



しゃぶしゃぶ食べ放題コース 3,050円

※価格は全て税抜価格です。

50歳代 ミドル	2,740円	60歳代 シニア	2,440円	70歳以上 シルバー	2,130円
小学生 ジュニア	1,520円	4~6歳 キッズ	420円	3歳以下 フリー	無料

選べる二種のおだし

八種類ある自慢のおだしから二種類お選びいただけます。
途中、鍋を交換する場合は640円(税抜)頂戴致します。追いだし、たれの追加は無料です。

季節限定(9月~2月)

花咲カニの旨み広がる
海鮮味噌だし



メは“中華麺”で味噌ラーメン

季節限定(9月~2月)

鰹と鯖の節を使用した
鴨つゆだし
~柚子胡椒を添えて~



メは“玄人のうどん”で本格的な味

季節限定(9月~2月)

丸鶏からじっくり炊き出した
豆乳鶏白湯だし



メは“生パスタ”で豆乳パスタ

そのままゆず塩だしで

地鶏仕立ての
香るゆず塩だし



メは“中華麺”でゆず塩ラーメン

モロヘイヤのつくだれで

コラーゲンたっぷり
美肌とんこつだし



メは“中華麺”でとんこつラーメン

すき焼き風に
玉子と絡めて

本醸造たまり醤油の
すき焼き風だし



メは“玄人のうどん”で本格的な味

特製ポン酢と
胡麻だれで

北海道の恵み
利尻産 昆布だし



メは“玄人のうどん”で本格的な味

そのまま
旨辛だしで

15種香辛料の
四川風 旨辛だし



メは“中華麺”で旨辛ラーメン

和豚もちぶた

養豚農家の熱い想いから生まれた銘柄豚

ひとくち食べてわかる豊かな旨味と肉のやわらかさ、きめ細かく舌触りの良い肉質をご堪能ください。



和豚もちぶた パラ
写真は2人前です。



和豚もちぶた ロース
写真は2人前です。

鍋具材



- ・特製つみれ
- ・なんこつ入り特製つみれ
- ・マロニー
- ・もちしゃぶ
- ・もち包み鶏団子
- ・鍋豆腐
- ・ぷりぷりカニ団子

お鍋のメ

メには麺をおすすめだしと一緒に。



NEW 生パスタ

おすすめだし
・豆乳鶏白湯だし

中華麺

おすすめだし
・香るゆず塩だし ・美肌とんこつだし
・四川風旨辛だし ・海鮮味噌だし

玄人のうどん

おすすめだし
・昆布だし ・すき焼き風だし ・鴨つゆだし

国産健康鍋野菜

全国の産地から
安全・安心の野菜をお届け

しゃきしゃき野菜を
お肉で巻いて。

お鍋に入れて
しんなりしたら、
お肉で巻いて召し上がれ。



名物 細切り野菜
[小][中][大]



白ねぎ
アリシン
抗菌作用



本日の野菜盛合せ

ビタミンC
免疫力強化



白菜

βカロテン
生活習慣病予防



ちんげん菜

鉄分
貧血予防



ほうれん草

ビタミンC
免疫力強化



もやし

βカロテン
生活習慣病予防



人参

カルシウム
骨粗鬆症予防



小松菜

ビタミンC
免疫力強化



水菜

ビタミンB1
疲労回復



えのき

アリシン
抗菌作用



白ねぎ

国産野菜の健康サラダ



林檒
リンゴ酸
疲労回復

季節限定 (9月~11月)

サーモンと林檒の白和えサラダ



NEW

生ハムと黒豆ときな粉の
和スイーツポテトサラダ

大豆
大豆たんぱく質
コレステロール抑制

おすすめの逸品



トリュフ香る大人のフライドポテト



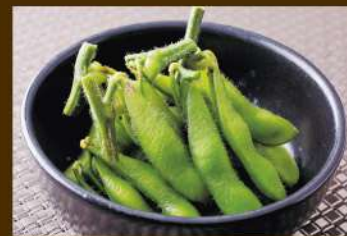
とうもろこしの天ぷら



漬けもの2種盛り(白菜・胡瓜)



ごぼうのスパイシー揚げ



茹でたて枝つき枝豆



NEW じゃこ葱豆腐

麺・飯



こだわり鱈つゆの
冷やし浪速細うどん



NEW 炙り金目鯛ととろろ昆布の
だし茶漬

滋賀県産米使用 こだわりご飯 [小][中][大]

DESSERT MENU 【お1人様1品、ご注文頂けます。】

9月~11月
季節限定

旬フルーツの
杏仁豆腐



ふわふわチーズの
柚子香る林檒ティー



季節のジェラート
フルーツ添え



クリスピーヘーゼルナッツの
乗った濃厚マロンオペラ
香り付けに洋酒を使用しています。



香り付けに
洋酒を使用
しています。



NEW

たっぷりチョコバナナの
ティラミスパフェ



濃厚バニラジェラート



宇治抹茶のアイス~抹茶の蜜と白玉を添えて~

アレルギー特定原材料27品目を含まないデザートをご用意しております。
詳しくはスタッフまでご確認ください。