

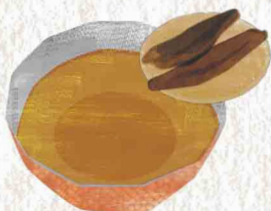
表記の金額は  
全て税込価格です。

出汁を選べる、農家さんが丹精込めて作った野菜とこだわり肉の



# しゃぶしゃぶランチセット

セット内容 厳選こだわり野菜盛り + お肉 + ご飯または麺 + 甘味



## 枕崎産2年熟成 本枯鰹節使用 極み和出汁

豊かな本枯れ節の香り。色々なお肉ともよく  
合い素材の良さを活かす和風出汁。

大麦三元豚盛り 1,000円  
黒牛と大麦三元豚 1,150円  
牛タンと大麦三元豚 1,500円



## 緑茶の香りと昆布の旨味 匠の昆布だし

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

大麦三元豚盛り 1,000円  
黒牛と大麦三元豚 1,150円  
牛タンと大麦三元豚 1,500円



## 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。

大麦三元豚盛り 1,100円  
黒牛と大麦三元豚 1,300円  
牛タンと大麦三元豚 1,600円



## めには極上坦々麺 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です。

大麦三元豚盛り 1,100円  
黒牛と大麦三元豚 1,300円  
牛タンと大麦三元豚 1,600円



## 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1辛~5辛まで選べます。

大麦三元豚盛り 1,100円  
黒牛と大麦三元豚 1,300円  
牛タンと大麦三元豚 1,600円



## 四川風の火鍋出汁 薬膳 麻辣火鍋

13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1辛~5辛まで選べます。

大麦三元豚盛り 1,300円  
黒牛と大麦三元豚 1,500円  
牛タンと大麦三元豚 1,800円



## ココナッツオイルで仕上げる 薬膳コラーゲン出汁

ぶるぶるコラーゲンスープに、紅棗や松の実等  
の13種類の生薬が沁みだした薬膳出汁。

大麦三元豚盛り 1,300円  
黒牛と大麦三元豚 1,500円  
牛タンと大麦三元豚 1,800円



## 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  
すき焼き。お肉と野菜をワンランク上の美味しさに。

大麦三元豚盛り 1,300円  
黒牛と大麦三元豚 1,500円  
霜降り黒毛和牛 2,000円

お肉のお替り ●大麦三元豚 300円 / ●黒牛赤身肉 400円 / ●牛タン 500円 / ●黒毛和牛 750円

LUNCH DRINK

●完熟トマトジュース ●黒烏龍茶 ●ジャスミン茶 ●ジンジャーエール ●パインジュース  
●グアバジュース ●マンゴージュース ●アップルジュース ●珈琲(ホット・アイス)

プラス 100円