

おしながき

すき焼きセット

※すき焼きは必ず御人数前でのご用意とさせて頂いております。

上 (肩ロース・並) 野菜・そしじ卵 付き	一人前	2,980円 (3,278)
特 (肩ロース・上) 野菜・そしじ卵 付き	一人前	3,380円 (3,718)
天 (サーロイン) 野菜・そしじ卵 付き	一人前	3,980円 (4,378)

肉焼きセット

へれ	野菜・大根おろし 付き	一人前	6,500円 (7,150)
特 へれ (シャトーブリアン)	野菜・大根おろし 付き	一人前	8,000円 (8,800)

追加

■ すき焼き肉 上	2,360円 (2,596)	■ 肉焼き へれ	5,900円 (6,940)
特	2,760円 (3,036)	特 へれ	7,400円 (8,140)
天	3,360円 (3,696)		
■ すき焼き野菜 (しらたき、豆腐、春菊、長ねぎ、お麩)	500円 (550)	■ 肉焼き野菜 (ししとう、長ねぎ、キャベツ、人参)	500円 (550)
■ そしじ卵	150円 (165)	■ 大根おろし	100円 (110)

一品

季節のおひたし	500円 (550)	半殺しキムチ	500円 (550)
ホタルイカの沖漬け	500円 (550)	枝豆	500円 (550)
クリームチーズの信州味噌漬け	700円 (770)	いぶりがっこポテトサラダ	600円 (660)
ゴマサバ	1,200円 (1,320)	だし巻き玉子	800円 (880)
馬刺し	1,250円 (1,375)	バイ貝	1,200円 (1,320)

お食事

※炊きあがりに20分から30分ほどお時間を頂戴しますので、早めにご注文下さいませ。

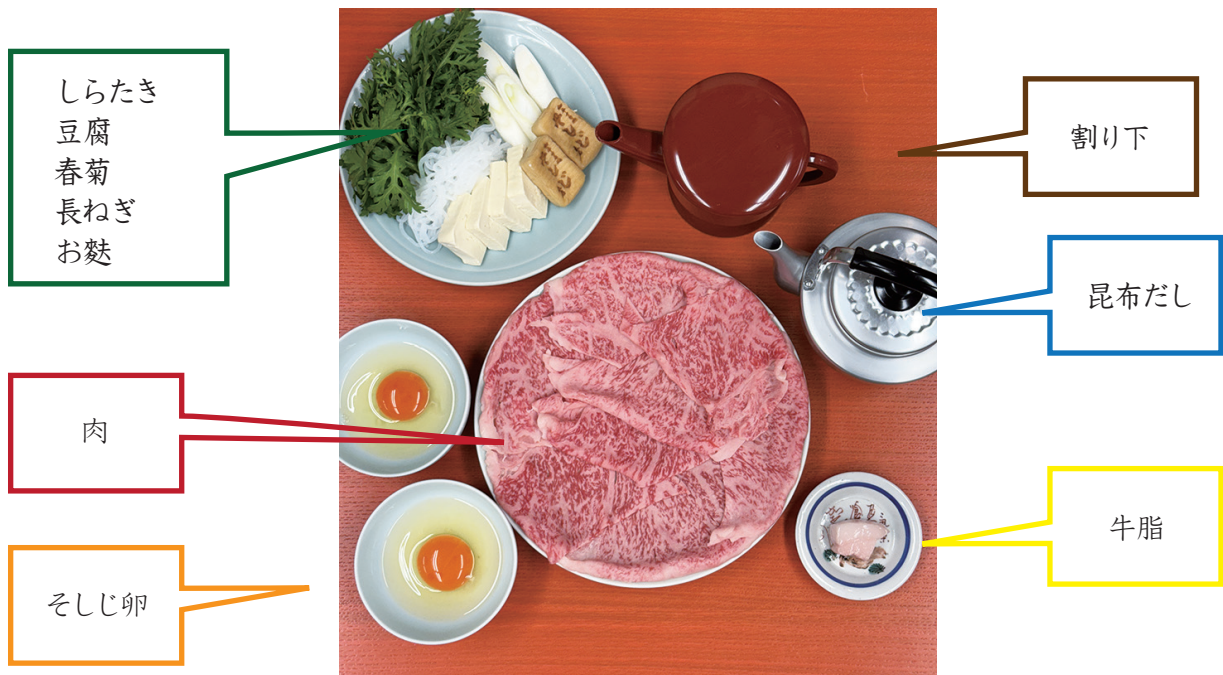
土鍋ごはん 並 (二合)	1,000円 (1,100)	漬物	350円 (385)
土鍋ごはん 中 (三合)	1,500円 (1,650)	〆 (麺、そしじ卵、万能ねぎ、のり)	500円 (550)
土鍋ごはん 大 (四合)	2,000円 (2,200)		

甘

最中 (ジャージーアイス / 抹茶アイス)	500円 (550)	季節のシャーベット	500円 (550)
-----------------------	---------------	-----------	---------------

※サービス料5% いただいております。

すき焼きの食べ方



上記、すき焼2人前となります。



①火をつけて(強火)牛脂を全体に広げます。



②しらたき、春菊、長ねぎ、豆腐、お麩から焼き始めます。



③肉を上から敷き詰めます。(肉をしらたきの隣にすると、肉が硬くなります。)



④割り下を適量注ぎます。味が濃くなりすぎましたら、昆布だしを入れて調整してください。



⑤沸騰して肉に少し赤身が残り、お麩がだしを吸い上げたら食べごろです。



⑥溶き卵をくぐらせてお召し上がりください。

ビール

生ビール	700円
瓶ビール	900円
ノンアルコールビール	490円

日本酒

浅間山 純米吟醸	一合 1,800円
伯楽星 純米大吟醸	一合 2,300円
瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分	一合 4,800円

焼酎

黒ウーロン割り	640円
緑茶割り	640円
梅割り	640円
チューハイ（レモン）	640円
二階堂	Glass 650円 Bottle 3,800円
茜霧島	Glass 650円 Bottle 4,500円
富乃宝山	Glass 690円 Bottle 6,800円

ウィスキー

ブラックニッカ	600円
角	790円
余市	1,500円
山崎	Glass 1,500円 Bottle 30,000円
白州	Glass 1,500円 Bottle 30,000円
響	Glass 2,500円 Bottle 50,000円

ボトルセット

■ 黒ウーロン茶	600円	■ 緑茶	600円
■ レモン	200円	■ 梅干し	200円

ソフトドリンク

黒ウーロン茶	490円
緑茶	490円
マルカイ 順造選 すりおろしりんごジュース 100	690円
オレンジ	490円
コーラ（ビン）	490円

白ワイン

信州たかやまワイナリー シャルドネ 2021

日本 / 長野県高山村 シャルドネ

Glass 1,380円 Bottle 9,800円
(1,518) (10,780)

ウィリアム・フェーブルシャブリ

フランス / ブルゴーニュ地方 シャルドネ

Bottle 12,000円
(13,200)

リュードヴァン ソーヴィニヨン・ブラン 2024

日本 / 長野県東御市 ソーヴィニヨン・ブラン

Bottle 16,000円
(17,600)

マンズワイン 千曲川シャルドネ 2022

日本 / 長野県 シャルドネ

Bottle 18,000円
(19,800)

あさつゆ / KENZO

アメリカ / カリフォルニア州 ナバ・ヴァレー ソーヴィニヨン・ブラン

Bottle 25,000円
(27,500)

赤ワイン

信州たかやまワイナリーメルローカベルネ

日本 / 長野県高山村 メルロー、カベルネ・フランなど

Glass 1,380円 Bottle 11,000円
(1,518) (12,100)

デコイ ジンファンデル 2022

アメリカ / カリフォルニア州 ジンファンデル

Bottle 6,000円
(6,600)

オーメドックジスクール

フランス / ボルドー地方 オー・メドック カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

Bottle 9,000円
(9,900)

カステロディアマ キャンティークラシコ

イタリア / トスカーナ州 サンジョヴェーゼ主体

Bottle 12,000円
(13,200)

ドメヌ・デ・ペルドリ PN

フランス / ブルゴーニュ地方 サンジョヴェーゼ主体

Bottle 18,000円
(19,800)

紫鈴 / KENZO

アメリカ / カリフォルニア州 ナバ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローなど

Bottle 22,000円
(24,200)

藍 / KENZO

アメリカ / カリフォルニア州 ナバ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン主体

Bottle 50,000円
(55,000)

カロンセギュール

フランス / ボルドー地方 サン・テステフ カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローなど

Bottle 70,000円
(77,000)

シャンベルタン グランクリュ

フランス / ブルゴーニュ地方 ビノ・ノワール

Bottle 120,000円
(132,000)

オーパスワン

アメリカ / カリフォルニア州 ナバ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン主体

Bottle 150,000円
(165,000)

シャンパン

ブーブグリコ イエローラベル

Bottle 16,000円
(17,600)

ドンペリニヨン

Bottle 58,000円
(63,800)

コースメニュー

※すき焼きコース、肉焼きコースは必ず御人数前でのご用意とさせていただきます。

※お昼限定 ソフトドリンク付き

すき焼き【上ロース】コース

6,000円 (6,600)

八寸 (前菜四種)

すき焼き (黒毛和牛上ロース 120g)

野菜盛り (しらたき、豆腐、春菊、長ねぎ、お麩)

玉子 (そしじ卵)

土鍋ごはん

デザート

すき焼き【特上ロース】コース

6,800円 (7,480)

八寸 (前菜四種)

お造り (本日の一品)

すき焼き (黒毛和牛特上ロース 120g)

野菜盛り (しらたき、豆腐、春菊、長ねぎ、お麩)

玉子 (そしじ卵)

土鍋ごはん

✂ (麺、万能ねぎ、そしじ卵、のり)

デザート

すき焼き【霜降り】コース

8,000円 (8,800)

八寸 (前菜四種)

お造り (本日の一品)

すき焼き (黒毛和牛サーロイン 120g)

野菜盛り (しらたき、豆腐、春菊、長ねぎ、お麩)

玉子 (そしじ卵)

土鍋ごはん

✂ (麺、万能ねぎ、そしじ卵、のり)

デザート

肉焼きコース

お肉をお選びください。

上へれ 8,000円 (8,800)

シャトーブリアン 10,000円 (11,000)

八寸 (前菜四種)

お造り (本日の一品)

肉焼き (120g)

野菜盛り (ししとう、長ねぎ、キャベツ、人参)

大根おろし

土鍋ごはん

✂ (麺、万能ねぎ、そしじ卵、のり)

デザート

宴会コースの御予約も承っております。詳しくはスタッフまで。

【宴会貸切】は最小30名様～最大42名様まで。

※サービス料5%いただいております。

お 土 産

そしじすき焼きセット

(肉、野菜、そしじ卵、うどん、割り下)

二人前 7,407円
(8,000)

四人前 14,815円
(16,000)



そしじサーロインすき焼きセット

(サーロイン、野菜、そしじ卵、うどん、割り下)

二人前 9,259円
(10,000)

四人前 18,519円
(20,000)



割り下

360ml

500円 (540)



牛しぐれ煮

60g

800円 (864)



そしじのこだわり

肉：厳選 A5 黒毛和牛

当店では、数ある国産和牛の中から特に品質の高い最高等級「A5ランク」の黒毛和牛を厳選。
また特に美しい霜降りを示すBMS10以上を使用しております。
ロドけの良い脂の甘みと、濃厚な旨味。まさに“とろけるような美味しさ”をご堪能いただけます。
上質なお肉の醍醐味を、どうぞゆっくりとお楽しみください。

お米：すき焼き専用ブレンド米【お米の匠 八代目儀兵衛】

江戸時代から続く京都の老舗米屋がすき焼きのために卓越した目利きでお米を厳選。
低温・低速精米と1%刻みのブレンドで奥行きのある甘みと旨みを最大限に引き出し、
理想の味に仕上げています。最高級のお米を土鍋でじっくり炊き上げてご提供いたします。
どうぞゆっくりとお楽しみください。

卵：そしじ卵【こだわりの平飼卵】

当店では、すき焼きに合わせたオリジナル平飼卵を使用。
自然に近い環境でのびのびと育った鶏が産んだ卵は、濃厚な黄身と弾力のある白身が特徴。
ひと口ごとに卵本来の深い旨味と力強い風味が広がります。
また、オメガ3脂肪酸・ビタミンA・D・Eや良質なたんぱく質を豊富に含み、
味わいと栄養どちらも兼ね備えた一品を、是非すき焼きとともにご賞味ください。

鍋：そしじ特注鍋【南部鉄器】

伝統工芸・南部鉄器による、すき焼きそしじ専用の特注鍋。
厚みのある鉄鑄物は豊かな蓄熱性をもち、鍋全体に均一な熱を伝えます。
肉の旨味を逃さず香ばしく焼き上げ、野菜や豆腐にはじっくりと熱を届けて、素材の味わいを
丁寧に引き出します。当店特注の、すき焼きそしじのために設えた一鍋でご堪能ください。