

# 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 (赤身・野菜・そしじ卵付き)	一人前	2,980円 <small>(3,278)</small>
特 (赤身・野菜・そしじ卵付き)	一人前	3,380円 <small>(3,718)</small>
天 (霜降り・野菜・そしじ卵付き)	一人前	3,980円 <small>(4,378)</small>

## 肉焼きセット

へれ	野菜・大根おろし 付き	一人前	6,500円 <small>(7,150)</small>
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 <small>(8,800)</small>
特へれステーキたれ焼 (シャトーブリアン)	野菜・そしじ卵 付き	一人前	8,500円 <small>(9,350)</small>

※2人前から承ります。

追加	■ すき焼き肉 上	2,360円 <small>(2,596)</small>	■ 肉焼き へれ	5,900円 <small>(6,490)</small>
	特	2,760円 <small>(3,036)</small>	特へれ	7,400円 <small>(8,140)</small>
	天	3,360円 <small>(3,696)</small>		
	■ すき焼き野菜 (しらたき、豆腐、春菊、長ねぎ、お麩)	500円 <small>(550)</small>	■ 肉焼き野菜 (ししとう、長ねぎ、キャベツ、人参)	500円 <small>(550)</small>
	■ そしじ卵	150円 <small>(165)</small>	■ 大根おろし	100円 <small>(110)</small>

## 一品

※生食のお肉メニューに関する注意事項※

●一般的に食肉の生食は食中毒のリスクが御座います。 ●お子様、高齢者、妊婦様などの食中毒に対する抵抗力の低い方は食肉の生食をお控え願います。

季節のおひたし	500円 <small>(550)</small>	半殺しキムチ	500円 <small>(550)</small>
ホタルイカの沖漬け	500円 <small>(550)</small>	枝豆	500円 <small>(550)</small>
もずく酢	500円 <small>(550)</small>	いぶりがっこポテトサラダ	600円 <small>(660)</small>
クリームチーズの信州味噌漬け	700円 <small>(770)</small>	だし巻き玉子	800円 <small>(880)</small>
辛子明太子	800円 <small>(880)</small>	蛸の酢味噌がけ	850円 <small>(935)</small>
鮪山掛け	1,200円 <small>(1,320)</small>	バイ貝	1,200円 <small>(1,320)</small>
ゴマサバ	1,200円 <small>(1,320)</small>	馬刺し	1,250円 <small>(1,375)</small>
和牛ユッケ	2,000円 <small>(2,200)</small>		

## お食事

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

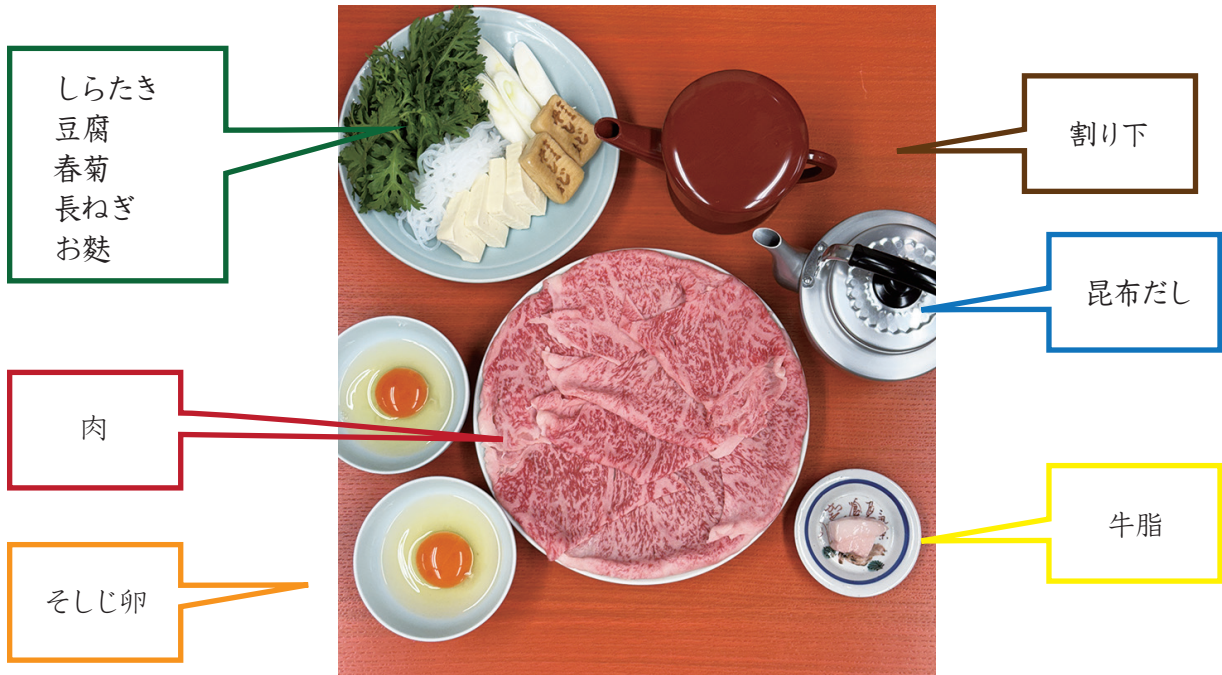
土鍋ごはん 並 (二合)	1,000円 <small>(1,100)</small>	漬物	350円 <small>(385)</small>
土鍋ごはん 中 (三合)	1,500円 <small>(1,650)</small>	✂ (麺、そしじ卵、万能ねぎ、のり)	500円 <small>(550)</small>
土鍋ごはん 大 (四合)	2,000円 <small>(2,200)</small>		

## 甘

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

※サービス料5%いただいております。

# すき焼きの食べ方



しらたき  
豆腐  
春菊  
長ねぎ  
お麩

割り下

昆布だし

肉

牛脂

そしじ卵

上記、すき焼き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 <small>(770)</small>
瓶ビール	900円 <small>(990)</small>
ノンアルコールビール	490円 <small>(539)</small>

## 日本酒

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

## 果実酒

青谷の梅酒	690円 <small>(759)</small>
あらごしみかん酒	690円 <small>(759)</small>
美丈夫ゆず	690円 <small>(759)</small>
アールグレイ濃厚使用 薫る紅茶酒	690円 <small>(759)</small>

## 焼酎 【ストレート・ロック・ソーダ・水・お湯】からお選びください。

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

## ウイスキー 【ストレート・ロック・ソーダ・水・お湯】からお選びください。

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

ボトルセット	■ 黒ウーロン茶 1,000円 <small>(1,100)</small>	■ 緑茶 800円 <small>(880)</small>
	■ レモン 200円 <small>(220)</small>	■ 梅干し 200円 <small>(220)</small>
		■ ボトルセット (氷or炭酸) 500円 <small>(550)</small>

## 白ワイン

信州たかやまワイナリー シャルドネ 2021	Glass 950円 (1,045)	Bottle 6,800円 (7,480)
<small>日本 / 長野県高山村 シャルドネ</small>		
リュードヴァン ソーヴィニヨン・ブラン 2024		Bottle 12,000円 (13,200)
<small>日本 / 長野県東御市 ソーヴィニヨン・ブラン</small>		
UTABI ワイナリー シャルドネ		Bottle 18,000円 (19,800)
<small>日本 / 長野県 シャルドネ</small>		
あさつゆ / KENZO		Bottle 20,000円 (22,000)
<small>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</small>		

## 赤ワイン

信州たかやまワイナリーメルローカベルネ	Glass 950円 (1,045)	Bottle 6,800円 (7,480)
<small>日本 / 長野県高山村 メルロー、カベルネ・フランなど</small>		
デコイ ジンファンデル 2022		Bottle 6,000円 (6,600)
<small>アメリカ / カリフォルニア州 ジンファンデル</small>		
オーメドックジスクール		Bottle 9,000円 (9,900)
<small>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</small>		
カステロディアマ キャンティークラシコ		Bottle 12,000円 (13,200)
<small>イタリア / トスカーナ州 サンジョヴェーゼ主体</small>		
ドメヌ・デ・ペルドリ PN		Bottle 18,000円 (19,800)
<small>フランス / ブルゴーニュ地方 サンジョヴェーゼ主体</small>		
UTABI ワイナリー メルロー		Bottle 18,000円 (19,800)
<small>日本 / 長野県産 メルロー</small>		
紫鈴 / KENZO		Bottle 22,000円 (24,200)
<small>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</small>		
UTABI ワイナリー メルロープレミアム		Bottle 32,000円 (35,200)
<small>日本 / 長野県産 メルロー</small>		
藍 / KENZO		Bottle 50,000円 (55,000)
<small>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</small>		
カロンセギュール		Bottle 70,000円 (77,000)
<small>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</small>		
シャンベルタン グランクリュ		Bottle 120,000円 (132,000)
<small>フランス / ブルゴーニュ地方 ピノ・ノワール</small>		
オーパスワン		Bottle 150,000円 (165,000)
<small>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</small>		

## 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)

## ソフトドリンク

黒ウーロン茶 430円 (473)	/	緑茶 390円 (429)	/	オレンジ 390円 (429)
コーラ (ビン) 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)		

# 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【赤身】コース

6,000円(6,600)

八寸 (前菜四種)

すき焼き (赤身 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【上赤身】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 (赤身 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 (霜降り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

(赤身、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

(霜降り、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。