



日本三大和牛を味わう



일본 3대 와규를 제대로 맛보기



神戸牛

神戸牛

고베소고기

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。



이제 세계공통어가 된 말없이 알려진 고베 비프. 단맛과 향기, 입 용해의 장점은 사치의 극한.



松阪牛

松阪牛

마쓰사카 소고기

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。

일본 3대 와규 중 하나로 마블링의 섬세함과 지방의 단맛이 특징이다. 부드러운 육질과 함께 입안에서 살살 녹는 듯한 느낌이 있어 많은 사람들이 '최고급'이라고 평가하는 와규 중 하나다.



近江牛

近江牛

오미규

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。

역사적으로 가장 오래된 시가현산 와규 브랜드로 알려져 있다. 섬세한 육질과 풍미가 특징인 고급 소고기로 알려져 있다.



すき焼き

스키야키

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。

본 양조 간장을베이스로, 설탕·미림·청주·마쿠라 자키 산 가다랭이 포를 사용.
"기슈 벌꿀 절임 남쪽 높은 매화"로 부드러운 맛으로 완성되고 있습니다.



しゃぶ笑 オリジナル
わりした
好評販売中!

SHABUWARA オリジナル
すき焼き ソースが 판매
중입니다!

Take Home
Authentic
Japanese
Flavor!

**SUKIYAKI
SAUCE**
(360ml)



びほうらん 美豊卵 ~愛媛県産~

미호란 ~에히메현산~

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
生달걀 추가 150입니다.

순국산닭'모미지'가 낳은 맛있는 계란입니다.
닭장은 1개이지 1마리로 사육.
먹이는 유전자 변형이 없는 옥수수를 베이스로, 오크라나
쌀겨, 해초, 마늘 등 심종을 독자적으로 배합해 주고
있습니다.



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。

생란은 손가락으로 잡을 정도의 탄력.
노른자는 색이 진하고 옛날 그리운 감칠맛이 있는 맛입니다.



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

미풍란
스키야키 무료로
하나 붙어 있습니다.
※추가는 유료



すき焼きセット

(お肉、国産健康野菜盛り、割下、卵、ごはん)

スキヤキ 세트 (고기, 일본 국산 야채 모듬, 스킨야키 소스, 계란, 밥)

セットのお肉を選んでください

고기의 양 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。

国産豚

고급 국산 돼지고기

M ¥2,230

S ¥1,530

L ¥2,930

追加肉 100g

+ ¥900

추가 고기



国産豚(Sサイズ)
국산 돼지(Small)



赤身と脂のうま味が安心のバラ肉。

国産牛バラ

국내산 소 차돌박이

M ¥3,080

S ¥1,980

L ¥4,180

追加肉 100g

+ ¥1,300

추가 고기



国産牛(Mサイズ)
국산 소(Medium)

柔らかさ、香り、旨味。すべてが揃った国産牛ロース。

国産牛ロース

고급 국산 소고기 등심

M ¥4,930

S ¥2,980

L ¥6,880

追加肉 100g

+ ¥2,150

추가 고기

とろける口どけと豊かな風味、極上体験。

近江牛(滋賀)

일본 삼대 와규 오미 소(시가)

M ¥8,680

S ¥4,680

L ¥12,680

追加肉 100g

+ ¥4,200

추가 고기

おすすめ
recommend

霜降りの細かさと脂の甘さが特徴です。

松阪牛(三重)

일본 삼대 와규 마쓰사카 소(미에)

M ¥10,680

S ¥5,980

L ¥15,380

追加肉 100g

+ ¥4,900

추가 고기

日本三大和牛の一つとされる神戸ビーフ。贅沢の極み!

神戸ビーフ(兵庫)

일본 삼대 와규 고베 비프(효고)

M ¥16,480

S ¥8,480

L ¥24,480

追加肉 100g

+ ¥8,200

추가 고기



国産牛バラ×国産豚

국내산 소 차돌박이 & 국산 돼지고기

M ¥2,750

S ¥1,800

L ¥3,700

追加肉 100g

+ ¥1,150

추가 고기

国産牛ロース×国産豚

고급 국산 소고기 등심 & 국산 돼지고기

M ¥4,830

S ¥2,850

L ¥6,810

追加肉 100g

+ ¥2,180

추가 고기

近江牛×国産豚

오미 소 & 국산 돼지고기

M ¥6,930

S ¥3,980

L ¥9,880

追加肉 100g

+ ¥3,150

추가 고기

松阪牛×国産豚

마쓰사카 소 & 국산 돼지고기

M ¥7,930

S ¥4,480

L ¥11,380

追加肉 100g

+ ¥3,650

추가 고기

神戸ビーフ×国産豚

고베 비프 & 국산 돼지고기

M ¥9,800

S ¥5,700

L ¥13,900

追加肉 100g

+ ¥4,300

추가 고기



牛&豚(Lサイズ)
소&돼지(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

스키야키 채식 세트 (일본 국산 야채 모듬, 스킨야키 소스, 계란, 밥)

セット内容

세트 내용



好きなお肉
고기



国産健康野菜盛り*
국산 야채모듬



白米 or 十五穀米
흰쌀밥 or 잡곡밥
점심은대체 무료



美豊卵(1つ)
계란



森製麺の生うどん
우동



本日の
デザート
오늘의 디저트



美豊卵は
+¥150で
追加できます

생달걀 추가 ¥150입니다.

ディナー限定

저녁 식사 시간에만 해당

*生うどんとデザートはディナータイムのみ
*생우동과 디저트는 디너 타임만

※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)

국산 건강 야채 모듬은 계절에 따라 내용이 바뀝니다.(배추, 케일, 트레비스, 흰 시메지, 두부, 당면 등 15 종류 이상)

価格は全て税込です。
가격은 모두 부가세 포함입니다.