



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 (ヤクゼンマーラー)
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)
酢っぽ辛いがうまい!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

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

麻辣醤 (マーラージャン)
Spicy Sauce

花椒 (ホアジャオ)
Sichuan Peppercorn

黒酢
Black Vinegar

豆板醤 (トウバンジャン)
Doubanjiang

すりごま
Sesame Seeds

醤油
Soy Sauce

しゃぶしゃぶ
オレンジ
ポンズ
好評販売中!

Now on sale

Take Home

Authentic
Japanese
Flavor!

PONZU
(360ml)



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

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

追加肉 100g

L ¥2,930

+\$ 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

追加肉 100g

L ¥4,180

+\$ 1,300

Domestic Beef Belly

Additional meat



国産牛(Mサイズ)
Domestic Beef (Medium)



霜降りの細かさと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

追加肉 100g

L ¥15,380

+\$ 4,900

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

Additional meat



牛&豚(Lサイズ)
Beef & Pork (Large)



牛 & 豚
Beef & Pork

並 国産牛バラ×国産豚

M ¥2,750

S ¥1,800

追加肉 100g

L ¥3,700

+\$ 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

追加肉 100g

L ¥6,810

+\$ 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

追加肉 100g

L ¥9,880

+\$ 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

追加肉 100g

L ¥11,380

+\$ 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

追加肉 100g

L ¥13,900

+\$ 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



お好みなお肉
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.
*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.