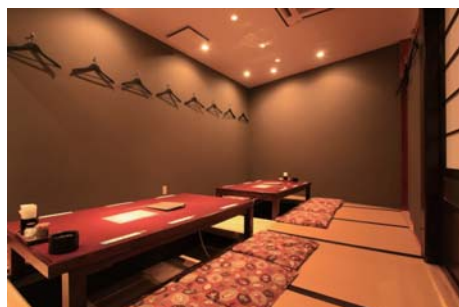
2階48名様お座敷



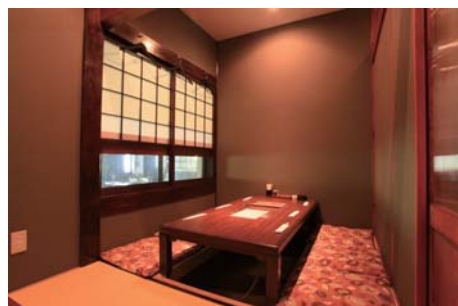
2階20名様お座敷



店舗外観



2階12名様お座敷



2階6名様お座敷

- ◎ 場所はテレビで有名な中洲交番左横!
- ◎ お座敷は全て掘りごたつ
- ◎ 6~48名様迄対応できます。

最新パンフレットは下記のアドレス又は「ぐるなび」の各店ページトップのトピックス(中央部白枠)よりダウンロードできます。

<http://www.manpukumura.jp/honten.pdf>
<http://www.manpukumura.jp/mancho.pdf>