

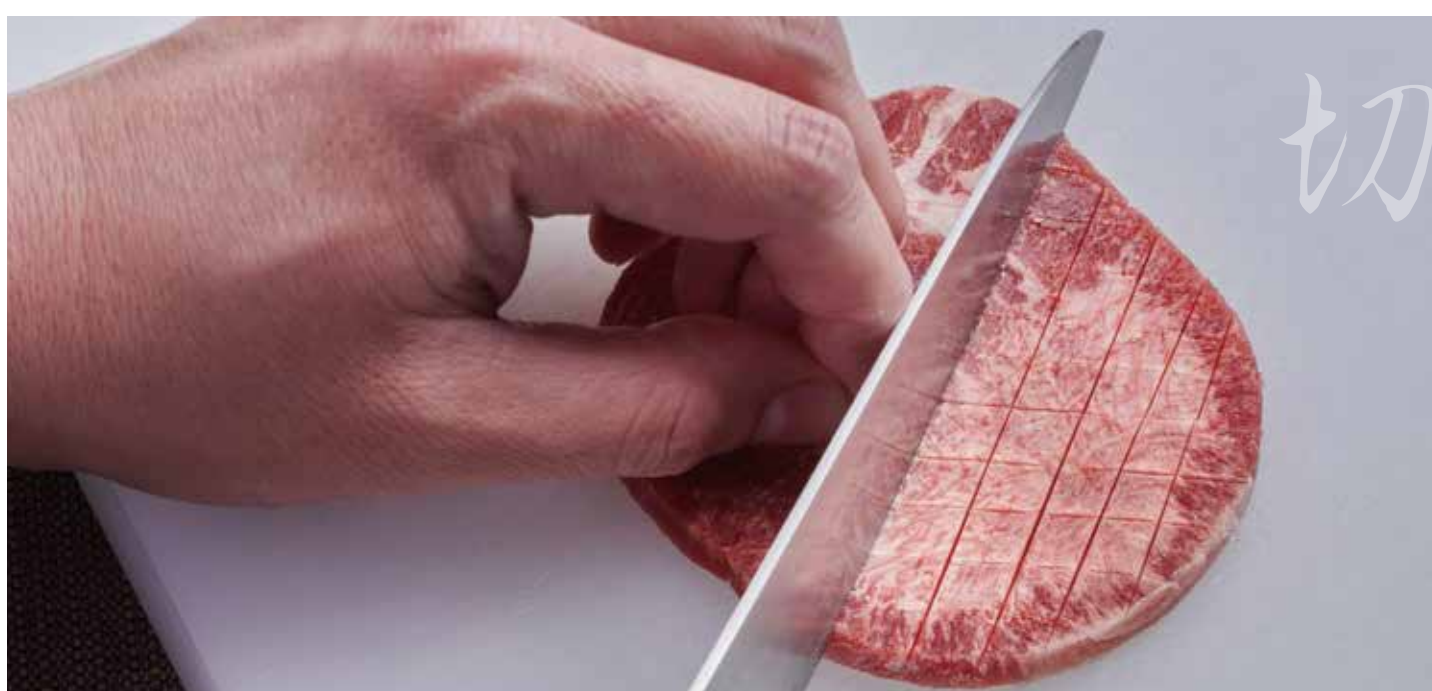


味と食感にこだわる

牛たん

和食しやぶしやぶ
かぶ屋

アレルギー情報はこちら
メニューの
アレルギー特定原材料8品目については
左記のQRコードからご確認ください。



計算された厚みと
1枚ずつ丁寧に施された隠し包丁。
食べやすさと歯応えの絶妙なバランス。

かぶの屋
牛たん
のこだわり



一度に食べる分だけを
お好みの焼き具合で焼いて
最後まで熱々で美味しく。

和食しやぶしやぶ
かぶ屋



お好みで
薬味を添えて
さっぱりと。



※写真は「茶漬け出汁付」セットイメージです。
※「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、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

061 2種の牛たん
鉄板焼き定食
ご飯・汁物・香の物
2,650円
(税込2,915円)
茶漬け出汁付
2,800円
(税込3,080円)

お肉
1.5倍
+700円
(税込770円)



062 厚切り牛たんの
包み野菜膳
ご飯・汁物・香の物
2,900円
(税込3,190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。

お肉
1.5倍
+600円
(税込660円)

包み野菜膳薬味
・野菜マリネ
・金山寺味噌・ゆず胡椒

牛たんに
薬味を添えて
レタスで巻いたら
さっぱり美味しく！



「追加」お肉・野菜
1096 厚切り牛たん 800円
(税込880円)
1097 薄切り牛たん 800円
(税込880円)
1082 サーロイン 700円
(税込770円)
1098 包み野菜(小) 400円
(税込440円)



※写真は「うどん」選択イメージです。
※「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、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

065 冷 彩菜うどん／そばと
ミニ牛たん鉄板焼きセット
天ぷら付
2,200円(税込2,420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。

064 薄切り牛たん焼きしゃぶ定食
ご飯・汁物・香の物
2,400円(税込2,640円)

お肉
1.5倍
+600円
(税込660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。

063 サーロインステーキと
厚切り牛たん定食
ご飯・汁物・香の物
3,300円(税込3,630円)

お肉
1.5倍
+1,000円
(税込1,100円)



3642 徳島県産すだちの
ジュレシャーベットの
300円
(税込330円)
食後に



※写真はミニとろろそばイメージです。
定食・膳の白ご飯・汁物・香の物を
そばに変更できます。
ミニとろろそば
に変更
+200円
(税込220円)
冷やそば
に変更
+50円
(税込55円)



※写真はとろろご飯イメージです。
ご飯やお肉とご一緒にどうぞ
ねばりっことろろ
ねばりっこ
とろろを追加
+400円
(税込440円)



鳥取県産「長いも」
ねばりっことろろ
主に鳥取県中部の砂丘地帯で
栽培される鳥取生まれの
オリジナル品種の長いも。
ねばりが強く、肉質はきめ細やかで
真っ白な果肉が特徴です。
アクが少なく、甘みとコクのある
味わいと、なめらかな舌触りをお
楽しみください。