

全メニュー、野菜・ご飯・うどん・中華麺・カレー、ソフトクリーム、ドリンクバーを
ビュッフェコーナーよりご自由にお取りいただけます。

お肉
食べ放題
100分

鍋ぞうコース

NABEZO COURSE

¥2,800(税込 ¥3,080)/人

牛肩ロース、牛バラ、豚肩ロース、豚バラ



特選コース

SPECIAL COURSE

¥3,800(税込 ¥4,180)/人

国産牛、牛タン ⊕ 鍋ぞうコース



豚コース

PORK COURSE

¥2,400(税込 ¥2,640)/人

豚肩ロース、豚バラ

牛肉
または
豚肉
1皿

鍋ぞうセット

NABEZO SET

¥1,800(税込 ¥1,980)/人



追加お肉 1皿

| | | |
|---------------------|---------------------|-------------------|
| 牛肩ロース ¥400(税込 ¥440) | 豚肩ロース ¥300(税込 ¥330) | 牛タン ¥700(税込 ¥770) |
| 牛バラ ¥400(税込 ¥440) | 豚バラ ¥300(税込 ¥330) | 国産牛 ¥900(税込 ¥990) |

お好きな鍋をお選びください



しゃぶしゃぶ

SHABU-SHABU

厳選した牛テールを使用したしゃぶ出汁に、風味豊かな橙を使用した「ぼん酢」とナッツを加えた深みのある「ごまだれ」でお召し上がりください。



すき焼き

SUKIYAKI

天然醸造のしょうゆと黒糖蜜を使用した極上の割下に、うまみとコクのある「こくみたまご」をからめてお楽しみください。



旨辛キムチ

KIMCHI

本場のキムチベースを使用した旨辛スープでお召し上がりください。お好みで「ごまだれ」でも美味しく召し上がれます。



塩とんこつ

SHIO-TONKOTSU

豚骨とねぎ油などをあわせた濃厚スープに、豚エキスや魚介をあわせた特製の「塩だれ」でお召し上がりください。



お好きな鍋2種類が **お一人様** + ¥200(税込 ¥220)でお楽しみいただけます

※小学生以下無料

●すき焼きご注文時のみ玉子のお替わり自由です。●他のお鍋のつけだれもご用意可能です。

3歳以下 無料

小学生 ¥1,000(税込 ¥1,100)

未就学児 ¥500(税込 ¥550)

シニア(65歳以上) ¥220 OFF
コースご注文で
総額表示より

※お食事をされない方は、お席代としてお一人様 ¥1,100(税込)いただきます。※鍋の種類とコースの内容は、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。

ドリンク DRINK MENU

ビール BEER



素材・製法・注ぎ方、全てにこだわり
実現したきめ細かく、クリーミーな
神泡のプレメルをお楽しみください。

「神泡。」ザ・プレミアム・モルツ ¥600 (税込 ¥660)

オールフリー ¥480 (税込 ¥520)
ノンアルコール・ビールテイスト飲料

サワー SOUR

日向夏サワー ¥450 (税込 ¥490)

紀州梅干しサワー ¥450 (税込 ¥490)

レモンサワー ¥400 (税込 ¥440)

烏龍ハイ ¥400 (税込 ¥440)



ハイボール HIGHBALL

ジンジャーハイボール ¥450 (税込 ¥490)

日向夏ハイボール ¥450 (税込 ¥490)

ジムビームハイボール ¥400 (税込 ¥440)

果実酒 FRUIT SHOCHU

梅酒 ¥450 (税込 ¥490)

日本酒 SAKE

澤乃井本醸造 大辛口
(東京) 冷酒 180ml ¥630 (税込 ¥690)

月桂冠 七福神めぐり
(京都) 燗・冷 240ml ¥450 (税込 ¥490)



焼酎 SHOCHU

麦 大隅 グラス ¥480 (税込 ¥520)

芋 大隅 グラス ¥480 (税込 ¥520)

レモン ¥150 (税込 ¥160)
梅干し ¥100 (税込 ¥110)

ワイン WINE

グラスワイン〈赤〉 ¥400 (税込 ¥440)

グラスワイン〈白〉 ¥400 (税込 ¥440)



飲み放題 All-you-can-drink

すべてのドリンクが飲み放題になります。
+¥1,500 (税込 ¥1,650) / 人

美味しい“しゃぶしゃぶ”のお召し上がり方



ベストな温度調整を
スープは沸騰させず、表面が緩やかに
波打つ状態がベストな温度です。

お肉やお野菜に火を
通しすぎない
牛肉はほんのりピンク色を、お野菜も
少量ずつ入れてお召し上がりください。

あく
灰汁取りはこまめに行う
灰汁はお鍋の縁に集めながら
網レードルでこまめにお取りください。

美味しい“すきやき”のお召し上がり方



まずはお野菜から
スープは沸騰させず、コトコトとお野菜が
動く状態がベストです。

玉子はかき混ぜすぎない
白身は3回切るようにそして全体を10回
くらい混ぜるのがおすすめです。

割下の割合を調整する
割下が煮詰まらないように割合を
割下2:お水1で入れて調整してください。



肉の種類と状態によって
厚さを切り分け、最適な状態
でご提供します。
しゃぶしゃぶは、深いコクと
まろやかな風味の牛チール
スープを使用しております。
当店のたれはすべて
化学調味料、着色料を
使用していません。
カット方法やサイズに
こだわり、美味しく新鮮な
野菜をご用意します。