

しゃぶしゃぶ

SHABU-SHABU

厳選した牛テールから抽出した濃厚エキスをを使用した、深いコクとまろやかな風味の贅沢なしゃぶ出汁です。
ぼん酢は、風味豊かな山口県産の橙に、鰹と昆布の旨味を合わせました。
ごまだれは、練りごまとごま油をベースに、くるみやピーナッツを加えて、深みのある味わいを出しています。
ぼん酢とごまだれ、どちらも化学調味料・着色料を使用していません。

*The rich shabu shabu broth uses the thick extract from carefully selected oxtail finished with a rich and mild taste.
For the ponzu sauce, we added the flavors of bonito, giant kelp and bitter oranges for a rich flavor produced in Yamaguchi Prefecture.
For the sesame sauce, we create a deep flavor by adding walnuts and peanuts to the sesame paste and sesame oil base.
Both the ponzu sauce and sesame sauce don't make use of any food coloring and chemical seasoning.*



※写真は黒毛牛です

鍋ぞうコース

NABEZO COURSE

牛肩ロース、牛バラ、豚肩ロース、豚バラ、野菜、鍋具材、ご飯、麺、甘味
100分 食べ放題

Beef, Pork, Vegetable, Rice, Noodle, Dessert
All-you-can-eat 100 min

¥2,600 / 人 *person*

牛タンコース

BEEF TONGUE COURSE

鍋ぞうコース + 牛タン
100分 食べ放題

NABEZO COURSE + Beef Tongue
All-you-can-eat 100 min

¥3,600 / 人 *person*



黒毛牛と国産豚のコース

JAPANESE BEEF & JAPANESE PORK COURSE

鍋ぞうコース + 黒毛牛 肩ロース、国産豚 ロース
100分 食べ放題

NABEZO COURSE + Japanese Beef, Japanese Pork
All-you-can-eat 100 min

¥4,600 / 人 *person*



には「こくみ玉子の出汁茶漬け」をお召し上がりください。
At the end of the meal, please try the rice ball with Kokumi egg and soup

お時間30分延長 + 30 min + ¥500 / 人 *person*

幼児 (4~6 歳) ¥500、小学生 ¥1,200、シニア (65 歳以上) 表示金額より ¥500 引き
※表示金額は税別となります。 ※お食事をされない方は、お席代としてお一人様 1,000 円いただきます。
※スープの種類とコース内容は、グループ単位でのご注文をお願いいたします。 ※当店は国産米を使用しています。

4~6 yrs ¥500 7~12 yrs ¥1,200 Over 65yrs -¥500
※Excluding Tax. ※Seat charge ¥1,000 (+Tax) for each person who doesn't order any pot.
※Course menu can only be ordered by each group. ※Using Japanese rice.

すき焼き

SUKIYAKI

「鍋ぞう」のすき焼きは、具材を煮込んで召し上がるスタイルです。
醬（ひしお）の郷である小豆島の、天然醸造で旨味豊かな「こいくちしょうゆ」と
沖縄黒糖の「黒糖蜜」を使用した芳醇な香りと豊かな風味が特徴の極上割下です。
旨味とコクがバランスよく凝縮された「こくみ玉子」を絡めて楽しめます。

*Sukiyaki prepared by Nabego is served in the style where the ingredients
are simmered first and then eaten.*

*The prime-quality sukiyaki stock is characterized by the rich smell and rich flavor provided by the
traditional Koikuchi Soy Sauce from Shodoshima Island, which is the home of Hisbio, and the brown
sugar syrup made from Okinawan brown sugar. Please enjoy the sukiyaki ingredients by dipping them
in Kokumi egg, with its balance between condensed flavor and body.*



※写真は黒毛牛です

鍋ぞうコース

NABEZO COURSE

牛肩ロース、牛バラ、豚肩ロース、豚バラ、野菜、鍋具材、ご飯、麺、甘味
100分 食べ放題

Beef, Pork, Vegetable, Rice, Noodle, Dessert
All-you-can-eat 100 min

¥2,600 / 人 *person*

牛タンコース

BEEF TONGUE COURSE

鍋ぞうコース + 牛タン
100分 食べ放題

NABEZO COURSE + Beef Tongue
All-you-can-eat 100 min

¥3,600 / 人 *person*



黒毛牛と国産豚のコース

JAPANESE BEEF & JAPANESE PORK COURSE

鍋ぞうコース + 黒毛牛 肩ロース、国産豚 ロース
100分 食べ放題

NABEZO COURSE + Japanese Beef, Japanese Pork
All-you-can-eat 100 min

¥4,600 / 人 *person*



メには「青ねぎのうどんすき」をお召し上がりください。
At the end of the meal, we recommend Udonzuki (Udon prepared in Sukiyaki style).

お時間30分延長 + 30 min + ¥500 / 人 *person*

幼児 (4~6 歳) ¥500、小学生 ¥1,200、シニア (65 歳以上) 表示金額より ¥500 引き
※表示金額は税別となります。 ※お食事をされない方は、お席代としてお一人様 1,000 円いただきます。
※スープの種類とコース内容は、グループ単位でのご注文をお願いいたします。 ※当店は国産米を使用しています。

4~6 yrs ¥500 7~12 yrs ¥1,200 Over 65yrs - ¥500
※Excluding Tax. ※Seat charge ¥1,000 (+Tax) for each person who doesn't order any pot.
※Course menu can only be ordered by each group. ※Using Japanese rice.



塩とんこつ

SHIO-TONKOTSU

厳選した豚骨と香ばしい揚げニンニク、葱油をあわせて仕上げた濃厚スープです。つけだれには、豚肉エキスに魚介と厳選した野菜の旨味を加え、焦がし醤油、葱油、ごま油で仕上げた特製の塩だれをご用意します。

This is a thick soup prepared using carefully selected pork bones, aromatic fried garlic, and scallion oil. For the dipping sauce, we add the flavors of seafood and carefully selected vegetables to the pork extract and finish with burnt soy sauce, scallion oil, and sesame oil.



旨辛キムチ

KIMCHI

本場キムチベースと辛味噌、数種類の野菜エキスで仕上げた旨辛スープです。つけだれには、味噌にコチュジャンと香り油、すりごまなど、コクと香りにこだわったオリジナルの味噌をご用意します。

This delicious yet spicy soup is finished with an authentic kimchi base, spicy miso, and several kinds of vegetable extracts. For the dipping sauce, we offer our original miso, in which we focus on the body and aroma, using ingredients such as miso, gochujang, flavored oil, and ground sesame.



豆乳コラーゲン

TOUNYU-COLLAGEN

濃縮テールスープと栄養たっぷりの豆乳をブレンドしたコクのあるスープです。美容と健康に効果が期待できるコラーゲンを入れてお召し上がりください。つけだれには、めんつゆと五島塩をご用意します。

This is a rich soup that blends condensed oxtail soup and nutritious soy milk. Please enjoy the soup by adding collagen, from which you can expect beauty and health effects. For the dipping sauce, we offer a noodle soup base and Goto salt.

鍋ぞうコース

NABEZO COURSE

牛肩ロース、牛バラ、豚肩ロース、豚バラ、野菜、鍋具材、ご飯、麺、甘味
100分 食べ放題

Beef, Pork, Vegetable, Rice, Noodle, Dessert
All-you-can-eat 100 min

¥2,600 / 人 *person*

牛タンコース

BEEF TONGUE COURSE

鍋ぞうコース + 牛タン
100分 食べ放題

NABEZO COURSE + Beef Tongue
All-you-can-eat 100 min

¥3,600 / 人 *person*



黒毛牛と国産豚のコース

JAPANESE BEEF & JAPANESE PORK COURSE

鍋ぞうコース + 黒毛牛 肩ロース、国産豚 ロース
100分 食べ放題

NABEZO COURSE + Japanese Beef, Japanese Pork
All-you-can-eat 100 min

¥4,600 / 人 *person*



スープ2種類

+ ¥200 / 人 *person*

2 Kinds of Soup

2種類のスープをお楽しみいただけます。

You can enjoy 2 kinds of soup.

お時間30分延長 + 30 min + ¥500 / 人 *person*

幼児 (4~6歳) ¥500、小学生 ¥1,200、シニア (65歳以上) 表示金額より ¥500 引き
※表示金額は税別となります。 ※お食事をされない方は、お席代としてお一人様 1,000円いただきます。
※スープの種類とコース内容は、グループ単位でのご注文をお願いいたします。 ※当店は国産米を使用しています。

4~6 yrs ¥500 7~12 yrs ¥1,200 Over 65yrs -¥500

※Excluding Tax. ※Seat charge ¥1,000 (+Tax) for each person who doesn't order any pot.

※Course menu can only be ordered by each group. ※Using Japanese rice.

こだわりの肉

MEAT

しゃぶしゃぶとすき焼きに最適なお肉を、一枚一枚店内で丁寧にカットし切りだしてからの時間と温度を徹底管理することでベストな状態で提供いたします。

NABEZO COURSE

しゃぶしゃぶにおすすめ



牛肩ロース
Beef Chuck Roll



豚肩ロース
Pork Boston Butt



牛バラ
Beef Flank



豚バラ
Pork Sparerib

牛タン コース

BEEF TONGUE COURSE

※「牛タンコース」をご注文するとお召し上がりいただけます。
*You can enjoy this by ordering the Beef Tongue Course.

牛タン
Beef Tongue

甘い香りと、風味のある
牛タンを厳選して使用しています。



黒毛牛と 国産豚の コース

JAPANESE BEEF & JAPANESE PORK COURSE

※「黒毛牛と国産豚のコース」をご注文するとお召し上がりいただけます。
*You can enjoy this by ordering the Japanese Beef and Pork Course.

黒毛牛
肩ロース
Beef Chuck Roll
【国産】 Japan

和牛の血統を持つ黒毛牛。
赤身とサシのバランスがよい
高品質な牛肉です。

※和牛の血統を持つ交雑種を使用しています。



国産豚
ロース
Pork loin
【国産】 Japan

厳しい品質管理のもと飼育された
国産豚です。肉質はきめ細かく
脂肪に上質な甘味があります。

※豚肉はよく加熱してお召し上がりください。
*Please boil the pork well.



ドリンク

DRINK



飲み放題

Free Drink

全てのドリンクが飲み放題になります。
All-you-can-drink for all drink.

+ ¥1,500 / 人 person

ソフトドリンクバー

Soft Drink Bar

ソフトドリンクバーが飲み放題になります。
All-you-can-drink for soft drink bar.

+ ¥300 / 人 person

ビール BEER

「神泡。」プレミアム・モルツ 580
"KAMIWA" Draft Beer

瓶ビール 650
Bottled Beer

オールフリー ノンアルコール・ビールテイスト飲料 450
All Free Beer (Non-Alcoholic Beer)

モヒート MOJITO

林檎モヒート 480
Apple Mojito

日向夏モヒート 480
Hyuganatsu Orange Mojito

ジンジャーモヒート 480
Ginger Mojito

モヒート 400
Mojito



サワー SOUR

林檎サワー 480
Apple Sour

日向夏サワー 480
Hyuganatsu Orange Sour

柚子蜜サワー 450
Yuzu Sour

紀州梅干しサワー 450
Pickled Plum Sour

レモンサワー 400
Lemon Sour

烏龍ハイ 400
Oolong Tea Sour

ハイボール HIGHBALL

南高梅酒ハイボール 450
Plum Highball

ジンジャーハイボール 450
Ginger Highball

日向夏ハイボール 450
Hyuganatsu Orange Highball

ジムビームハイボール 400
Jim Beam Highball

※飲み放題は、グループ単位でのご注文をお願いいたします。
ただし、未成年やドライバーのお客様の場合は除きます。

※All-You-Can-Drink can be ordered only by each group
Please refrain not to drink if you are driving here.

果実酒 FRUIT SHOCHU

手摘み南高梅の完熟梅酒 Plum Shochu	450
贅沢柚子酒 Citron Shochu	450
レモンとジンジャーの梅酒 Plum Shochu with Lemon & Ginger	450

日本酒 SAKE

浦霞 純米 (宮城) 冷酒 URAGASUMI (Cold)	300ml ボトル Bottle	650
船中八策 純米 (高知) 冷酒 SENCHUHASSAKU (Cold)	180ml ボトル Bottle	600
月桂冠 七福神めぐり (京都) 燗・冷 GEKKEIKAN (Hot or Cold)	240ml	450



焼酎 SHOCHU

麦 八重丸 YAEMARU (Wheat)	グラス Glass	480
芋 黒丸 (黒) KURUMARU (Potato)	グラス Glass	480

レモン Lemon	150	梅干し Pickled Plum	50
--------------	-----	---------------------	----

ワイン WINE

ワイン<赤・白> Wine <Red / White>	グラス Glass	400
	デキャンタ Decanter	1,200
サングリア<赤・白> Sangria <Red / White>	グラス Glass	450



ノンアルコール NON-ALCOHOL

青森りんごジュース Apple Juice	400
日向夏スカッシュ Hyuganatsu Orange Squash	400
果汁 100% オレンジジュース Orange Juice	350
ジンジャーエール Ginger Ale	350
烏龍茶 Oolong Tea	350
柚子スカッシュ Citron Squash	350
ルイボスティー (ノンカフェイン) Decaffeinated Rooibos	350

※表示金額は税別となります。
※Excluding Tax.