



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.



しゃぶしゃぶ

샤브샤브

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。

“샤브샤브는, “한 명 1 냄비”의 발상의 원점. “독점”이기 때문에 여러가지 7개의 스프로, 즐기실 수 있도록 준비했습니다. “청구서 누구”에게도 즐거움 있는 맛을 제공. 4개의 “늘어뜨림”과 “양념”을 자신 기호로 조합됩니다. 고기는 주문을 받고 나서 슬라이스하므로 맛있습니다. 겉보기에는 아름다운 “건강 야채”와 함께, “샤브샤브의 새로운 제안”을 부탁드립니다.

選べる7つのスープ

7가지 맛있는 수프 베이스 중 1가지 선택

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。

다시마

홋카이도산 다시마 사용.



和出汁

たっぷりのかつお節でとった和だし。

일본식 수프

가쓰오부시로 듬뿍 우려낸 일본식 육수



野菜

定番の無添加野菜だしです。

야채

무첨가 채소 육수의 정석입니다.



豆乳

豆乳に野菜だしをプラス。クリーミーな味わい。

두유

두유와 야채 육수. 크림미한 맛.



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。

한약재마라

산초의 매운맛에 약선을 배합.



酸辣湯(サンラータン)

酢っぱ辛いがうまい! 美味しい酸味。

산라탕

신맛이 강하고 매콤하다. 맛있는 신맛이 중독성이 있다.



レモン

広島産レモンのすっぱり美味しい塩麴スープ。

레몬

히로시마산 레몬 소금 누룩 수프.

つけだれ・薬味 양념과 양념장

つけだれを2種類お選びください 소스 2가지 선택



ポン酢
폰즈



胡麻だれ
깨소스



塩ポン酢
소금폰즈



梅ポン酢
매실폰즈

薬味はスタッフまで! 기타 재료는 직원에게 문의하세요.

柚子胡椒
유자 후추

麻辣醬(마라-장)
매운 소스

豆板醬(트우판장)
두반장

ガーリック
마늘

花椒(호아자오)
쓰촨 후추

すりごま
참깨

ごま油
참기름

黒酢
흑초

醤油
간장

しゃぶ笑 オリジナル
ぽんず
好評販売中!

SHABUWARA オリジナル
폰즈가 판매
중입니다!

Take Home
Authentic
Japanese
Flavor!

PONZU
(360ml)

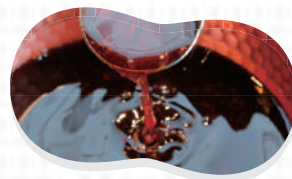


※つけだれの追加はプラス110円 양념장 추가 시 110엔 추가



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 오리지널
스키야키 소스가 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 1게이지 1마리로 사육.

먹이는 유전자 변형이 없는 옥수수를 베이스로, 오키라나
쌀겨, 해초, 마늘 등 십종을 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 セット (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



国産牛(Sサイズ)
국산 소고기(Small)



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)

M ¥8,680

S ¥4,680

L ¥12,680

追加肉 100g

+ ¥4,200

추가 고기

일본 삼대 와규 오미 소(시가)



国産牛(Mサイズ)
국산 소고기(Medium)

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)

M ¥10,680

S ¥5,980

L ¥15,380

追加肉 100g

+ ¥4,900

추가 고기

일본 삼대 와규 마쓰사카 소(미에)

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)

M ¥16,480

S ¥8,480

L ¥24,480

追加肉 100g

+ ¥8,200

추가 고기

일본 삼대 와규 고베 비프(효고)



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



国産牛(Lサイズ)
국산 소고기(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

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

セット内容

세트 내용



お好きなお肉
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.