

れたす食堂

◆ 私たちの
こだわり

〈厳選お肉と
新鮮お野菜〉

お肉は管理方法やスライスの厚さなど部位により最も適した状態で提供しています

お野菜は全国の農家さんから届きます

旬ならではの季節野菜やちよつと変わったお野菜など味だけではなく見た目でも楽しめインスタ映えもバッチリ

〈飲める出汁〉

毎日お店で炊き出している「一番出汁」

枕崎産二年熟成本枯鯉節や5種類の削り節で挽いた無添加一番出汁です

豊かな本枯れ節の香りがギュッと詰まったそのまま飲んでも美味しい「飲める出汁」をご用意しました

至福のしゃぶしゃぶのお時間をご堪能下さい

〈特製生搾りポン酢〉

自家製ほん酢はお店で柑橘系果実を絞って仕上げていますので華やかな味わいと鼻に抜ける爽やかな香りが特徴です
どんなお肉にも相性抜群でお肉やお野菜の美味しさを引き立てます



1 れたすセット

熟成牛タン2枚／黒牛の赤身ロース2枚／熟成豚カルビ4枚
3種類のこだわり肉が満喫できる「れたすセット」

¥1,500



2 プレミアムれたすセット

霜降り黒毛和牛サーロイン1枚／熟成牛タン4枚／熟成豚カルビ2枚／熟成豚ロース2枚

霜降りの大判サーロインと名物牛タンのコンビ心ゆくまで「れたす」をご堪能下さい

¥2,000



3 熟成豚カルビのしゃぶしゃぶセット

(135g) ¥1,200

(180g) ¥1,400

(225g) ¥1,600

ビタミンB、Eなどの栄養素が豊富な豚肉は美味しいだけでなく、美肌や疲労回復にも効果あり！食べたい分だけ枚数を選べます



4 熟成牛タンと熟成豚カルビのしゃぶしゃぶセット

熟成牛タン3枚／熟成豚カルビ6枚

二種類の異なったお肉の甘味が楽しめます

¥1,500



5 熟成牛タンのしゃぶしゃぶセット

熟成牛タン10枚

『れたすの名物』！

一度口にするとやみつきになります

¥1,800



6 黒牛の赤身ロースのすき焼きセット

※専用出汁になります

甘辛仕立ての特製割り下に赤身肉をくぐらせ卵と絡ませて

¥1,700

出汁を変える。



極み和出汁

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。



緑茶の薫りと昆布の旨味 匠の昆布だし

カテキン豊富な静岡「だしがた」緑茶でお肉の余分な脂を落とすことでさっぱりと。昆布の旨味もよく合います。



メには極上担々麺 胡麻坦々出汁

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。



旨辛！韓国風火鍋出汁

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。

◎辛さを辛一辛五まで選べます。



生湯葉も楽しめる

クリーミー豆乳だし

にがり不足で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。

各350円

基本セット内容



お肉



+

厳選こだわり野菜盛り



+

お出汁



+

ごはんor十穀米 (大盛り無料)



+

小うどん

食後の
甘いもの



旬のジェラート盛り 290円

抹茶のティラミス 490円

ほうじ茶のティラミス 490円
