

# すきやき

100年以上続く伝統の味を守り、プロの目で選り抜いた上質なお肉の深いコクと柔らかくちどけを味わえます。

## ほそだのすきやき

長年受け継がれてきた、ほそだ秘伝の割下で煮込む関東風すきやき。割下でお肉や野菜を煮込む牛鍋スタイルが「ほそだ流」です。

### 国産牛



### 国産牛肩ロース

## すきやき 清麻呂コース

◆お肉 ◆小鉢3種盛り ◆お野菜 ◆フルーツ  
◆うどんor白ごはんをお選びください。

- [お肉150gコース] 4,500円
- [お肉200gコース] 5,500円
- [お肉のみ追加100g] 2,000円

## 清麻呂牛とは



清麻呂とは黒毛和種と乳用種の掛け合わせから生まれた赤身と脂肪のバランスが良い牛肉交雑種牛です。岡山県和気町の偉人「和気清麻呂」にちなんで名前が付けられたお肉。

# 和牛

すきやき



### 和牛リブコース

## すきやき 国産和牛コース

◆お肉 ◆小鉢3種盛り ◆お野菜 ◆フルーツ  
◆うどんor白ごはんをお選びください。

- [お肉150gコース] 6,500円
- [お肉200gコース] 8,500円
- [お肉のみ追加100g] 3,000円

# 千屋牛

すきやき



### 千屋牛リブコース

## すきやき 千屋牛コース

◆お肉 ◆小鉢3種盛り ◆お野菜 ◆フルーツ  
◆うどんor白ごはんをお選びください。

- [お肉150gコース] 8,300円
- [お肉200gコース] 10,500円
- [お肉のみ追加100g] 4,500円

### 千屋牛

千屋牛とは新見で生まれた、日本最古の蔓牛の系統をひく優秀な黒毛和種です。自然と天候に恵まれ、肉用牛の盛んな岡山県内でも優良肉質和牛の代表格。ほどよい霜降りと赤身が特徴、美味しさと柔らかさを誇るこだわりの和牛です。

## すきやき 追加メニュー

- うどん 250円
- すきやき野菜 (1人前) 880円
- 生たまご 100円
- スライス餅 (2枚) 150円

### 野菜各種 (各)150円

白菜・玉ねぎ・糸こんにゃく・しいたけ・えのき・しめじ・エリンギ・水菜・人参・白ネギ・ネギ・ニラ・豆苗・じゃがいも・麩・豆腐