



日本三大和牛を味わう



Taste Carefully Japan's Top Three Wagyu

神戸牛



神戸牛

Kobe Beef

今や世界共通語となった
言わずと知れた神戸ビーフ。
甘みと香り、口溶けの良さは贅沢の極み。



Needless to say, Kobe beef has become a lingua franca. Sweet, fragrant and melt-in-your-mouth, it is the ultimate luxury.

松阪牛



松阪牛

Matsusaka Beef

霜降りの細かさと脂の甘さが特徴です。
柔らかい肉質とともに、口の中でとろけるような感覚があり、
多くの人が「最高級」と評価する和牛の一つです。

It is characterized by its fine marbling and sweet fat. Along with its tender texture, it melts in the mouth, making it one of the wagyu that many consider "top quality."

近江牛



近江牛

Omi Beef

歴史的に最も古い滋賀県産和牛ブランドとされています。
繊細な肉質と風味の良さが特徴で、
上質な牛肉として知られています。

A wagyu brand from Shiga Prefecture, historically regarded as the oldest wagyu brand. It is known for its delicate texture and excellent flavor, recognized as high-quality beef for many years.



しゃぶしゃぶ

Shabu-Shabu

しゃぶしゃぶは、「一人一鍋」の発想の原点。
「ひとりじめ」だからいろいろな7つのスープで、
楽しんでいただけるようご用意しました。
「つけだれ」にも楽しみある味わいを提供。
4つの「たれ」と「お薬味」を自分好みで
組み合わせられます。

お肉はもちろん「切り立て」で美味。
見た目に美しい「健康野菜」といっしょに、
「しゃぶしゃぶの新しい提案」をどうぞ。

Choose your favorite soup from 7 different kinds.
You can also choose from four kinds of dipping sauce and combine
condiments to your liking.
The meat is freshly cut and tastes great with healthy vegetables.

選べる7つのスープ

Choose from 7 delicious soup bases

お肉や野菜に合う「だし」を7種類揃えました。お好みの味でどうぞ。



昆布

北海道産の真昆布使用。

Kombu(Kelp, Seaweed)
Hokkaido Kelp Soup.



和出汁

たっぷりのかつお節でとった和だし。

Japanese Soup
Dried bonito flakes soup.



野菜

定番の無添加野菜だしです。

Vegetable
Soup made from fresh organic
vegetables.



豆乳

豆乳に野菜だしをプラス。クリーミーな味わい。

Soy Milk
Soy milk and vegetable broth soup.



薬膳麻辣(ヤクゼンマラー)

山椒のしびれる辛さに、薬膳を配合。

Spicy with Medicinal Food
Sansho's hemp, special spicy,
medicinal food.



酸辣湯(サンラータン)

酢っぱ辛いがうまい!美味しい酸味。

Hot and Sour Soup
A type of Sichuan cuisine with
a spicy and sour taste.



レモン

広島産レモンのすっぱうまい塩麹スープ。

Lemon
Soup base made
by fermenting Hiroshima lemons.

つけだれ・薬味 Dipping Sauce and Condiments

つけだれを2種類お選びください

Choice 2 type of
dipping sauces



ポン酢
Ponzu



胡麻だれ
Sesame



塩ポン酢
Salt Ponzu



梅ポン酢
Plum Ponzu

※つけだれの追加はプラス110円 Addition of dipping sauces is an additional ¥110

薬味はスタッフまで! For other ingredients,
please consult the staff

柚子胡椒
Yuzu Pepper

ガーリック
Garlic

ごま油
Sesame Oil

麻辣醬(マラージャン)
Spicy Sauce

花椒(ホアジャオ)
Sichuan Peppercorn

黒酢
Black Vinegar

豆板醬(トウバンジャン)
Doubanjiang

すりごま
Sesame Seeds

醤油
Soy Sauce

しゃぶ笑 オリジナル

ほんず
好評販売中!

Now on sale

Take Home
Authentic
Japanese
Flavor!

PONZU
(360ml)



しゃぶしゃぶセット

(お肉、国産健康野菜盛り、スープ、つけだれ、ごはん)
Shabu-Shabu Set (Meat, Japanese Domestic Vegetable Platter, Soup, Dipping Sauce, Rice)

セットのお肉を選んでください

Meat Size **S**:100g **M**:200g **L**:300g



柔らかさとコクの黄金比、国産豚肩ロースの絶品の味わい。

上撰 国産豚

M ¥2,230

S ¥1,530

L ¥2,930

追加肉 100g

+ ¥900

Premium Domestic Pork

Additional meat



国産豚(Sサイズ)
Domestic Pork (Small)



赤身と脂のうま味が安心のバラ肉。

並 国産牛バラ

M ¥3,080

S ¥1,980

L ¥4,180

追加肉 100g

+ ¥1,300

Domestic Beef Belly

Additional meat

柔らかさ、香り、旨味。すべて揃った国産牛ロース。

上撰 国産牛ロース

M ¥4,930

S ¥2,980

L ¥6,880

追加肉 100g

+ ¥2,150

Premium Domestic Beef Loin

Additional meat

とろけるロドけと豊かな風味、極上体験。

日本三大和牛 近江牛(滋賀)

M ¥8,680

S ¥4,680

L ¥12,680

追加肉 100g

+ ¥4,200

Japan's Top Three Wagyu Beef "Omi Beef" (Shiga)

Additional meat



国産牛(Mサイズ)
Domestic Beef (Medium)

おすすめ
recommend

霜降りの細かさや脂の甘さが特徴です。

日本三大和牛 松阪牛(三重)

M ¥10,680

S ¥5,980

L ¥15,380

追加肉 100g

+ ¥4,900

Japan's Top Three Wagyu Beef "Matsusaka Beef" (Mie)

Additional meat

今や世界共通語となった、言わずと知れた神戸ビーフ。贅沢の極み!

日本三大和牛 神戸ビーフ(兵庫)

M ¥16,480

S ¥8,480

L ¥24,480

追加肉 100g

+ ¥8,200

Japan's Top Three Wagyu Beef "Kobe Beef" (Hyogo)

Additional meat



牛&豚(Lサイズ)
Beef & Pork (Large)



並 国産牛バラ×国産豚

M ¥2,750

S ¥1,800

L ¥3,700

追加肉 100g

+ ¥1,150

Domestic Beef Belly & Premium Domestic Pork

Additional meat

上撰 国産牛ロース×国産豚

M ¥4,830

S ¥2,850

L ¥6,810

追加肉 100g

+ ¥2,180

Premium Domestic Beef Loin & Premium Domestic Pork

Additional meat

特選 近江牛×国産豚

M ¥6,930

S ¥3,980

L ¥9,880

追加肉 100g

+ ¥3,150

Special Wagyu Wagyu Beef "Omi Beef" & Premium Domestic Pork

Additional meat

特選 松阪牛×国産豚

M ¥7,930

S ¥4,480

L ¥11,380

追加肉 100g

+ ¥3,650

Special Wagyu "Matsusaka Beef" & Premium Domestic Pork

Additional meat

特選 神戸ビーフ×国産豚

M ¥9,800

S ¥5,700

L ¥13,900

追加肉 100g

+ ¥4,300

Special Wagyu "Kobe Beef" & Premium Domestic Pork

Additional meat



しゃぶしゃぶベジタリアンセット(国産健康野菜盛り、スープ、つけだれ、ごはん)

¥1,300

Shabu-Shabu Vegetarian Set (Japanese Domestic Vegetable Platter, Soup, Dipping Sauce, Rice)

セット内容



好きなお肉
Meat



国産健康野菜盛り*
Japanese Domestic
Vegetable Platter



選べるスープ
Soup



選べるつけだれ
Dipping Sauce



白米 or 十五穀米
Rice or Multi-Grain Rice.

ランチは
お替り無料

*Free refills for lunch

ディナー限定

Dinner time only



森製麺の生うどん
Udon

本日の
デザート
Today's Dessert

※生うどんとデザートはディナータイムのみ
*Udon noodles and dessert are available only during dinner time.

※国産健康野菜盛りは季節によって内容が変わります。(白菜、ケール、トレビス、白しめじ、豆腐、くずきりなど、15種類以上)

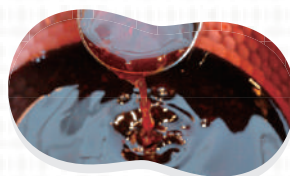
The assorted domestic vegetables in the set menu are subject to change depending on the season.
(over 15 varieties, including Chinese cabbage, kale, trevis, white shimeji mushrooms, tofu, kuzu noodles, etc.)

価格は全て税込です。
All prices are tax included.



すき焼き

Sukiyaki



しゃぶ笑 オリジナル
わりした
好評販売中!
Now on sale

Take Home
Authentic
Japanese
Flavor!

**SUKIYAKI
SAUCE**
(360ml)



割下は本醸造醤油をベースに、
砂糖・本みりん・清酒と枕崎産かつお節の一番だしを使用。
「紀州はちみつ漬け南高梅」でマイルドな味わいに仕上がっています。

We use authentically-brewed soy sauce, sugar, sweet rice wine, Sake and first brewing of soup made of bonito grown in Makurazaki and honey pickled KISHUU plum makes mild taste.

びほうらん
美豊卵 ~愛媛県産~
Bihou Egg - Made in Ehime Prefecture -

純国産鶏「もみじ」が産んだ美味しい卵です。

鶏舎は1ゲージ1羽で飼育。

エサは、遺伝子組み換えのないコーンをベースに、
オカラや米ぬか、海藻、ガーリックなど
十種類を独自に配合して与えています。



生たまごのおかわりは
プラス¥150
Addition of raw eggs is an
additional ¥150

A delicious egg laid by the purely domestic chicken "Maple".
The poultry house is bred with one 1 gauge bird. The food is based on corn without genetic modification, and is given by uniquely blending 10 types such as okara, rice bran, seaweed, and garlic.



指でつまめるほど
弾力のある卵黄は色が濃く、
昔懐かしいコクのある味です。

Raw eggs are so elastic that you can pinch them with your fingers.
Egg yolk has a deep color and a nostalgic rich taste.



美豊卵は
すき焼きに無料で
1つ付いています。
※追加は有料

One egg is included
free with sukiyaki
*Addition of eggs is
charged.



すき焼きセット

(お肉、国産健康野菜盛り、割下、卵、ごはん)
Sukiyaki Set (Meat, Japanese Domestic Vegetable Platte, Wakashita, Egg, Rice)

セットのお肉を選んでください

Meat Size **S**: 100g **M**: 200g **L**: 300g

豚 Pork	柔らかさとコクの黄金比、国産豚肩ロースの絶品の味わい。	S ¥1,530	追加肉 100g
	上撰 国産豚 Premium Domestic Pork	M ¥2,230 L ¥2,930	+ ¥900
牛 Beef	赤身と脂のうま味が安心のバラ肉。	S ¥1,980	追加肉 100g
	並 国産牛バラ Domestic Beef Belly	M ¥3,080 L ¥4,180	+ ¥1,300
おすすめ recommend	柔らかさ、香り、旨味。すべてが揃った国産牛ロース。	S ¥2,980	追加肉 100g
	上撰 国産牛ロース Premium Domestic Beef Loin	M ¥4,930 L ¥6,880	+ ¥2,150
おすすめ recommend	とろけるロドけと豊かな風味、極上体験。	S ¥4,680	追加肉 100g
	日本三大和牛 近江牛(滋賀) Japan's Top Three Wagyu Beef "Omi Beef" (Shiga)	M ¥8,680 L ¥12,680	+ ¥4,200
おすすめ recommend	霜降りの細かさや脂の甘さが特徴です。	S ¥5,980	追加肉 100g
	日本三大和牛 松阪牛(三重) Japan's Top Three Wagyu Beef "Matsusaka Beef" (Mie)	M ¥10,680 L ¥15,380	+ ¥4,900
おすすめ recommend	今や世界共通語となった、言わずと知れた神戸ビーフ。贅沢の極み!	S ¥8,480	追加肉 100g
	日本三大和牛 神戸ビーフ(兵庫) Japan's Top Three Wagyu Beef "Kobe Beef" (Hyogo)	M ¥16,480 L ¥24,480	+ ¥8,200
牛 & 豚 Beef & Pork	並 国産牛バラ×国産豚 Domestic Beef Belly & Premium Domestic Pork	S ¥1,800 L ¥3,700	追加肉 100g + ¥1,150
	上撰 国産牛ロース×国産豚 Premium Domestic Beef Loin & Premium Domestic Pork	S ¥2,850 L ¥6,810	追加肉 100g + ¥2,180
おすすめ recommend	特選 近江牛×国産豚 Special Wagyu Wagyu Beef "Omi Beef" & Premium Domestic Pork	S ¥3,980 L ¥9,880	追加肉 100g + ¥3,150
	特選 松阪牛×国産豚 Special Wagyu "Matsusaka Beef" & Premium Domestic Pork	S ¥4,480 L ¥1,1380	追加肉 100g + ¥3,650
おすすめ recommend	特選 神戸ビーフ×国産豚 Special Wagyu "Kobe Beef" & Premium Domestic Pork	S ¥5,700 L ¥13,900	追加肉 100g + ¥4,300



国産牛(Sサイズ)
Domestic Beef (Small)



国産牛(Mサイズ)
Domestic Beef (Medium)



国産牛(Lサイズ)
Domestic Beef (Large)



すき焼きベジタリアンセット(国産健康野菜盛り、割下、卵、ごはん)

¥1,300

Sukiyaki Vegetarian Set (Japanese Domestic Vegetable Platter, Warishita, Egg, Rice)

セット内容



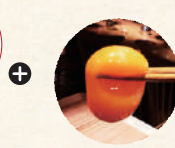
好きなお肉
Meat



国産健康野菜盛り*
Japanese Domestic
Vegetable Platter



白米 or 十五穀米
Rice or Multi-Grain Rice.
*Free refills for lunch



美豊卵(1つ)
Egg

ディナー限定

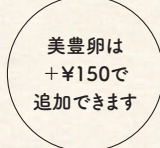
Dinner time only



森製麺の生うどん
Udon



本日の
デザート
Today's Dessert



美豊卵は
+¥150で
追加できます

*生うどんとデザートはディナータイムのみ
*Udon noodles and dessert are available only during dinner time.

Addition of raw eggs is an additional ¥150

※国産健康野菜盛りは季節によって内容が変わります。(白菜、ケール、トレビス、白しめじ、豆腐、くずきりなど、15種類以上)

The assorted domestic vegetables in the set menu are subject to change depending on the season.
(cover 15 varieties, including Chinese cabbage, kale, trevis, white shimeji mushrooms, tofu, kuzu noodles, etc.)

価格は全て税込です。
All prices are tax included.