



YouTubeで
紹介動画をご覧いただけます。



和食と寿司の融合

『匠の道場』のご案内

「夢を持つ料理人に舞台をつくる」。
永年構想を練ってまいりました
『和食と寿司の融合』匠の道場』が、
日本料理てら岡の4階フロアにオープンしました。
最高の食材と夢追い人の技が織りなす料理を、
12・0000円、15・0000円、
20・0000円(各税込、サ別)で、
お一人さまからご利用いただけます。
お気軽にお越しください、
料理道に励む若者の姿と料理を
お楽しみいただくと幸いです。



お土産・お持ち帰り・ギフト

旅の思い出に、博多名物「てら岡」の
オリジナル商品をどうぞ。全国発送も承っております。



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)

お取り寄せ

お店の味わいそのままに「菊の花」に見立てて盛り付けられたふぐ刺や
野菜もセットになったちりなど、贅沢なコースをはじめとした「てら岡」ならではの
美味しさ満載です。ご家庭でぜひどうぞ。

◎ふぐづくしコース (3~4人前)30,000円(税・送料込) ◎ふぐ至福コース (2~3人前)24,000円(税・送料込)
など「ご予算」「人数」に合わせ、各コースをご用意しております。詳しくはホームページをご覧ください。▶



〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲5-2-6
営業時間／平日・月～金(夜)17:30 - 22:00(LO 21:00)
土日/祝日 (昼)11:30 - 14:00(LO 13:30)
(夜)17:00 - 22:00(LO 21:00)
宴会場／2名様～最大100名様

TEL:0120-545-868

FAX:092-291-6771 HP: <https://teraokagroup.co.jp/> てら岡 E-mail: honten@teraokagroup.co.jp

※料理写真はすべてイメージ写真です。季節により料理内容、器など変わる場合がございます。※別途サービス料として10%を頂戴いたします。

2023.04



日本料理 てら岡
紹介動画を
ご覧いただけます



LINE公式アカウント
お友達募集中!



日本料理 てら岡 本店

玄海の荒波にもまれ
たくましく育ったふぐを、
日本三大歓楽街の
中洲でいただく。
「てら岡」料理人の
磨き抜いた職人技で、
至高のふぐ料理を
ご提供します。

ふぐ料理



玄海の荒波にもまれ、引き締まった身質と弾力が特徴の天然虎ふぐを、「てら岡」の料理人が絶妙に旨味を生かす職人技でお届けします。

■天然虎ふぐコース料理

ふぐの王様、最高級の天然虎ふぐのコース。10月～3月の期間限定です。



天然虎ふぐ「極」コース **ふぐ-1817**
小鉢・前菜・ふぐ刺し・ふぐ唐揚・白子料理・ふぐちり・雑炊・水物
25,000円(税込・サ別)



天然虎ふぐ「匠」コース **ふぐ-1816**
小鉢・前菜・ふぐ刺し・ふぐ唐揚・しゅうまい・ふぐちり・雑炊・水物
20,000円(税込・サ別)

■ふぐコース料理

ふぐ刺し、唐揚、ふぐちりと、ふぐの味覚をしっかりと堪能できる王道コースです。



虎ふぐコース **ふぐ-1810**
小鉢・前菜・ふぐ刺し・ふぐ唐揚・しゅうまい・ふぐちり・雑炊・水物
15,000円(税込・サ別)



ふぐづくしコース **ふぐ-1811**
小鉢・ふぐ皮明太・前菜・ふぐ刺し・ふぐ唐揚・しゅうまい・ふぐちり・雑炊・水物
12,000円(税込・サ別)



ふぐ匠コース **ふぐ-1812**
小鉢・前菜・ふぐ刺し・ふぐ唐揚・茶碗蒸し・ふぐちり・雑炊・水物
10,000円(税込・サ別)

「天然虎ふぐコース料理」「ふぐコース料理」の『ふぐ刺し』『ふぐちり』は、大皿・大鍋でのご提供だけでなく、ご要望により個人盛りに変更できます。



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」と言われます。上質な脂が乗り切ったあらを、豪快な活き造りに。上品なコクと旨味を生かしたあらちりに。至高の贅沢コースです。



あらづくしコース **あら-1801**
小鉢・前菜・活き造り・蒸し物・あらちり・雑炊・水物
18,000円(税込・サ別)



虎ふぐ刺しとあらちりコース **あら-1809**
小鉢・前菜・ふぐ刺し・あら湯引・ふぐ唐揚・蒸し物・あらちり・雑炊・水物
13,000円(税込・サ別)

福岡の名物料理

福岡・博多を代表する「もつ鍋」と「水炊き」。博多の新鮮で豪快な海の幸と一緒に、名物料理をご堪能いただけます。



博多もつ鍋コース **博多-1804**
小鉢・前菜・知鳥鶏・刺盛り・茶碗蒸し・もつ鍋・ちゃんぽん・水物
8,800円(税込・サ別)

活きふぐと水炊きコース **博多-1802**
小鉢・前菜・ふぐ刺し・ふぐ唐揚・蒸し物・水炊き・雑炊・水物
10,000円(税込・サ別)

水炊きと御造りコース **博多-1805**
小鉢・前菜・知鳥鶏・刺盛り・茶碗蒸し・水炊き・雑炊・水物
8,800円(税込・サ別)

博多活き造りコース **博多-1803**
小鉢・前菜・知鳥鶏・活き造り・吸物・小鍋・揚げ煮・食事・水物
10,000円(税込・サ別)

追加料理

新鮮な活き造りなど博多ならではの味わいを、「てら岡」の名物料理に加えてさらに華やか宴席に。



さば活き造り **博多-1807**
10,000~13,000円(税込・サ別)
※クーポン不可 / 手数料対象外



あじ活き造り **博多-1808**
10,000~13,000円(税込・サ別)
※クーポン不可 / 手数料対象外



いか活き造り **博多-1806**
1人前 3,800円~(税込・サ別)
※クーポン不可 / 手数料対象外

飲み放題プラン **120分**
1人前 2,500円(税込・サ別)
瓶ビール・日本酒(熱燗・常温)
焼酎(麦・芋・米)・オレンジジュース
烏龍茶
※日本酒の銘柄指定は別料金となります。
※10名様より / 手数料対象外

※別途サービス料として10%を頂戴いたします。