

请选择一种

スープをお選びください



可享用两种汤底 + ¥200/人

スープ2種類



涮涮锅

しゃぶしゃぶ

使用浓缩牛尾汤料和蔬菜提取物熬制成的汤底,自然美味、浓香四溢。柚子醋融合了用山口县自然生长的酸橙榨成的生果汁与鲣鱼、海带高汤的鲜味,是一种风味浓郁的无添加柚子醋。芝麻佐料用芝麻酱和芝麻油为底料,再添加核桃和花生制成,香浓美味。



寿喜烧

すき焼き

“锅藏”的寿喜烧用各种食材炖煮而成。汤底是用海带和鸡肉汤汁特别配制而成的。蘸着鲜香可口的“纯正土鸡蛋”享用,别有一番风味。主食推荐煮乌冬面。



天然原汁猪骨锅

塩とんこつ

用精心挑选的优质猪骨、香味扑鼻的炸大蒜和葱油烹制而成的汤底,味道浓郁。佐料使用猪肉提取物,再添加鱼类和精选蔬菜的鲜味焦香酱油、葱油和芝麻油特制而成。



鲜辣韩式泡菜锅

旨辛キムチ

用纯正泡菜底料和辣酱、几种蔬菜提取物熬制的鲜辣汤底。可以添加注重浓鲜与香味的自制味噌,包括味噌、韩式甜辣酱、香油和芝麻粉等焦香酱油、葱油和芝麻油特制而成。



豆浆胶原蛋白锅

豆乳コラーゲン

用浓缩牛尾汤料和营养丰富的豆浆混合制成的浓郁醇厚的汤底。添加有益于美容与健康的胶原蛋白后享用。佐料备有面条调味汁和五岛盐。制而成焦香酱油、葱油和芝麻油特制而成。

100分 无限量畅食

包含无限量饮料吧 ソフトドリンクバー付き

锅藏套餐

鍋ぞうコース

牛肉、猪肉
蔬菜、米饭、面条、甜品
100分 无限量畅食

¥1,800/人

黑毛牛和日本产猪里脊肉套餐

黒毛牛と松阪ポークのコース

锅藏套餐 + 黑毛牛、日本产猪里脊肉
100分 无限量畅食

¥2,800/人

猪肉套餐

豚のコース

猪肉
蔬菜、米饭、面条、甜品
100分 无限量畅食

¥1,600/人

4~6岁 ¥500 7~12岁 ¥1,200 65岁以上 - ¥200

※提示的价格都是没有加8%消费税的价格

※注意无限量畅饮请以每桌为单位点单 ※用餐的客人,要收取座位费 ¥1,000

※锅底请以每桌为单位点单

A 平日ランチ

新三、新東、新明、渋セ、池サ

中央筋押し

A3 2つ折り 4c4c

ヴァンヌーボ 50部



鍋ぞう
nabezo

LUNCH

中文菜单