

# 松阪牛



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。



お品書き  
秋の籠仕立てあれこれ  
蓮根のはさみ揚げ  
合鴨と  
ほうれん草の白和え  
栗豆腐  
車麩とさつまいもの  
冷やし鉢  
茶碗蒸し  
松阪牛ミニ鉄板焼き  
白ご飯・汁物・香の物

**983** 松阪牛ミニ鉄板焼き  
らんまん弁当 3,000円  
(税込3,300円)

“Ranman” Japanese set meal in a basket  
with Matsusaka beef mini grill

Matsusaka Beef





※写真は「すき焼きと天ぷら定食」イメージです。  
「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

**971** 松阪牛すき焼きと  
天ぷら定食

Matsusaka beef Sukiyaki  
and Tempura set meal  
ご飯・汁物・香の物

3,800円(税込4,180円)

**972** 松阪牛すき焼き定食

Matsusaka beef Sukiyaki  
set meal  
ご飯・汁物・香の物

4,500円(税込4,950円)

**975** 松阪牛鉄板焼き定食  
Japanese style grilled  
sliced Matsusaka beef  
set meal  
豆腐と海藻のミニサラダ  
ご飯・汁物・香の物

4,500円(税込4,950円)



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

**973** 松阪牛しゃぶしゃぶと  
お造り定食

Matsusaka beef Shabu-shabu  
and Sashimi (Raw fish) set meal  
ご飯・香の物

3,800円(税込4,180円)

**974** 松阪牛しゃぶしゃぶ定食

Matsusaka beef Shabu-shabu  
set meal  
ご飯・香の物

4,500円(税込4,950円)



※写真は「しゃぶしゃぶとお造り定食」イメージです。  
「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



※写真は「松阪牛しゃぶしゃぶ」2人前イメージです。  
「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

※2人前より承ります。

**976** 松阪牛しゃぶしゃぶ

Matsusaka beef Shabu-shabu  
(Minimum order of 2 servings)  
松阪牛・野菜盛り合わせ  
選べる鍋のメ

1人前 4,500円(税込4,950円)

**977** 松阪牛すき焼き

Matsusaka beef Sukiyaki  
(Minimum order of 2 servings)  
松阪牛・野菜盛り合わせ  
メのうどん ※そばと同じ釜で茹でています。

1人前 4,500円(税込4,950円)

**978** 追加 松阪牛(しゃぶしゃぶ・すき焼き)

**979** 追加 松阪牛(鉄板焼き)

各 2,500円(税込2,750円)

**1031~** 追加野菜

各 200円(税込220円)