

テルスープ。

# 土鍋飯 漬物

逸品

- ・季節のなすだし
- ・枝豆
- ・半殺しきムチ
- ・神山椒
- ・クリームチーズ味噌漬け
- ・ホタルイカ沖漬け
- ・いぶりがっこポテトサラダ
- ・出汁巻き玉子
- ・うごく
- ・しぐれ煮（肉8品目替わりで提供）

三、〇〇〇円

（税込 三、三〇〇円）

# 肉豆三腐肉 土鍋飯 漬物

逸品

- ・季節のなすだし
- ・枝豆
- ・半殺しきムチ
- ・神山椒
- ・クリームチーズ味噌漬け
- ・ホタルイカ沖漬け
- ・いぶりがっこポテトサラダ
- ・出汁巻き玉子
- ・うごく
- ・しぐれ煮（肉8品目替わりで提供）

三、五〇〇円

（税込 三、八五〇円）

# 黒毛和牛サルベイユッケ マーブリング 10以上

## 土鍋飯・漬物

### 逸品

- ・季節のなべだし
- ・枝豆
- ・半殺しきムチ
- ・神山椒
- ・クリームチーズ味噌漬け
- ・ホタルイカ沖漬け
- ・いぶりがっこポテトサラダ
- ・出汁巻き玉子
- ・うごく
- ・しぐれ煮 (肉8品目替わりで提供)

四,〇〇〇円

(税込 四,四〇〇円)

### 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。

どうぞごゆっくりとお楽しみください。