

テールスープ

土鍋飯 漬物

逸品

- ・季節の旨ひだし
- ・枝豆
- ・半殺しキムチ
- ・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
- ・うざく
- ・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）

肉豆腐

土鍋飯 漬物

逸品

- ・季節の旨ひだし
- ・枝豆
- ・半殺しキムチ
- ・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
- ・うざく
- ・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）

黒毛和牛サロインユッケ

マングリング10以上

土鍋飯・漬物

逸品

- ・季節のちひだし
- ・枝豆
- ・半殺しキムチ
- ・神山椒
- ・クリームチーズ味噌漬け
- ・ホタルイカ味噌漬け
- ・いぶりがっこポテトサラダ
- ・出汁巻き玉子
- ・うさぐ
- ・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・すき焼お専用ブランド米

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のため
卓越した目利きでお米を厳選。

低温・低速精米と1%刻みのブランドで

奥行きのある甘みと旨みを最大限に引き出し、

理想の味に仕上がっています。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。