

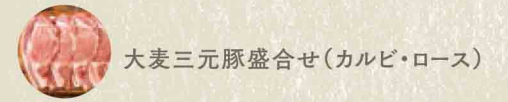
60種類全ておかわり自由 しゃぶしゃぶ

お肉の種類でコースをお選びください。
最初にメインのお肉とお野菜をお持ちいたします。



大麦三元豚のコース

カナダの大自然で大麦を食べて育った三元豚。
脂の軽さと甘みの特徴。 **2,800円**



黒牛と大麦三元豚のコース

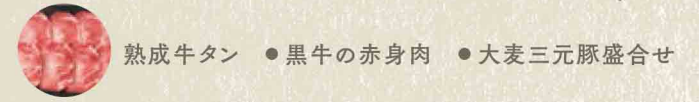
厳選した米国産ブラックアンガス種。
柔らかくコクのある赤身肉が特徴。 **3,200円**



1番人気 トリュフオイルにも野菜を巻いてもよく合う

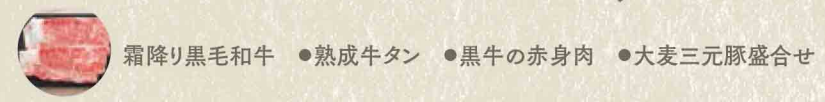
熟成牛タンのコース

肉質の柔らかい米国産。タンパク質や
鉄分などが多いヘルシーなお肉。 **3,800円**



霜降り黒毛和牛のコース

黒毛和牛のサーロイン。肉質、味ともに
極上で柔らかく、風味がある霜降り肉。 **4,800円**



◎コースに追加してもっと楽しく、もっとおいしく。

特選逸品 (一皿二人前)	● 熟成牛タン	500円
	● 霜降り黒毛和牛	750円

お肉 Beef Chicken Pork



●メインのお肉は、コースに合わせて
←左よりお選びください。

前菜 おつまみや箸休めに



ふわとろ生つまれ 国産鶏使用

柔らかく滑らかな特製の鶏つまれ。
おこのみの具材と一緒によく練ってお楽しみください。



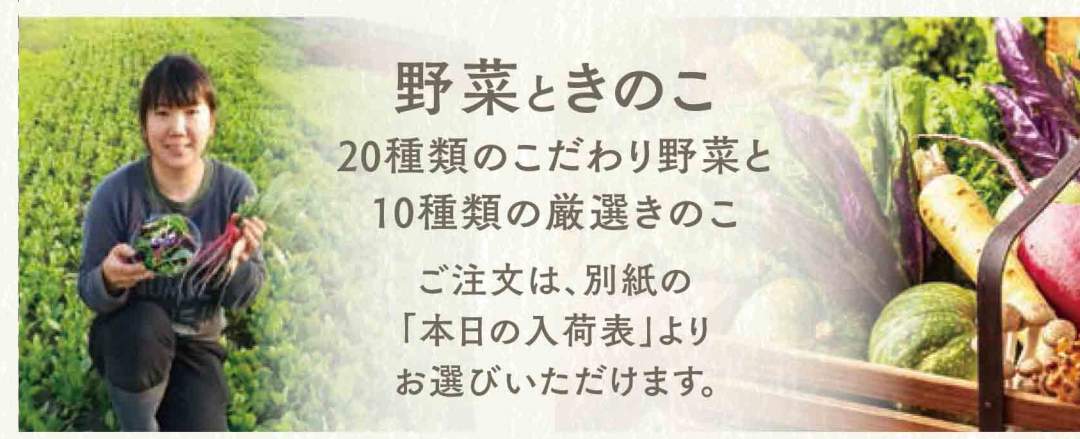
鍋とも しゃぶしゃぶ素材



メものご飯



- 玉子雑炊セット
- チーズリゾットセット
- とろろ雑穀雑炊セット
- 稲庭うどん
- 中華生麺
- グルテンフリーの中華麺
- 玄米のフォー
- 白米
- 十穀米



野菜ときのこ 20種類のこだわり野菜と 10種類の厳選きのこ

ご注文は、別紙の「本日の入荷表」よりお選びいただけます。

食後の甘いもの
旬のジェラート盛り
抹茶のティラミス
ほうじ茶のティラミス
◎おひとり様一品サービス

◎表記の金額は全て税抜価格です

だし 出汁を選ぶ

毎朝、厳選した「宗田鯉」や「あご」等、五種類の削り節でひいた無添加の一番出汁をベースに、飲んでも美味しい八種のお出汁をご用意しました。



枕崎産二年熟成 本枯鯉節使用 極み和出汁

人気 No.1

豊かな本枯れ節の香り。色々なタレともよく合い素材の良さを活かす和風出汁。



- おすすめたれ
ピリ辛
胡麻味噌だれ
- おすすめのもの
十穀米の
とろろ雑炊

緑茶の香りと昆布の旨味 匠の昆布だし

人気 No.2

カテキン豊富な静岡『やぶきた』緑茶でお肉の余分な脂をおとしてさっぱりと。どんなタレにもよく合います。



- おすすめたれ
特塩レモンぼん酢
- おすすめのもの
十穀米の
とろろ雑炊

〆には極上坦々麺 胡麻坦々だし

芝麻醬とピーナッツの濃厚な味わいに、花山椒のアクセント。豚肉との相性も抜群。



- おすすめたれ
麻辣中華だれ
- おすすめのもの
中華麺

生湯葉も楽しめる クリーミー豆乳だし

にがりを足せば豆腐になるほど濃厚な豆乳で店仕込みするクリーミーな出汁です。



- おすすめたれ
ブレンド塩胡椒
- おすすめのもの
チーズリゾット

旨辛!韓国風の火鍋出汁 韓国辛ジャンスープ

熟成唐辛子に四川豆板醤とコチュジャンの旨辛さ。
◎辛さを一辛～五辛まで選べます。



- おすすめたれ
シラチャーソースだれ
- おすすめのもの
中華麺

但馬の地醤油 こむらさき使用 特選すき焼き

但馬の地醤油と粗目砂糖で店仕込みした甘辛いすき焼き。お肉と野菜をワンランク上の美味しさに。



- おすすめたれ
赤鶏の生卵
- おすすめのもの
稲庭うどん

ココナッツオイル仕上げ 薬膳コラーゲン出汁

ぶるぶるコラーゲンスープに、紅薬や松の実等の十三種類の生薬が沁みだした薬膳出汁。



- おすすめたれ
トリュフオイル
- おすすめのもの
チーズリゾット

四川風の火鍋出汁 薬膳 麻辣火鍋

十三種の薬膳と四川花椒の香りが唐辛子の辛みにベストマッチ。
◎辛さを一辛～五辛まで選べます。



- おすすめたれ
にんにくオイル
- おすすめのもの
中華麺

れたすのこだわり

Ⅱ 何故、しゃぶしゃぶの野菜はいつも同じなんだろう…?

その時季だからこそおいしい野菜を味わえたらいいのに…

各地の農家さんが丹精込めて作った、一番味がよく栄養価が高くなる旬の野菜をしゃぶしゃぶで楽しめます。



Ⅲ 何故、しゃぶしゃぶは「出汁」を飲みたいと思わないんだろう…?

もっと香りよく、味わい深い出汁を楽しめたらいいのに…

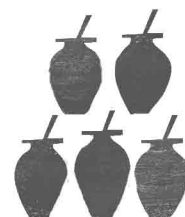
毎朝、厳選した五種の削り節でひいた無添加の一番出汁をベースに、飲んでも美味しい八種のお出汁をご用意しております。



Ⅳ 何故、しゃぶしゃぶの「タレ」はポン酢と胡麻ダレって決まってるんだろう…?

もっと色々な組み合わせで楽しめたらいいのに…

八種のつけダレと豊富な薬味でさらなる味の掛け合わせと深みが広がります。



SHABU
SHABU

れたす