

全メニュー、野菜・ご飯・うどん・中華麺・カレー、ソフトクリーム、ドリンクバーを  
ビュッフェコーナーよりご自由にお取りいただけます。

お肉  
食べ放題  
100分

## 鍋ぞうコース

NABEZO COURSE

¥2,800(税込 ¥3,080)/人

牛肩ロース、牛バラ、豚肩ロース、豚バラ



## 牛タンコース

BEEF TONGUE COURSE

¥3,200(税込 ¥3,520)/人

牛タン + 鍋ぞうコース



## 豚コース

PORK COURSE

¥2,400(税込 ¥2,640)/人

豚肩ロース、豚バラ

牛肉  
または  
豚肉  
1皿

## 鍋ぞうセット

NABEZO SET

¥1,800(税込 ¥1,980)/人

小学生 ¥1,000(税込 ¥1,100)/人



追加お肉 1皿

|                     |                     |                   |
|---------------------|---------------------|-------------------|
| 牛肩ロース ¥400(税込 ¥440) | 豚肩ロース ¥300(税込 ¥330) | 牛タン ¥700(税込 ¥770) |
| 牛バラ ¥400(税込 ¥440)   | 豚バラ ¥300(税込 ¥330)   | 国産牛 ¥900(税込 ¥990) |

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)

¥220 OFF

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出汁に、  
風味豊かな橙を使用した「ほん酢」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で  
お召し上がりください。  
お好みで「辛みそだれ」でも美味しく召し上がれます。



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。



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

※小学生以下無料

●すき焼きご注文時のみ玉子のお替わり自由です。 ●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

## ビール BEER



「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)

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

澤乃井本醸造 大辛口  
(東京) 冷酒 180ml ¥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〉 ¥400 (税込 ¥440)

グラスワイン〈白〉 ¥400 (税込 ¥440)



## 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

## 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



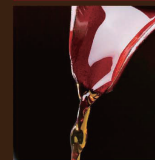
お肉の種類と状態によって  
厚さを切り分け、最適な状態  
でご提供します。

出汁のこだわり



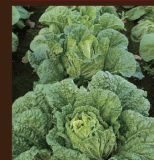
しゃぶしゃぶは、深いコクと  
まろやかな風味の牛テール  
スープを使用しております。

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。