

全メニュー、野菜・鍋具材・ご飯・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

食べ放題
100分

食べ放題コースをお選びください



鍋ぞうコース

NABEZO COURSE

¥3,200
(税込 ¥3,520)/人

牛肩ロース、牛バラ、
豚肩ロース、豚バラ



牛肩ロース



牛バラ



豚肩ロース



豚バラ



牛タン

牛タンコース

BEEF TONGUE COURSE

¥3,800 (税込 ¥4,180)/人

牛タン + 鍋ぞうコース

豚コース

PORK COURSE

¥2,700 (税込 ¥2,970)/人

豚肩ロース、豚バラ、デザート付き

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お出汁に、
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に、
味噌とコチュジャンを使用した
「辛みそだれ」でお召し上がりください。



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。

コースご注文で総額表示より割引

小学生(7~9歳)

¥1,100 OFF

6歳以下

無料

小学生(10~12歳)

¥550 OFF

シニア(65歳以上)

¥550 OFF



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

●つけだれもすべてお替わり自由です。(すき焼きご注文時のみ玉子もお替わり自由です。) ●他のお鍋のつけだれもご用意可能です。

※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

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

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



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 ¥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)

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)

澤乃井本醸造 大辛口
(東京)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
でご提供します。

出汁のこだわり



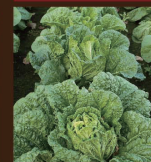
しゃぶしゃぶは、深いコクと
まろやかな風味の牛チール
スープを使用しております。

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
使用しておりません。

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。