

全メニュー、野菜・ごはん・うどん・中華麺を  
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

¥2,000(税込¥2,200)/人



牛肩ロース 牛バラ 豚肉

和牛

### 特選コース

¥3,000(税込¥3,300)/人

WAGYU & BEEF TONGUE COURSE



黒毛和牛 牛タン  
牛肩ロース 牛バラ 豚肉

### 豚コース

¥1,800(税込¥1,980)/人

PORK COURSE



豚肉

牛肉  
または  
豚肉  
一皿

### 鍋ぞうセット

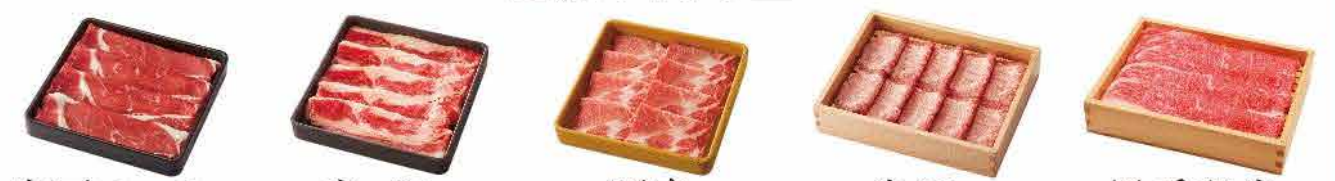
NABEZO SET

¥1,400(税込¥1,540)/人



牛バラ 1皿 または 豚肉 1皿

追加お肉 1皿



牛肩ロース ¥300(税込¥330) 牛バラ ¥200(税込¥220) 豚肉 ¥200(税込¥220) 牛タン ¥600(税込¥660) 黒毛和牛 ¥800(税込¥880)

お好きな鍋を1種類お選びください



### 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「ほん酢」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」でも美味しくいただけます。

### 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)

総額表示より ¥220 OFF

※お食事をされない方は、お席代としてお一人様¥1,100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

## 飲み放題 Free Drink

全てのドリンクが  
飲み放題になります。

¥1,500 (税込¥1,650) / 人

## 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。

¥300 (税込¥330) / 人

## ビール BEER



# 神泡。

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  
神泡のプレミアムをお楽しみください。

「神泡。」ザ・プレミアム・モルツ ¥580 (税込¥630)

オールフリー ¥450 (税込¥490)  
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)

柚子蜜サワー ¥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 HIGBALL

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

浦霞 純米(宮城)冷酒 300mlボトル ¥800 (税込¥880)

船中八策 純米(高知)冷酒 180mlボトル ¥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・白〉 グラス ¥400 (税込¥440)



## ノンアルコール NON-ALCOHOL

日向夏スカッシュ ¥350 (税込¥380)

柚子スカッシュ ¥350 (税込¥380)

ジンジャーエール ¥350 (税込¥380)

烏龍茶 ¥350 (税込¥380)

## 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。

あぐ  
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。

### 肉のこだわり



お肉の種類と状態によって  
厚さを切り分け、最適な状態  
で提供します。

### 出汁のこだわり



しゃぶしゃぶは、深いコクと  
まろやかな風味の牛テール  
スープを使用しております。

### たれのこだわり



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。

### 野菜のこだわり



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。