

すきやき(うどん付き)

SUKIYAKI W/UDON

1人前 1890円 (本体価格)



すきやきコース

すきやきコース 1人前 2800円 (本体価格)

前菜盛り合わせ

自家製 牛たたき

特選牛 すき焼き

本日のおすすめサラダ

うどん or ごはん

アイスクリーム

or 季節のシャーベット



もつ鍋

1人前 900円 (本体価格)

ちりとり鍋

1人前 900円 (本体価格)



よくばりコース

よくばりコース 2300円 (本体価格)

前菜盛り合わせ

牛スジやわらか煮

もつ鍋 or ちりとり (+豆腐・もやし・肉団子)

チヂミ

本日のおすすめサラダ

ちゃんぽん or うどん or

雑炊 or 炒飯 (ちりとりの場合)

アイスクリーム or 季節のシャーベット

まんぷくコース

まんぷくコース 2800円 (本体価格)

前菜盛り合わせ

牛スジやわらか煮

もつ鍋 or ちりとり (+豆腐・肉団子)

追加: もつ盛合せ・野菜盛合せ

ホルモン塩焼き

チヂミ

本日のおすすめサラダ

ちゃんぽん or うどん or

雑炊 or 炒飯 (ちりとりの場合)

アイスクリーム or 季節のシャーベット



よくばりまんぷくコース

よくばりまんぷくコース 3800円 (本体価格)

前菜盛り合わせ

牛スジやわらか煮

もつ鍋 or ちりとり (+豆腐・肉団子)

追加: カルピ・もつ盛合せ・野菜盛合せ

上ハラミ炙り特製ポソ酢仕立て

チヂミ

本日のおすすめサラダ

ちゃんぽん or

うどん or 雑炊 or

炒飯 (ちりとりの場合)

白玉ぜんざい

アイスクリーム

or 季節のシャーベット



美肌! 水菜もつ鍋

自家製ポソ酢で食べる

or 牛すじみぞれ鍋

前菜盛り合わせ

牛スジやわらか煮

美肌! 水菜もつ鍋 or 牛すじみぞれ鍋

チヂミ

本日のおすすめサラダ

ちゃんぽん or うどん or 雑炊

アイスクリーム or 季節のシャーベット

2800円 (本体価格)

+1430円 (本体価格) にて

飲み放題プランをご用意いただけます。



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒はなによりも適量です。サントリー酒類(株)

鍋

すきやき(うどん付)

SUKIYAKI W/UDON

1人前 1890円(本体価格)



もつ鍋

900円(本体価格)

ちりとり鍋

900円(本体価格)

お好み追加メニュー

特撰 牛スライス

980円(本体価格)

上ハラミ

630円(本体価格)

上あかせん

480円(本体価格)

てつちゃん

480円(本体価格)

みのさんど

480円(本体価格)

はちのす

480円(本体価格)

マルチョウ

480円(本体価格)

牛すじ

480円(本体価格)

脂かす

500円(本体価格)

もつ盛

500円(本体価格)

テツチャン・上あかせん・マルチョウ・みのさんど

肉だんご

300円(本体価格)

荒挽きソーセージ

350円(本体価格)

キヤベツ 200円(本体価格)

白菜 200円(本体価格)

ニラ 200円(本体価格)

玉ねぎ 200円(本体価格)

もやし 200円(本体価格)

にんにく 200円(本体価格)

水菜 300円(本体価格)

豆腐 300円(本体価格)

きのこの盛り合わせ 350円(本体価格)

辛口鍋用キムチ 350円(本体価格)

生玉子 50円(本体価格)

大根おろし 200円(本体価格)

コラーゲン玉 350円(本体価格)

チャンポン 250円(本体価格)

うどん 250円(本体価格)

雑炊・焼飯(玉子付) 300円(本体価格)

かすもつ鍋 1人前 1280円(本体価格)
(通常のもつ鍋に脂かすが追加されています。)

『脂かす』はホルモンを素揚げして旨味を凝縮させたものです。独特の食感でコラーゲンたっぷりです。♫のうどんが絶品です！



美健食! 野菜鍋

900円(本体価格)

(驚きの食物繊維の量と低カロリー)
水菜+もやし+たまねぎ+豆腐+きのこ+マロニー

美肌! 水菜もつ鍋 1380円(本体価格)

もつ+水菜+もやし+たまねぎ+豆腐+きのこ+マロニー+コラーゲン

自家製ボン酢で食べる

牛すじみぞれ鍋 1380円(本体価格)

やわらか牛すじ+水菜+たまねぎ+豆腐+もやし

マロニー 250円(本体価格)

トック 250円(本体価格)

もち(薄切り) 250円(本体価格)

お刺身

- 和牛牛刺し 850円(本体価格)
- 和牛ユッケ 680円(本体価格)
- 和牛たたき 680円(本体価格)
- みの湯引き 550円(本体価格)
- 酢もつ 自家製土佐酢仕立て 480円(本体価格)
- はちのすポン酢 480円(本体価格)



お待たせしません

- 枝豆荒塩仕立て 250円(本体価格)
- 冷奴 250円(本体価格)
- ジャコおろし 300円(本体価格)
- とまとスライス 350円(本体価格)
- きゅうりの一本漬け 300円(本体価格)
- なすの一本漬け 300円(本体価格)
- 豆もやしのみんも 300円(本体価格)
- はくさいキムチ 300円(本体価格)
- チャンジャ 300円(本体価格)
- 韓国のり 200円(本体価格)

一品料理

- 牛すじやわらか煮 500円(本体価格)
- 牛塩タン炙り焼きレモン仕立て 880円(本体価格)
- 上ハラミ炙り焼きポン酢仕立て 880円(本体価格)
- 特撰牛カルビ炙り焼きポン酢仕立て 880円(本体価格)
- ホルモン粗塩焼レモン仕立て 600円(本体価格)
- ミックスホルモンたれ焼き 600円(本体価格)
- 自家製牛すじとニラのチヂミ 500円(本体価格)
- 粗塩風味ホルモン焼うどん 650円(本体価格)
- えのき茸ポン酢仕立て 350円(本体価格)
- 牛スジときのこのポン酢仕立て 450円(本体価格)
- ベーコンときのこのバター炒め 550円(本体価格)
- 特製シーザーサラダ 550円(本体価格)
- じゃこ豆腐サラダ 500円(本体価格)
- 牛たたきのカルパッチョ 550円(本体価格)
- 水菜ときのこのサラダ 500円(本体価格)

