

お し な が き

すき焼きセット

※セット料理は御人数前でのご用意とさせていただきます。

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)
和牛ユッケ	2,000円 (2,200)		

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。

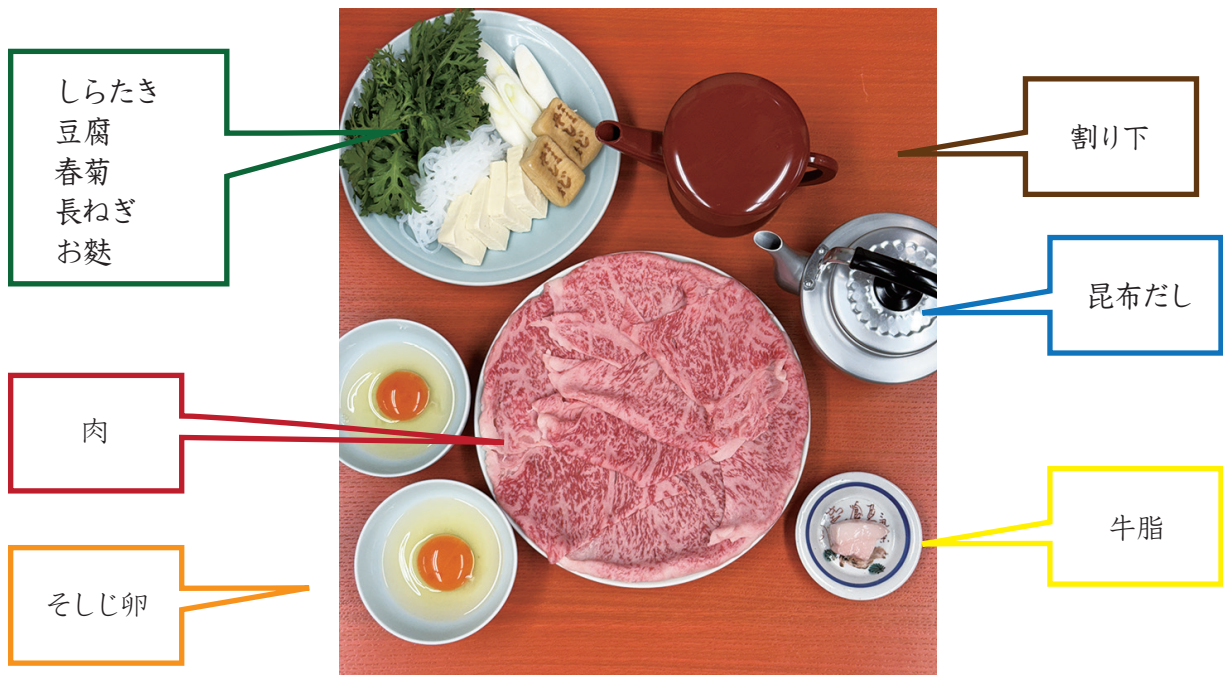
土鍋ごはん 並 (二合)	1,000円 (1,100)	漬物	350円 (385)
土鍋ごはん 中 (三合)	1,500円 (1,650)	丼 (麺、そしじ卵、万能ねぎ、のり)	500円 (550)
土鍋ごはん 大 (四合)	2,000円 (2,200)		

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 (770)
瓶ビール	900円 (990)
ノンアルコールビール	490円 (539)

日本酒

浅間山 純米吟醸	一合 1,800円 (1,980)
伯楽星 純米大吟醸	一合 2,300円 (2,530)
瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分	一合 4,800円 (5,280)

焼酎

黒ウーロン割り	590円 (649)
緑茶割り	590円 (649)
梅割り	590円 (649)
チューハイ (レモン)	590円 (649)
二階堂	Glass 650円 (715) Bottle 3,800円 (4,180)
茜霧島	Glass 650円 (715) Bottle 4,500円 (4,950)
富乃宝山	Glass 690円 (759) Bottle 6,800円 (7,480)

ウィスキー

ブラックニッカ	600円 (660)
角	690円 (759)
余市	1,500円 (1,650)
山崎	Glass 1,500円 (1,650) Bottle 30,000円 (33,000)
白州	Glass 1,500円 (1,650) Bottle 30,000円 (33,000)
響	Glass 2,500円 (2,750) Bottle 50,000円 (55,000)

ボトルセット	■ 黒ウーロン茶 1,000円 (1,100)	■ 緑茶 800円 (880)	■ レモン 200円 (220)
	■ 梅干し 200円 (220)	■ ボトルセット【水 or 炭酸】 500円 (550)	

ソフトドリンク

黒ウーロン茶	430円 (473)
緑茶	390円 (429)
マルカイ 順造選 すりおろしりんごジュース 100	590円 (649)
オレンジ	390円 (429)
コーラ (ビン)	390円 (429)

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 950円 (1,045) Bottle 6,800円 (7,480)

ウィリアム・フェーブル（メゾン）シャブリ' 23

フランス / ブルゴーニュ地方 シャルドネ

Bottle 9,500円 (10,450)

UTABI ワイナリー シャルドネ

日本 / 長野県 シャルドネ

Bottle 12,800円 (14,080)

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 20,000円 (22,000)

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 950円 (1,045) Bottle 6,800円 (7,480)

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 8,000円 (8,800)

UTABI ワイナリー メルロー

日本 / 長野県産 メルロー

Bottle 12,000円 (13,200)

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)

UTABI ワイナリー メルロープレミアム

日本 / 長野県産 メルロー

Bottle 26,000円 (28,600)

シャトー・スミス・オー・ラフィット

フランス / ボルドー地方 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローなど

Bottle 49,000円 (53,900)

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 130,000円 (143,000)

ピエールジュランシャンベルタンクロドベーズ' 19

フランス / ブルゴーニュ地方 ピノ・ノワール

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)

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。

ロど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【こだわりの平飼い卵】

当店では、すき焼きに合わせたオリジナル平飼い卵を使用。

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。