

FOOD MENU

Most popular



01 Tofu set : Take  
とうふ定食 竹 ¥2,310



02 Tofu set : Ume  
とうふ定食 梅 ¥1,760



03 Tofu set : Matsu  
とうふ定食 松 ¥3,300



04 Agedasidofu  
(deep fried Tofu with soup)  
揚出しとうふ ¥680



05 Tofu steak  
とうふステーキ ¥680



06 Dengaku  
(tofu baked and coated with Miso)  
田楽 ¥500



07 Nama-age  
(thick deep fried Tofu)  
生揚げ ¥500



08 Grilled deep-fried tofu  
焼き揚げ ¥500



09 Sashimi Konjak  
(sliced Konjak)  
刺身こんにゃく ¥660



10 Ice cream made from tofu  
豆腐のアイスクリーム ¥450



11 Dango (sweet dumpling) set  
お団子セット ¥650

Japanese beer.  
日本のビールです。

12 Draft beer  
生ビール ¥660

Whisky with soda.  
ウイスキーのソーダ割りです。

13 Highball  
ハイボール ¥660

A lemon flavored distilled liquor.  
Lemon liqueur.  
レモン味の蒸留酒です。  
レモンリキュールのお酒です。

14 Lemon sour  
レモンサワー ¥660

Local sake from Kumamoto.  
地元熊本の日本酒です。

15 Cold Japanese Sake  
冷酒 ¥900

店舗紹介  
Introduction of restaurant

Slightly hardened tofu and konnyaku made with the headwaters of the Chikugo River and natural bitter. It is based on meals traditionally eaten during celebrations and Buddhist ceremonies in this region since ancient times.

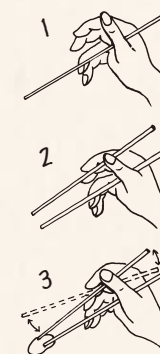
筑後川の源流水と天然のにがりで作った少し固めの豆腐とこんにゃく。昔からこの地方で祝事仏事で食されていた御善を基本にしています。

Use ingredients:meat



How to use hashi (chopsticks) properly

- Place a chopstick at the root of the thumb and the index finger.
- Hold and stabilize the other chopstick with the tips of the thumb and the index finger so that the two sticks are parallel.
- Make a "V-shape" with the two sticks. Pick up food with the tips of the sticks.



NO SMOKING  
禁煙

\* The dish may change without notice.  
写真の内容は、変更になる場合があります。  
\* Tax Incl.  
掲載メニューは全て税込価格です。



Tofu kissho とうふ吉祥

Open 11:00 ~ 17:00 (16:30 L.O) Close Irregular



FOOD MENU

Most popular



01 豆腐套餐 竹  
豆腐定食 竹  
두부정식 타케  
とうふ定食 竹  
¥2,310



02 豆腐套餐 梅  
豆腐定食 梅  
두부정식 우메  
とうふ定食 梅  
¥1,760



03 豆腐套餐 松  
豆腐定食 松  
두부정식 마쓰  
とうふ定食 松  
¥3,300



04 油炸豆腐  
日式酱汁炸豆腐  
두부 튀김  
揚出しとうふ  
¥680



05 煎豆腐  
豆腐鐵板燒  
두부 스테이크  
とうふステーキ  
¥680



06 味增醬  
味噌烤豆腐  
덴가쿠  
(쿠마모토 전통 요리로, 된장을 발라 구운 요리)  
田楽  
¥500



07 生炸豆腐  
炸豆腐  
생두부 튀김  
生揚げ  
¥500



08 烤油炸豆腐  
油炸  
야키 유부  
焼き揚げ  
¥500



09 蒟蒻片  
蒟蒻薄片  
사시미 곤약  
刺身こんにゃく  
¥660



10 豆腐冰淇淋  
豆腐冰淇淋  
두부 아이스크림  
豆腐のアイスクリーム  
¥450



11 丸子套餐  
團子套餐  
단고 세트  
お団子セット  
¥650

日本啤酒。  
日本啤酒  
일본 맥주입니다。  
日本のビールです。

12 生啤  
生啤酒  
생맥주  
生ビール  
¥660

威士忌加苏打水。  
威士忌加蘇打水  
위스키의 소다와리입니다。  
위스키의 소다割りです。

13 高杯酒  
Highball  
하이볼  
ハイボール  
¥660

柠檬味的蒸馏酒。柠檬利口酒。  
檸檬口味的蒸留酒。檸檬口味的利口酒。  
레몬 맛의 증류주입니다。  
레몬 리큐어의 술입니다。  
레몬味の蒸留酒です。  
レモンリキュールのお酒です。

14 柠檬鸡尾酒  
檸檬酸沙瓦  
레몬 사워  
レモンサワー  
¥660

熊本当地的日本酒。  
熊本當地的日本酒。  
현지 쿠마모토의 사케입니다。  
地元熊本の日本酒です。

15 冷酒  
冰的日本清酒  
차가운 니혼슈  
冷酒  
¥900

店舖紹介 Introduction of restaurant

用筑后川の源流水和天然卤水制作的稍硬的豆腐和魔芋。以自古以来在这个地区办喜事、佛事时所食用的御膳为基础。

以筑後川の源流水及天然鹹水所製成的微硬豆腐及蒟蒻。從古早在該地區的慶典和神佛儀式時，所食用的御膳料理。

치쿠고가와 강의 원류수와 천연 간수로 만든 약간 단단한 두부와 곤약. 옛날부터 이 지방에서 경사나 제사 때 먹었던 밥상을 기본으로 하고 있습니다.

Use ingredients:meat



How to use hashi (chopsticks) properly

- Place a chopstick at the root of the thumb and the index finger.
- Hold and stabilize the other chopstick with the tips of the thumb and the index finger so that the two sticks are parallel.
- Make a "V-shape" with the two sticks. Pick up food with the tips of the sticks.

\* 照片的内容, 随时有更换的可能。  
\* 根據具體情況, 照片內容可能有所變更。  
\* 사진의 내용은 변경되는 경우가 있습니다.  
\* 写真の内容は、変更になる場合があります。

\* 登載的菜單價格皆為含稅的價格。  
\* 登載的菜單價格, 全部為含稅的價格。  
\* 게재된 메뉴는 전부 세금 포함 가격입니다.  
掲載メニューは全て税込価格です。

