

# ふぐ料理

玄海の荒波に育てられた「河豚」。他の魚にはない食感と旨味を  
てら岡の料理人の匠の調理技術で最高のふぐ料理をお届けいたします。

## ～天然虎ふぐコース料理～

数多くある河豚の中でも最高級の天然虎ふぐ！10月～3月の期間限定です。  
(サービス料/各10%頂いております)



### 天然虎ふぐ「極」コース

ふぐ-1817 25,000円 (税込・サ別)

小鉢・前菜・ふぐ刺・ふぐ唐揚・白子料理・ふぐちり・雑炊・水物

### 天然虎ふぐ「匠」コース

ふぐ-1816 20,000円 (税込・サ別)

小鉢・前菜・ふぐ刺・ふぐ唐揚・しゅうまい・ふぐちり・雑炊・水物

## ～ふぐコース料理～

ふぐコース料理の王道です。ふぐ刺し・唐揚げ・ふぐちりを中心に、  
ふぐの味覚をしっかりと堪能できます。  
(サービス料/各10%頂いております)



### ふぐ-1810 虎ふぐコース

12,500円 (税込・サ別)

小鉢・前菜・ふぐ刺・ふぐ唐揚  
しゅうまい・ふぐちり・雑炊・水物

### ふぐ-1811 ふぐづくしコース

11,000円 (税込・サ別)

小鉢・ふぐ皮明太・前菜・ふぐ刺・ふぐ唐揚  
しゅうまい・ふぐちり・雑炊・水物

### ふぐ-1812 ふぐ匠コース

8,800円 (税込・サ別)

小鉢・前菜・ふぐ刺・ふぐ唐揚  
茶碗蒸し・ふぐちり・雑炊・水物

## ～ふぐ会席料理～

ふぐ料理を、日本料理の料亭ならではの会席仕立てで、  
1品、1品を丁寧に調理していきます。  
(サービス料/各10%頂いております)



### ふぐ-1813

### 虎ふぐ会席

12,500円

(税込・サ別)

小鉢・前菜・ふぐ刺・吸物  
煮物・焼物・唐揚・蒸し物  
食事・止椀・水物



### ふぐ-1814

### ふぐ会席

11,000円

(税込・サ別)

小鉢・前菜・ふぐ刺・吸物  
煮物・唐揚・蒸し物  
茶碗蒸し・食事・止椀・水物

# あら料理

博多を代表する高級魚「あら」。ふぐは「美味しい」あらは「うまい」と評されます。至高の脂が乗り切ったあらを、豪快に生き造りや上品な味を活かした、あらちり鍋に仕立てたコース料理です。

## ～あらコース料理～

(サービス料/各10%頂いております)



### あら-1801

### あらづくしコース

15,000円

(税込・サ別)

小鉢・前菜・生き造り・蒸し物  
あらちり・雑炊・水物



### あら-1809

### 虎ふぐ刺しと あらちりコース

11,000円

(税込・サ別)

小鉢・前菜・ふぐ刺・あら湯引  
ふぐ唐揚・蒸し物・あらちり  
雑炊・水物

# 福岡の名物料理

博多を代表する「もつ鍋」と「水炊き」  
博多の豪快な海の幸と一緒に名物料理を堪能いただけます。

## ～もつ鍋・水炊き・生き造りコース料理～

(サービス料/各10%頂いております)



### 博多-1804

### 博多もつ鍋コース

7,800円

(税込・サ別)

小鉢・前菜・知鳥鶏  
刺盛り・茶碗蒸し  
もつ鍋・ちゃんぽん・水物



### 博多-1805

### 水炊きと 御造りコース

7,800円

(税込・サ別)

小鉢・前菜・知鳥鶏  
刺盛り・茶碗蒸し  
水炊き・雑炊・水物



### 博多-1803

### 博多生き造りコース

8,800円

(税込・サ別)

小鉢・前菜・知鳥鶏  
生き造り・吸物・小鍋  
揚げ煮・食事・水物



(サービス料/各10%頂いております)

### 博多-1802

### 生きふぐと 水炊きコース

10,000円

(税込・サ別)

小鉢・前菜・ふぐ刺  
ふぐ唐揚・蒸し物  
水炊き・雑炊・水物

日本料理  
てら岡 本店



(令和4年度版)

## 追加料理

博多名物の活き造り・新鮮なお刺身の盛り合わせ・ふぐ刺し等  
てら岡の名物料理に組み合わせることで、素敵な宴席がさらに  
華やかに彩を添えます。

(サービス料/各10%頂いております)

			
博多-1807 <b>さば活き造り</b> 10,000~13,000円(税込・サ別) クーポン不可/手数料対象外	博多-1806 <b>いか活き造り</b> 1人前3,800円~(税込・サ別) クーポン不可/手数料対象外	博多-1808 <b>あじ活き造り</b> 10,000~13,000円(税込・サ別) クーポン不可/手数料対象外	<b>飲み放題プラン/2時間</b> 1人前 2,500円(税込・サ別) 10名様より/手数料対象外

## お土産・お持帰り・ギフト

旅の思い出に博多名物をご用意しております。  
お荷物にならない様、全国発送も承っております。

			
<b>新感覚の塩辛!!</b> てら岡の「いかジュポン」 	てら岡の天然だし (8gx30p入) 2,800円(税込)	いわし明太子 (8尾入) 4,500円(税込)	辛子明太子 (310g) 4,800円(税込)

		
博多 水炊き 6,700円(税込)	至福の一膳シリーズ(炊込みご飯セット) (鰻・さざえ)各/5,400円(税込) (鯛・鶏・もつ)各/4,880円(税込)	博多 もつ鍋セット 6,700円(税込)

## アクセス・お問い合わせ

日本料理てら岡 中州本店  
〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲5-2-6  
(営業時間)17:30~22:00  
\*ご昼食対応しています。(ご相談ください)  
宴会場:2名様~最大100名様

 0120-545-868  
Fax 092-291-6771  
ネット:honten@teraokagroup.co.jp