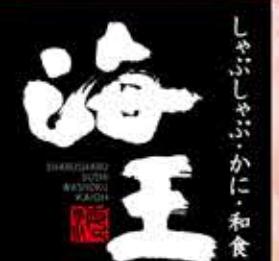


しゃぶしゃぶ 御膳メニュー



選べる

アフターセット



いちごのオープンシュー



パンケーキ



ぜんざい



抹茶アイス



お抹茶わらびもち



クリームブリュレ



日向夏シャーベット



いちごアイス

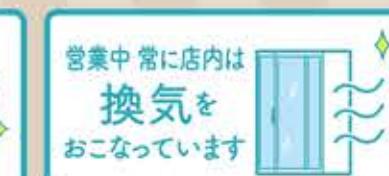


ホットコーヒー
(アイスに変更可)

新型コロナウイルス感染予防対策の取り組み



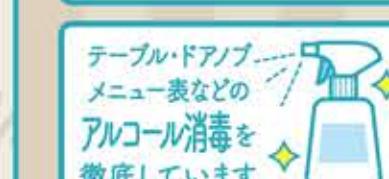
スタッフの
マスク着用を
実施しています



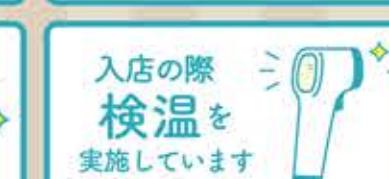
営業中 常に店内は
換気を
おこなっています



個室を
ご用意します



テーブル・ドアノブ
メニュー表などの
アルコール消毒を
徹底しています



入店の際
検温を
実施しています



アルコールの
設置を
おこなっています

GOTO
トラベル
GO TO TRAVEL

キャンペーン
対象店

25周年
Goto Eat
キャンペーン
50%OFF



※4月中旬よりごはんの内容が変わります。

小町弁当 2,200円(税込)

春の籠仕立て（大分風とり天、春野菜の煮物、桜海老のサラダ、桜あんかけ茶碗蒸し、菜の花の辛子和え）・穴子と海老のせいろ寿司・厳選豚の豆乳鍋・じじみの吸い物

日替わりデザート・コーヒー付き



刺身膳

選ぶ
アフターセット付き

舟盛り・三ツ切弁当（かに餡かけ茶碗蒸し、季節のサラダ、季節の小鉢）・
奥大山美里米ごはん・香の物・日替わり小汁

2,200円
(税込)



鹿児島県産の肉厚の鰻を一本一本丁寧に秘伝のタレで焼き上げ、皮はパリッと身はふっくらと仕上げました。香ばしい香りに包まれながら至福のひとときを。

選ぶ
アフターセット付き

国産鰻のうな重膳

3,850円
(税込)

鹿児島県産鰻の重箱・香の物・じじみ汁・茶碗蒸し



牛ファイレステーキ膳

牛ファイレステーキ100g、三ツ切弁当

（かに餡かけ茶碗蒸し、季節のサラダ、季節の小鉢）

奥大山美里米ごはん・香の物・日替わり小汁

2,750円
(税込)

一頭の牛からたった3%とわずかしかとれない希少部位のフィレ肉を、きめが細かく、さっぱりとしていて、上品な味わいが特徴。陶板でお好みの焼き加減に焼いていただき、岩塩、わさび、特製ダレでお召し上がり下さい。

希少部位のフィレ肉を、きめが細かく、さっぱりとしていて、上品な味わいが特徴。陶板でお好みの焼き加減に焼いていただき、岩塩、わさび、特製ダレでお召し上がり下さい。



春

Spring Fair

選 アフターセット付き

天ぷら膳

有頭海老天ぷら・のどぐろ天ぷら・春野菜天ぷら・三ツ切弁当（かに餡かけ茶碗蒸し、季節のサラダ、季節の小鉢）・奥大山美里米ごはん・香の物・日替わり小汁

2,200円
(税込)



春
Spring Fair

選 アフターセット付き

フライ膳

有頭海老フライ・ヒレカツ・三ツ切弁当（かに餡かけ茶碗蒸し、季節のサラダ、季節の小鉢）・奥大山美里米ごはん・香の物・日替わり小汁

2,200円
(税込)



小学生以下のお子様限定

お子様寿司プレート
海老フライ・唐揚げ・ポテトフライ
寿司4貫・ジュース 700円
(税込)

お子様プレート
海老フライ・ポテトフライ
おむすび2個・うどん
ジュース 650円
(税込)

選

アフターセット付き

すき焼き膳

プライム上撰牛150g・三ツ切弁当（かに餡かけ茶碗蒸し、季節のサラダ、季節の小鉢）・奥大山美里米ごはん・香の物・日替わり小汁

2,800円
(税込)



★USA最上級プライムビーフ使用
米国産牛8段階の牛肉品質格付において
最上級ランクの「プライム」。
出現率は全体の約3%ほどで、超貴重で高品質。

選

アフターセット付き

しゃぶしゃぶ膳

プライム上撰牛100g・厳選豚100g・野菜盛り・三ツ切弁当（かに餡かけ茶碗蒸し、季節のサラダ、季節の小鉢）・奥大山美里米ごはん・香の物・日替わり小汁

2,650円
(税込)





鳥取和牛の中からオレイン酸を55%以上含む牛肉を「鳥取和牛オレイン55」としてブランド化。神と呼ばれた「氣高」号の血統。1966年に行われた「第1回全国和牛能力共進会」肉牛の部で1等賞に輝いた名牛「氣高（けたか）」号の血統。年間販売頭数が400頭程度となつており、とても希少。柔らかく、口溶けが良く、肉汁がじゅわっと広がるのが特徴。

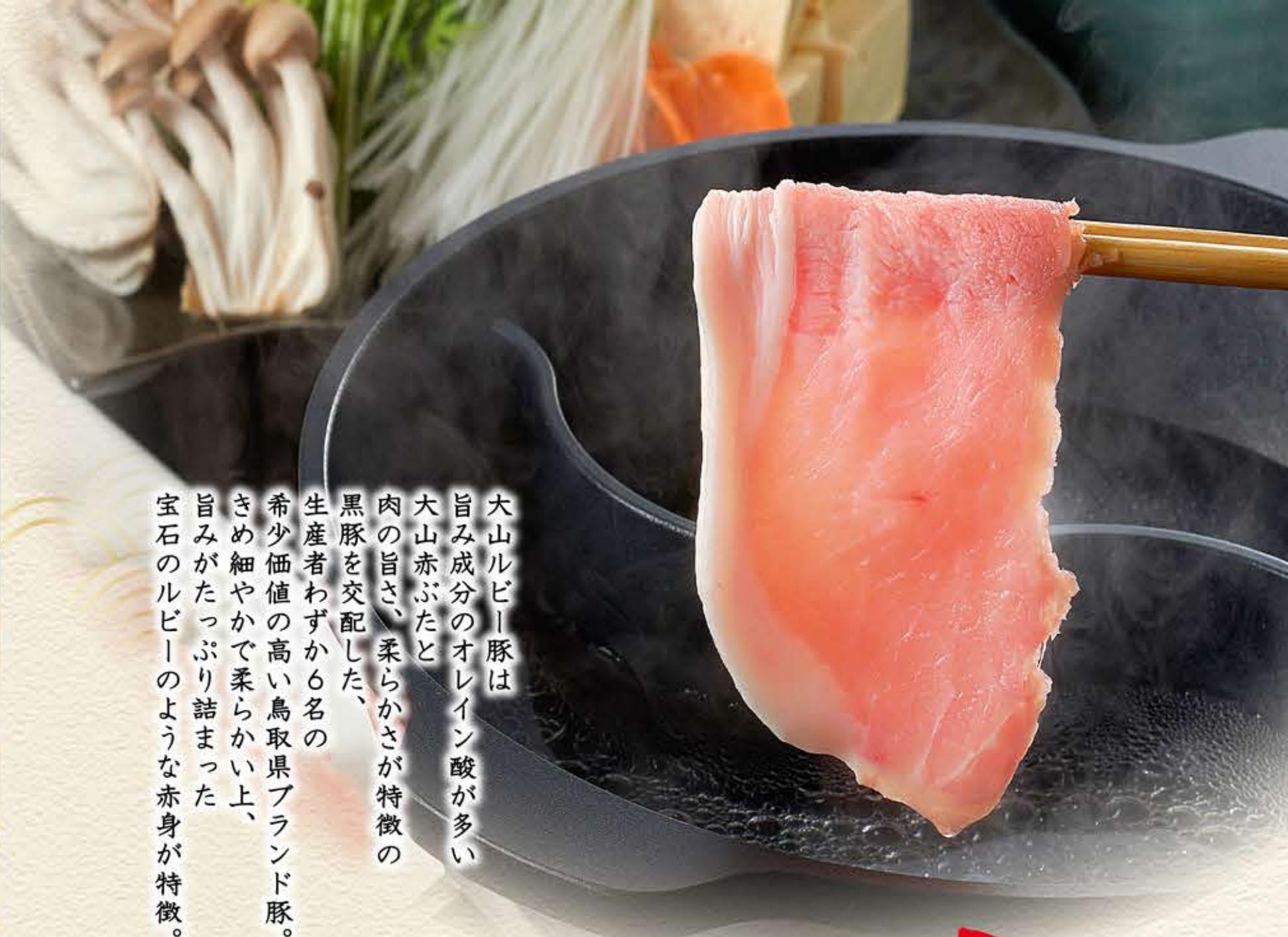


和牛しゃぶしゃぶ

選
アフターセット付き

5,300円
(税込)

追料理	鳥取和牛オレイン55しゃぶしゃぶ120g 野菜盛り・稻庭風うどん・三ツ切弁当 (かに餡かけ茶碗蒸し、季節のサラダ、季節の小鉢)
野菜盛り	2,800円 550円 (税込)



大山ルビーピー豚は旨み成分のオレイン酸が多い大山赤ぶたと肉の旨さ、柔らかさが特徴の黒豚を交配した、希少価値の高い鳥取県ブランド豚。きめ細やかで柔らかい上、旨みがたっぷり詰まった宝石のルビーのような赤身が特徴。



ルビーピー豚しゃぶしゃぶ

選
アフターセット付き

大山ルビーピー豚しゃぶしゃぶ150g
野菜盛り・稻庭風うどん・三ツ切弁当
(かに餡かけ茶碗蒸し、季節のサラダ、季節の小鉢)

追料理	大山ルビーピー豚(150g) 野菜盛り 1,450円 550円 (税込)
-----	--------------------------------------------------

3,650円
(税込)