

しゃぶしゃぶ

SHABU - SHABU

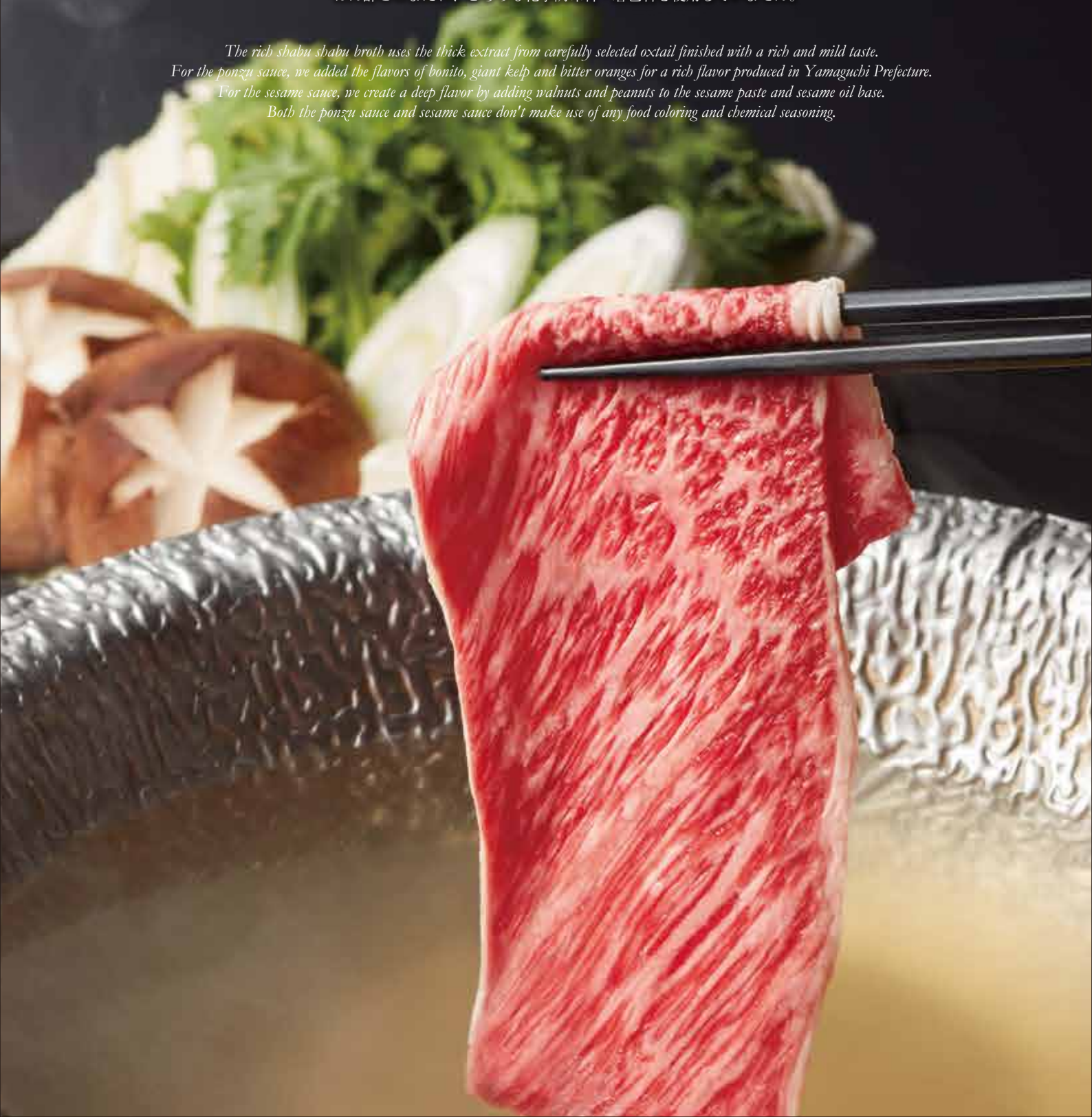
厳選した牛テールから抽出した濃厚エキスをを使用した、深いコクとまろやかな風味の贅沢なしゃぶ出汁です。

ほん酢は、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。

ほん酢とごまだれ、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.*



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

¥3,500(税込¥3,850)/人 *person*

特選コース

SPECIAL COURSE

国産牛、牛タン+鍋ぞうコース
100分 食べ放題

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

¥4,800(税込¥5,280)/人 *person*

豚コース

PORK COURSE

豚肩ロース、豚バラ、野菜、鍋具材、ご飯、麺、甘味
100分 食べ放題

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

¥2,700(税込¥2,970)/人 *person*



メには「こくみたまごの出汁茶漬け」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(税込¥550)/人 *person*

幼児(4~6歳) ¥550(税込)、小学生 ¥1,320(税込)、シニア(65歳以上) 総額表示より ¥550(税込)引き

※お食事をされない方は、お席代としてお一人様 1,100円(税込)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 ¥550 7 - 12 yrs ¥1,320 Over 65 yrs - ¥550

※Seat charge ¥1,100 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「こくみたまご」を絡めて楽しめます。

*Sukiyaki prepared by Nabezo 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.*



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

¥3,500(税込¥3,850)/人 *person*

特選コース

SPECIAL COURSE

国産牛、牛タン+鍋ぞうコース
100分 食べ放題

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

¥4,800(税込¥5,280)/人 *person*

豚コース

PORK COURSE

豚肩ロース、豚バラ、野菜、鍋具材、ご飯、麺、甘味
100分 食べ放題

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

¥2,700(税込¥2,970)/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 udonsuki (udon prepared in sukiyaki style).

お時間30分延長 + 30 min + ¥500(税込¥550)/人 *person*

幼児(4-6歳) ¥550(税込)、小学生 ¥1,320(税込)、シニア(65歳以上) 総額表示より ¥550(税込)引き
※お食事をされない方は、お席代としてお一人様1,100円(税込)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 ¥550 7-12 yrs ¥1,320 Over 65 yrs -¥550

※Seat charge ¥1,100 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.*



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

¥3,500(税込¥3,850)/人 *person*

特選コース

SPECIAL COURSE

国産牛、牛タン+鍋ぞうコース
100分 食べ放題

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

¥4,800(税込¥5,280)/人 *person*

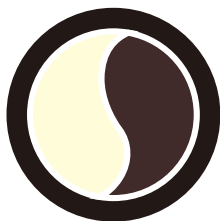
豚コース

PORK COURSE

豚肩ロース、豚バラ、野菜、鍋具材、ご飯、麺、甘味
100分 食べ放題

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

¥2,700(税込¥2,970)/人 *person*



スープ2種類 + ¥200(税込¥220)/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(税込¥550)/人 *person*

幼児(4~6歳) ¥550(税込)、小学生 ¥1,320(税込)、シニア(65歳以上) 総額表示より ¥550(税込)引き

※お食事をされない方は、お席代としてお一人様 1,100円(税込)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 ¥550 7-12 yrs ¥1,320 Over 65 yrs -¥550

※Seat charge ¥1,100 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。

鍋ぞう コース

NABEZO COURSE



牛肩ロース
Beef Chuck Roll



牛バラ
Beef Flank



豚肩ロース
Pork Boston Butt



豚バラ
Pork Rib

特選 コース

SPECIAL COURSE



国産牛
Japanese Beef

和牛の血統を持つ国産牛。赤身とサシのバランスがよい高品質な牛肉です。



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。

豚 コース

PORK COURSE



豚肩ロース
Pork Boston Butt



豚バラ
Pork Rib

飲み放題

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

All-you-can-drink

+ ¥1,500 (税込 ¥1,650) / 人 *person*

ソフトドリンクバー

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.

Soft Drink Bar

+ ¥300 (税込 ¥330) / 人 *person*

ビール BEER

「神泡。」プレミアム・モルツ 580(税込630)
“KAMIWA” Draft Beer

瓶ビール 650(税込710)
Bottled Beer

オールフリー 450(税込490)
All-Free (Non-Alcoholic Beer)
ノンアルコール・ビールテイスト飲料

カクテル COCKTAIL

翠ジンソーダ
Sui Gin Soda
～ Japanese Gin 翠 使用～
450(税込490)

すだちのジンソーダ
Sudachi Gin Soda
～ Japanese Gin 翠 使用～
480(税込520)



白桃ファジーネーブル 480(税込520)
White Peach Fuzzy Navel
～The Japanese Craft Liqueur 奏 (Kanade) 白桃 使用～

梅アイスティー 480(税込520)
Plum Iced Tea

サワー SOUR

林檎サワー 480(税込520)
Apple Sour

日向夏サワー 480(税込520)
Hyuganatsu Orange Sour

柚子蜜サワー 450(税込490)
Yuzu Citron Sour

紀州梅干しサワー 450(税込490)
Pickled Plum Sour

レモンサワー 400(税込440)
Lemon Sour

烏龍ハイ 400(税込440)
Shochu & Oolong Tea

ハイボール HIGBALL

梅酒ハイボール 450(税込490)
Plum Highball

ジンジャーハイボール 450(税込490)
Ginger Highball

日向夏ハイボール 450(税込490)
Hyuganatsu Orange Highball

ジムビームハイボール 400(税込440)
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

梅酒 450(税込490)
Plum Shochu

贅沢柚子酒 450(税込490)
Yuzu Citron Shochu

レモンとジンジャーの梅酒 450(税込490)
Plum Shochu with Lemon & Ginger

日本酒 SAKE

浦霞 純米(宮城) 冷酒 300ml ボトル 800(税込880)
URAKASUMI (Cold) Bottle

澤乃井 本醸造 大辛口(東京) 冷酒 180ml ボトル 600(税込660)
SAWANOI (Cold) Bottle

月桂冠 七福神めぐり(京都) 燗・冷 240ml 450(税込490)
GEKKEIKAN (Hot or Cold)



焼酎 SHOCHU

麦 大隅 グラス 480(税込520)
OSUMI (Barley) Glass

芋 大隅 グラス 480(税込520)
OSUMI (Sweet Potato) Glass

レモン 150(税込160) Lemon	梅干し 100(税込110) Pickled Plum
-------------------------	--------------------------------

ワイン WINE

ワイン<赤・白> グラス 400(税込440)
Wine <Red / White> Glass
デキャンタ Decanter 1,200(税込1,320)

サンゲリア<赤・白> グラス 450(税込490)
Sangria <Red / White> Glass



ノンアルコール NON-ALCOHOL

青森りんごジュース 400(税込440)
Apple Juice

日向夏スカッシュ 400(税込440)
Hyuganatsu Orange Soda

果汁100% オレンジジュース 350(税込380)
Orange Juice

ジンジャーエール 350(税込380)
Ginger Ale

烏龍茶 350(税込380)
Oolong Tea

柚子スカッシュ 350(税込380)
Yuzu Citron Soda

ルイボスティー(ノンカフェイン) 350(税込380)
Caffeine-free Rooibos