



牛骨だし厚切り

しゃぶしゃぶ

お肉に厚みがあることで火を通して旨みを閉じ込め薄切りお肉とはまた違う、ジューシーな味わいを楽しめる逸品。当店自慢のごまだれと生姜醤油で堪能ください。メ雑炊は特製の牛骨だしがより美味しさを引き立てます。

写真は2名様用のイメージです。

追加のご注文 ※一人前

飛騨牛

黒毛和牛

国産牛特選ロース

100g

3,900円

(税込4,290円)

100g

3,000円

(税込3,300円)

100g

2,200円

(税込2,420円)

その他の鍋具材もお気軽にお申し付けください。

飛騨牛

A5ランク・リブロース

美しい霜降りと柔らかさ

7,000円
(税込7,700円)

黒毛和牛

A4ランク・リブロース

上質な脂と濃厚な旨み

5,500円
(税込6,050円)

国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

脂肪と赤身のバランスが程よい

4,500円
(税込4,950円)

※先付

※厚切しゃぶしゃぶお肉120g

※左記よりお肉の種類をお選びください。

※野菜盛合せ

※メの雑炊

※季節のデザート