



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

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  
ぽんず  
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 sauce 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。

**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。

**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。すべてが揃った国産牛ロース。

**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

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

Additional meat

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

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！

**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

**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

**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

**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

**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

**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



国産牛(Mサイズ)  
Domestic Beef (Medium)



牛&豚(Lサイズ)  
Beef & Pork (Large)

おすすめ  
recommend



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.  
\*Free refills for lunch

ランチは  
お替り無料

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.