

しゃぶしゃぶ

ゆずの風味が豊かな特製ポン酢とコクのある自家製ごまだれで堪能ください。

国産牛  
しゃぶしゃぶ

国産牛肩 ロース

しゃぶしゃぶ 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中華麺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



清麻呂とは

黒毛和種と乳用種の掛け合わせから生まれた交雑種牛です。うまみ成分のグルタミン酸を多く含み、赤身と脂肪のバランスが良い牛肉です。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です。

和牛  
しゃぶしゃぶ

千屋牛  
しゃぶしゃぶ

和牛リブコース

しゃぶしゃぶ 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中華麺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

千屋牛リブコース

しゃぶしゃぶ 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中華麺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

豚

しゃぶしゃぶ

岡山県産 黒豚 ロース・黒豚バラ



しゃぶしゃぶ 黒豚コース

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

黒豚特有の甘みとさっぱりとした脂身。キメ細かく柔らかな肉質でお肉独特の臭みや煮た時のアクの出方が少ないのが特徴です。

[お肉200gコース(ロース・バラ100gずつ)] 3,800円  
[お肉のみ追加100g(ロース・バラ50gずつ)] 1,300円  
[お肉のみ追加100g(ロース100g)] 1,300円  
[お肉のみ追加100g(バラ100g)] 1,300円

鶏

しゃぶしゃぶ



豚の自家製麺つゆ

しゃぶしゃぶの豚にうどんや中華麺をお召し上がりいただく際の自家製麺つゆをご用意しています。麺つゆは、豚肉・鶏肉のしゃぶしゃぶにとても相性が良く、タレとしてお召し上がりいただけます。お鍋のお出汁で少し薄めてお好みの濃さに調節してお召し上がりください。ネギやもみじおろしの味とも相性抜群です。

豚

しゃぶしゃぶ

岡山県産 美星 三元 豚珍甘 ロース・豚珍甘バラ



しゃぶしゃぶ 豚珍甘コース

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

甘パン等を配合した飼料で飼育されたブランド豚。甘味が多く、栄養価にも優れたお肉です。

[お肉200gコース(ロース・バラ100gずつ)] 3,500円  
[お肉のみ追加100g(ロース・バラ50gずつ)] 1,000円  
[お肉のみ追加100g(ロース100g)] 1,000円  
[お肉のみ追加100g(バラ100g)] 1,000円

岡山県産 森林どり モモ

しゃぶしゃぶ

岡山県産 森林どりコース

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

保水性が高く加熱してもジューシーで旨み強い森林どり。くさがりが少なく、ビタミンEが豊富に含まれています。

[お肉150gコース] 2,800円  
[お肉200gコース] 3,000円  
[お肉のみ追加100g] 800円

しゃぶしゃぶ 追加メニュー

えび餃子 (5ヶ) 400円 生たまご 100円 うどん 250円 中華麺 250円  
スライス餅 (2枚) 150円 薬味ネギ 100円 もみじおろし 100円 しゃぶしゃぶ野菜 (1人前) 880円

野菜各種  
(各)150円

白菜・水菜・キャベツ・しいたけ・えのき・エリンギ・しめじ・人参・ネギ・  
白ネギ・ニラ・豆苗・じゃがいも・くずきり・豆腐・きくらげ・レタス