

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、デザート  
Beef, Pork  
Vegetable, Rice, Noodle, Dessert

¥3,200

(税込 ¥3,520)

## 特選コース

SPECIAL COURSE

国産牛、国産豚

野菜、鍋具材、ご飯、麺、デザート  
Japanese Beef, Japanese Pork  
Vegetable, Rice, Noodle, Dessert

¥4,500

(税込 ¥4,950)

## 豚コース

PORK COURSE

豚肉

野菜、鍋具材、ご飯、麺、デザート  
Pork  
Vegetable, Rice, Noodle, Dessert

¥2,800

(税込 ¥3,080)

### OPTION



牛タン 食べ放題 + ¥1,500 (税込 ¥1,650)  
All-you-can-eat Beef Tongue

# 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、デザート  
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

国産牛と国産豚 1皿ずつ

野菜、鍋具材、ご飯、麺、デザート  
100分 食べ放題

1 dish of Japanese Beef  
and 1 dish of Japanese Pork  
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、デザート  
100分 食べ放題

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

¥1,800

(税込 ¥1,980)

幼児(4~6歳) ¥550、小学生 ¥1,650、シニア(65歳以上) 総額表示より ¥330引き  
4~6 yrs ¥550 7~12 yrs ¥1,650 Over 65yrs -¥330

※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

Dipping Sauces

● ぼん酢 Ponzu Sauce ● 胡麻だれ Sesme Sauce

牛テールを使用したスープに、お肉や野菜をさっとくらし、国産橙の風味をきかせたぼん酢や、くるみとピーナッツを加えた胡麻だれをつけてお召上がりください。



すき焼き  
SUKIYAKI

Served with

● 生卵 Kokumi Egg

「天然醸造醤油」と沖縄県産「黒糖蜜」を使用した割り下でお肉や野菜を煮込み、「生卵」をからめてお召上がりください。



塩とんこつ  
SHIO-TONKOTSU

Dipping Sauces

● 塩だれ Solt Sauce

豚骨に揚げニンニク、葱油をあわせた濃厚スープ。豚、魚介、野菜の旨味を加え、焦がし醤油、葱油、ごま油で仕上げた香り高い塩だれでお召上がりください。



旨辛キムチ  
KIMCHI

Dipping Sauces

● 辛味噌だれ Miso Sauce

キムチベースに野菜の旨味が詰まったスープ。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味噌だれでお召上がりください。