

100分 食べ放題

All-you-can-eat 100 min

Meat

お肉 Order

追加のお肉はスタッフにお申し付けください。
塊肉から1枚1枚切りだし、温度管理を徹底すること
でベストな状態でテーブルまでお届けします。

For vegetables, pot ingredients, rice, noodles, desserts
Please take them freely from the buffet corner.



Buffet Corner

ビュッフェコーナー Self Service

野菜、鍋具材、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。

For vegetables, pot ingredients, rice, noodles, desserts
Please take them freely from the buffet corner.



Step

1

お肉のコースをお選びください Choose from course

豚コース

PORK COURSE

豚肩ロース、豚バラ

Pork Boston Butt, Pork Rib

¥3,000
(税込 ¥3,300)

OPTION

牛タン 食べ放題

All-you-can-eat
Beef Tongue

追加料金

+

¥1,000
(税込 ¥1,100)

豚コース、鍋ぞうコースに
追加料金 1000 円で牛タン 食べ放題

鍋ぞうコース

NABEZO COURSE

牛肩ロース、牛バラ、豚肩ロース、豚バラ

Beef Chuck Roll, Beef Flank,
Pork Boston Butt, Pork Rib

¥3,500
(税込 ¥3,850)

特選コース

SPECIAL COURSE

国産牛、牛タン、国産豚

+

鍋ぞうコース

Japanese Beef, Beef Tongue, Japanese Pork

+

NABEZO COURSE

¥5,000
(税込 ¥5,500)

Step

2

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 + ¥220 / 人 person
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
らせ、国産橙の風味をきかせたぼん酢や、くるとピーナツ
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

● ごくみ玉子 Raw Japanese "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、「ごくみ玉子」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 Salt 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。

子供料金 Kids 幼児 (4~6 歳) 4-6 yrs ¥550 小学生 7-12 yrs ¥1,320

シニア割引 Seniors シニア (65 歳以上) Over 65 yrs 総額表示より ¥550 引き -¥550

※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。

※Including Tax
※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.

Step

DRINK

ソフトドリンクバー

Soft Drink Bar

+ ¥300 (税込 ¥330)

飲み放題 全てのドリンク飲み放題

All-you-can-drink for all drink

+ ¥1,500 (税込 ¥1,650)

ドリンクメニューは裏面 Drink menu is at the back side

Drink Menu

飲み放題

全てのドリンク飲み放題

All-you-can-drink for all drink + ¥1,500 (税込¥1,650)

ソフトドリンクバー

Soft Drink Bar + ¥300 (税込¥330)

※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。
*For all-you-can-drink, please order by groups. However, minors and drivers are excluded.

ビール BEER

「神泡。」プレミアム・モルツ 600(税込660)
"KAMIWA" Draft Beer

瓶ビール 680(税込740)
Bottled Beer

オールフリー 480(税込520)
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

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 480(税込520)
OSUMI (Barley) Glass

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

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

ワイン WINE

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

サンゲリア<赤・白> 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