

ランチタイム限定

ドリンクバー付き

Including Drink Bar

# 100分 食べ放題

All-you-can-eat 100 min

お肉は、徹底した温度管理でベストな状態のものをスタッフが都度テーブルまでお届けします。  
野菜、ご飯、麺、デザートはビュッフェコーナーよりご自由にお取りください。

## 鍋ぞうコース

NABEZO COURSE

牛肉、豚肉

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

¥2,800

(税込 ¥3,080)

## 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

¥4,300

(税込 ¥4,730)

## 豚コース

PORK COURSE

豚肉、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

¥2,200

(税込 ¥2,420)

# セットメニュー

SET MENU

お肉2皿、おひとり様やもっと気軽に楽しみたい方におすすめのセットメニュー。  
野菜、ご飯、麺、デザートはビュッフェコーナーよりご自由にお取りください。

## 鍋ぞうセット

NABEZO SET

牛肉と豚肉 1皿ずつ

野菜、鍋具材、ご飯、麺、甘味

100分 食べ放題

1 dish of Beef and 1 dish of Pork

Vegetable, Rice, Noodle, Dessert

All-you-can-eat 100 min

¥2,200

(税込 ¥2,420)

## 特選セット

SPECIAL SET

国産牛と牛タン 1皿ずつ

野菜、鍋具材、ご飯、麺、甘味

100分 食べ放題

1 dish of Japanese Beef  
and 1 dish of Beef Tongue  
Vegetable, Rice, Noodle, Dessert  
All-you-can-eat 100 min

¥2,800

(税込 ¥3,080)

## 豚セット

PORK SET

豚肩ロースと豚バラ 1皿ずつ

野菜、鍋具材、ご飯、麺、甘味

100分 食べ放題

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

¥1,600

(税込 ¥1,760)

幼児(4~6歳) ¥550、小学生 ¥1,320、シニア(65歳以上) 総額表示より ¥220引き  
4~6 yrs ¥550 7~12 yrs ¥1,320 Over 65yrs -¥220

※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。  
※Seat charge ¥1,100 for each person who doesn't order any pot.

※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。  
※Course menu can only be ordered by each group.

※当店は国産米を使用しています。  
※Using Japanese rice.

スープは4種よりお選びください Choose from 4 kinds of soup.



スープ2種類 2 Kinds of Soup + ¥220 / person

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.



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、鹽と昆布の旨味を合わせました。ごまだれは、練りごまごま油をベースに、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。



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。



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。



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。