

食べ放題だとちょっと多い方に

夜の鍋メニュー



大麦三元豚

カナダの大自然で大麦を食べて育った熟成豚。脂の軽さと甘みが特徴。

●豚カルビ・豚ロース **1,300円**



黒牛の赤身肉

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。

●牛カルビ・牛ロース **1,500円**



名物 熟成牛タン

肉質の柔らかい米国産。タンパク質や鉄分が多いヘルシーなお肉。

●牛タン・豚カルビ・豚ロース **2,000円**



霜降り黒毛和牛

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。

●黒毛和牛・豚カルビ・牛ロース **3,800円**



上記のメニューは以下を含みます。

好きなお出汁
全8種類

旬のお野菜

ご飯 or 麺
ご飯おかわり無料

食後のデザート
旬のジェラート

ふわとろ生つみれ 国産鶏使用

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。

梅の酸味と紫蘇の香りが相性抜群。
うめしそつみれ

290円



間違いない組み合わせ!
明太チーズつみれ

290円



きざみ生姜が香る。
ねぎつみれ

290円

追加でもうちょっと お肉



三元豚盛り合わせ
●カルビ・ロース
490円



とりもも
いい出汁です!
290円



黒牛盛り合わせ
●カルビ・ロース
790円



豚タン
コリコリ食感!野菜を巻いて。
290円



熟成牛タン
肉質柔らかヘルシーなお肉。
890円



ピートロ
とろけるうま味!
290円



霜降り黒毛和牛
柔らかく、風味がある霜降り肉。
2,790円



牛もつ
プリプリ食感!もつ鍋風に。
490円



追加の野菜盛合せ

390円



おすすめ

さらに好みの一鍋に!

鍋とも

水餃子、モッツアレラチーズ、
葛きり、糸こんにゃく、もちもち生麩、鳴門わかめ、おし豆腐、
焼き豆腐からお好きなものをお選びください。



水餃子

モッツアレラチーズ



鳴門わかめ



葛きり



糸こんにゃく



もちもち生麩



おし豆腐



焼き豆腐

3点セット **290円**

5点セット **390円**



人気No.1
サーモンのユッケ

おつまみ3種
盛り合わせ
390円



みんな大好き!
クリームチーズの
ポテトサラダ



茶豆を使用
塩えだ豆