お肉から コースを選ぶ。

Choose a course

グループ全員が同じコースでご注文ください。 最初にメインのお肉とお野菜をお持ちいたします。

*Please choose the same course as a group.





黒牛と熟成豚のコース Beef and Aged Pork Course



- 黒牛の盛り合わせ とんタン 熟成豚バラ
- 熟成豚ロース とりもも 牛シマチョウ
- Aged Pork Loin Chicken Leg Meat Beef Intestine

熱成豚ロース
Beef platte
Pork Tongue
Matured Pork Ribs 4,200円



熟成豚のコース Aged pork course

- 熟成豚バラ 熟成豚ロース
- とりもも 牛シマチョウ
- Matured Pork Ribs Aged pork Join

3,600円



熟成牛タンのコース Aged beef tongue course

- 熟成牛タン 黒牛の盛り合わせ とんタン 熟成豚バラ
- 熟成豚ロース とりもも ● Aged beef tongue ● Beef platte

Aged Pork Loin
Chicken Leg Meat
Beef Intestine

※タレ場のトリュフオイルにトリュフ塩を合わせて「トリュフ牛タン」にしてお召し上がりください。



霜降り黒毛和牛のコース Marbled Japanese black beef course

● 黒毛和牛サーロイン ● 熟成牛タン ● 黒牛の盛り合わせ ● とんタン

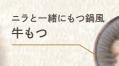
※画像はイメージです。価格は全て税込です

- 熟成豚ロース とりもも
- Kuroge Wagyu beef sirloin
 Aged beef tongue
 Beef platte
 Pork Tongue
 - Aged Pork Loin Chicken Leg Meat Beef Intestine

• 牛シマチョウ • Pork Tongue **9,900円**

Shabu Shabu All-you-can-eat

お Beef Chicken Pork





豚タン

●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。

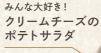


いい出汁でます! 2088

前菜 おつまみや箸休めに Appetize

お口直しに。





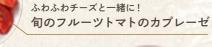


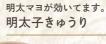
人気 No.1! サーモンのユッケ

茶豆を使用。

塩えだ豆

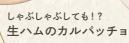














数量限定!※内容はスタッフまで 本日のおすすめ煮込み

野菜ときのこ 20種類のこだわり野菜と 8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。

ふわとろ生つみれ Fluffy raw fishballs

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



ひとくちサイズで、 約3個。

間違いない組み合わせ! 明太チーズつみれ

食感のアクセント! コリコリの軟骨入り。



きざみ生姜が香る。 ねぎつみれ

全局と と しゃぶしゃぶ素材 shabu-shabu ingredients



梅の酸味と

紫蘇の香りが相性抜群。

うめしそつみれ





お鍋の名脇役! 葛きり









〆ものとご飯 shabu-shabu ingredients



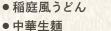
- ●玉子雑炊セット
- チーズリゾットセット
- ●とろろ雑穀雑炊セット



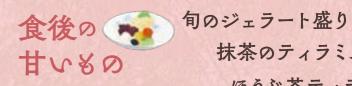


●白米

• 十雜穀



- ●グルテンフリーの中華麺
- ●玄米のフォー



抹茶のティラミス

◎おひとり様一品サービス

ほうじ茶ティラミス

【お願い事】生産者さんを守る為、食材を大切に。ご協力をお願いいたします。過度な食べ残しが見られる場合、別途料金を頂戴する場合がございます。