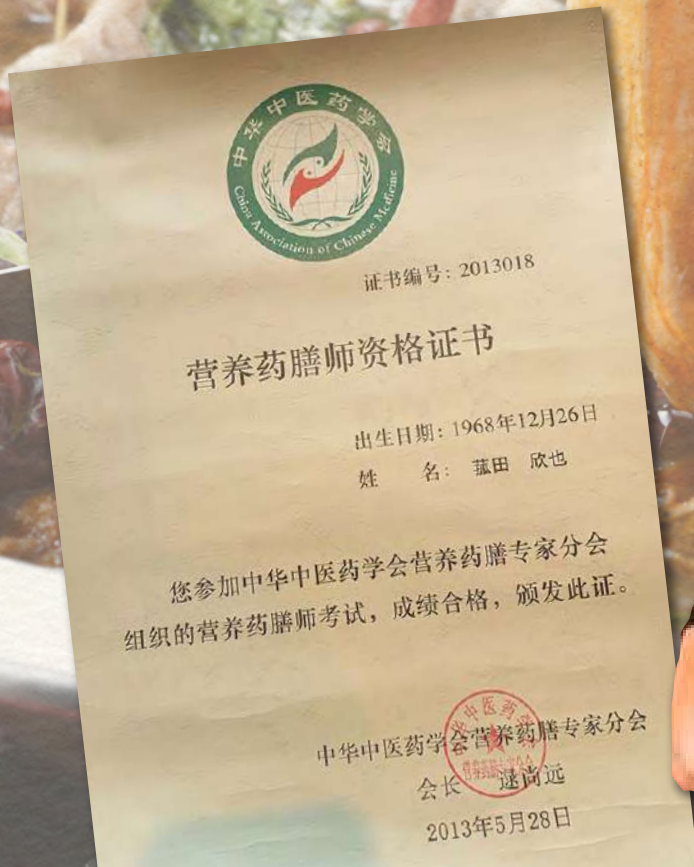




ファイヤーホール4000 福岡

GRAND MENU



2013年中国营养药膳师免許取得

ファイヤーホール4000
火鍋伝道師

菰田 欣也

麻辣旨辛スープ



豆豉

当帰



中国では女性の
ホルモン
バランスを
整えるのにNO.1



薑

抗炎症作用



蒜



毛豆



とうからし



孜然

消化促進 食欲増進



背脂

コラーゲン
たっぷり



麴 完全発酵
調味料



葱

豚と合わせて風邪予防に最強!



陳皮

鎮咳薬

鶏ガラスープ



牛コッススープ



豚コッススープ



四川山椒

体を温める

ホルモンバランス
正常化

麻辣スープ
四川省郫県産豆板醤



美肌薬膳スープ



党参

疲労回復万能薬

川芎



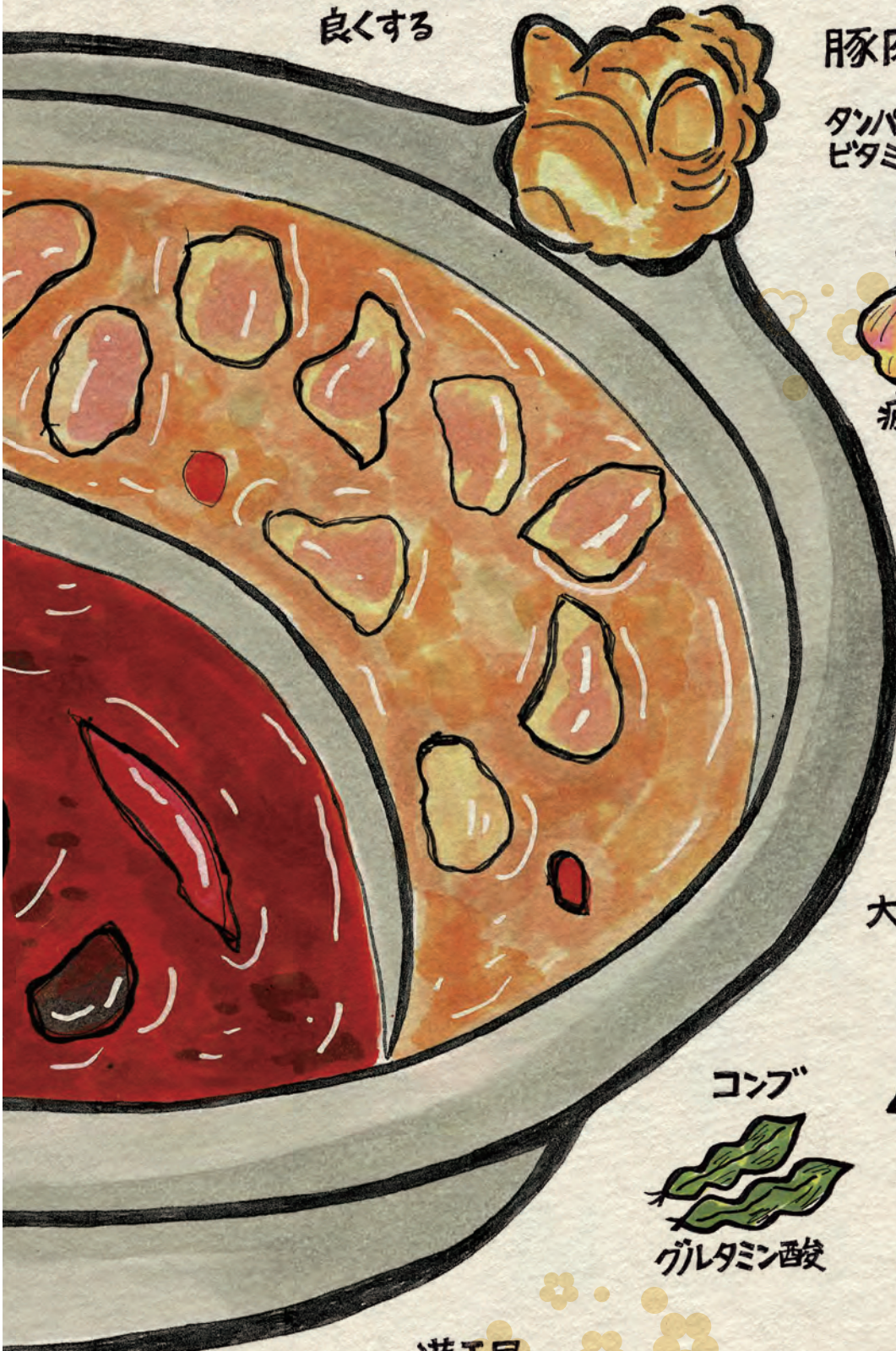
血のめぐりを
良くする

熟地黄



補血作用

薬膳



豚肉

タンパク質
ビタミンB1 たっぷり!



にんにく



疲労回復

カツオ



イシジン酸

免疫力UP



大根

枸杞 100種以上のビタミンと
ミネラル



大棗 活性酸素除去
東洋のパワーフード



黒胡椒
塩分排出

コンブ



グルタミン酸

鶏ガラスープ



背脂

疲労回復



朝天辣椒

満天星



自家辣油粉

カプサイシン
食欲UP↑

ファイヤーホール4000

2013年中国栄養薬膳師免許取得

火鍋伝導師

菰田欣也



火鍋伝道師
菰田 欣也



火鍋伝道師

菰田欣也

スープが美しい火鍋

美肌薬膳スープ

2013年中国国家資格認定、中国栄養薬膳師免許を取得。薬膳は体にいいけど美味しくないと言われることをテーマにし、美味しく体の中からあったまるスープを研究し、日本人の方にあったスープを3年かけて作り上げました。当帰・党参・熟地黄・川弓を配合し鶏と豚でとるスープとカツオや昆布でとるダシを合せ新鮮な黒豚・大根・ニンニク・枸杞の実・ナツメなど入れたファイヤーホール4000オリジナルバクテースープをお楽しみください。

麻辣旨辛スープ

中国四川省のとなり重慶発祥の火鍋は唐辛子の辣、花椒の麻、牛の脂を使い味にコクを出し、現地では夏暑い時、冬寒い時、お腹がすいた時、飲んだ後に食べるのが”火鍋“とされています。菰田欣也が火鍋伝道師と名乗るのはお味噌汁を飲んで育った日本人の方にあったスープを飲みながら食べるスタイルを考えました。四川省から取り寄せる調味料に花椒・豆鼓を使い美しく体にやさしい旨辛スープをお楽しみください。

120分制

ファイヤーホール4000 おすすめコース ¥4,000



- 火鍋2種スープ
(美肌薬膳スープ・麻辣旨辛スープ)
- 九州黒豚ポーク盛り合わせ
- ふわふわ肉団子
- 季節の彩り野菜盛り合わせ
- さつまいも春雨と湯葉
- 本日の内臓2種盛り
- メの麺
- 杏仁豆腐

120分制

海鮮・肉 満喫コース ¥5,000

- 火鍋2種スープ
(美肌薬膳スープ・麻辣旨辛スープ)
- 九州黒豚ポーク盛り合わせ
- ふわふわ肉団子
- 季節の彩り野菜盛り合わせ
- さつまいも春雨と湯葉
- 本日の海鮮盛り
- 本日の内臓2種盛り
- メの麺
- 杏仁豆腐

90分制

福岡限定！ 火鍋もつ鍋 ¥3,500

- 火鍋2種スープ
(美肌薬膳スープ・麻辣旨辛スープ)
- モツ
- 野菜盛り
- さつまいも春雨と湯葉
- メの麺
- 杏仁豆腐



辛さは **通常** **中辛+¥100** **激辛+¥200** からお選びください。

麻婆豆腐

¥1,100

人気No.1
是非ご賞味ください!



辛さは **通常** **中辛+¥100** **激辛+¥200** からお選びください。

特製火鍋湯麺

¥1,350

シェフ特製甘辛スープを使用して唐辛子と山椒の効果で程よい辛さと痺れを感じ、中から温まるスープとなっております。



最強ニラレバ

¥1,150

臭みのない新鮮なレバーを使用したボリュームのある1品です。



辛さは **通常** **中辛+¥100** **激辛+¥200** からお選びください。

限定15食

激辛火鍋肉団子

¥1,150

火鍋の激辛麻辣スープとふわふわ肉団子の最強コラボ。
大粒の肉団子に湯葉や春雨、お野菜が入った食べ応えのある1品です。



菰田欣也特製エビチリ

¥1,300

ブリブリ海老を使用。四川料理30年の料理人が作り出す本格海老チリソース。辛味の中にも甘さがあります!



加藤ポークと彩り野菜のよだれ豚

¥1,200

しゃぶしゃぶした黒豚と旬の彩り野菜を至高の旨辛ソースで味わってください。



黒酢酢鳥

¥1,300

シェフが生み出した究極の黒酢ソース。是非一度味わってください。



ピリ辛餃子

(5ヶ) ¥550



水餃子

(4粒) ¥420



肉焼売

(3ヶ) ¥450



五目炒飯

¥1,100

＋¥300で定食にできます。ごはん(大盛り+¥100・おかわり+¥150) スープ・漬物が付きます。
デザートに特製杏仁豆腐(200円)もおすすすめです

表示価格は税込です。