



1016 豊穡豚ロース 500円(税込550円)



1017 豊穡豚バラ 500円(税込550円)



1011 国産牛 1,000円(税込1,100円)



978 松阪牛 2,500円(税込2,750円)

※お食事用と生肉を取扱うお箸は
区別してご利用ください。
また、お箸が足りない場合は係の者
にお申し付けください。
※「お肉」「炙り鶏」「鶏つまれ」は
よく加熱してお召し上がりください。



1014 炙り鶏
300円
(税込330円)



1015 鶏つまれ
400円
(税込440円)



1058 ねぎ盛



1059 ほうれん草



1034 フリルレタス

各種 200円(税込各220円) ※上記以外のお野菜をご用意できる事もございます。詳しくはスタッフまでお声がけください。



1061 うどん
250円(税込275円)



1062 そば
250円(税込275円)



1063 ラーメン
250円(税込275円)



1064 雑炊セット
250円(税込275円)



1402 白ご飯 200円(税込220円)

飯もの



1065 明石焼き
250円(税込275円)



1066 かつお節
100円
(税込110円)



1067 梅干し
200円
(税込220円)

お肉

野菜

鍋の×葉味

和食 しゃぶしゃぶ
かざり屋

味変で3度

楽しめる

関西風

つゆしゃぶ

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。

- 店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。● 詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。● 麺はそばと同じ釜で茹でております。
- 当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。● 掲載の写真はイメージです。
- 季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。● 当店で使用しているお米はすべて国産です。● 22時以降はサービス料10%を頂戴いたします。

味変で3度楽しめる

関西風つゆしゃぶ



ほうじょうとん
豊穰豚
国産のお米で育った豊穰豚は
もっちりとした肉質が特徴。
当店自慢のつゆしゃぶでご堪能ください。

関西風つゆしゃぶ ※2人前よりご注文承ります。
●豊穰豚・国産牛・松阪牛いずれか ●ねぎ盛 ●ほうれん草 ●フリルレタス ●明石焼き ●味変(かつお節、梅干し) ●ちよい足し薬味

- 1003 豊穰豚コース (1人前) **3,500円** (税込3,850円)
- 1004 国産牛コース (1人前) **4,500円** (税込4,950円)
- 1005 松阪牛コース (1人前) **5,500円** (税込6,050円)

※写真は「豊穰豚コース」3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。

3つの味変でもっと美味しく、もっと関西風!



1 **まずは基本
ねぎつゆしゃぶ鍋**

まずは基本のお鍋で、風味豊かなねぎつゆしゃぶを関西風のだして味わって。



2 **風味アップ
追いかつお**

かつお節を豪快に投入して出汁の風味アップ。さあ、関西風つゆしゃぶならではの味変スタート!



3 **梅干しをほぐして味変
梅かつお**

たっぷりとお出汁を味わったら梅干しをほぐして。かつお出汁と梅干しで、さっぱりと梅かつお鍋!



4 **最後は
しめ
メたこ**

「たこ焼きの元祖」 だし汁で食べる**明石焼**



たこ焼きのルーツになったとも言われる兵庫県明石発祥の「明石焼」。大きな特徴はソースではなく、かつおや昆布のだし汁につけて食べる点。地元では「玉子焼」とも呼ばれ、ふわっと焼き上げた「明石焼」はだし汁との相性抜群です。