



ねぎつゆしゃぶ

関西風

至極の豊穰豚を
自慢のお出汁とたっぷりのねぎで

味変で三度楽しめる

1 まずは基本
ねぎつゆ

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で味わって。

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、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!



旨みが染みる
明石焼きの締め

最後は
明石焼

<コース内容> ※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(1人前3個)
- 味変(かつお節、梅干し) ●そば

2803 豊穰豚^(1人前)コース

3,500円
(税込3,850円)

2804 国産牛コース(1人前)

4,500円(税込4,950円)

2805 松阪牛コース(1人前)

5,500円(税込6,050円)

※明石焼きの写真はイメージです。
※明石焼きは1人前3個になります。

※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。

ほうじょうとん
豊穰豚 国産のお米を食べて育った国産豚

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。

松阪牛

柔らかく舌触りがなめらか。
深みのある甘く上品な香りが特徴。
きめ細かいサシが美しい日本有数のブランド牛です。

