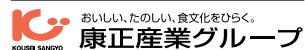
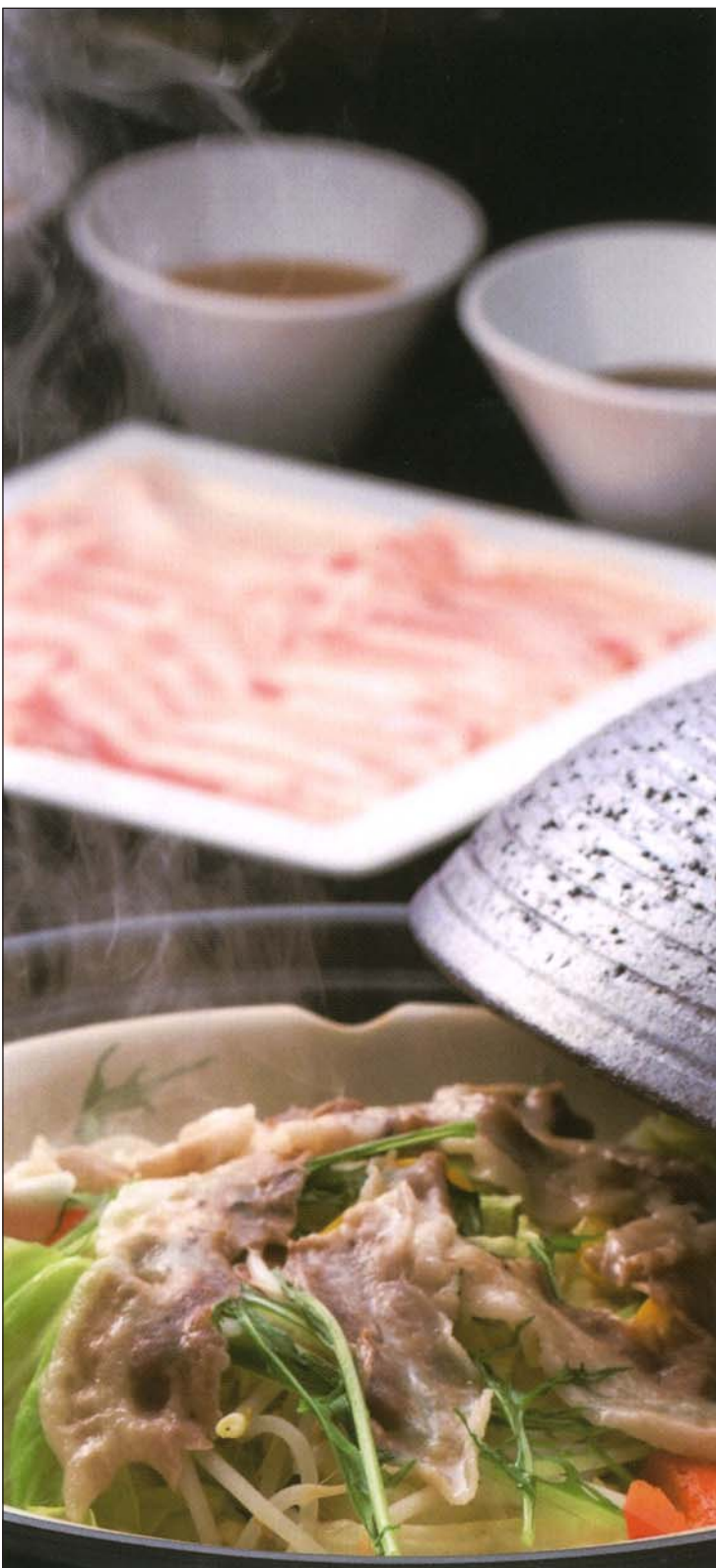


お願いとおことわり



※ホームページ掲載のメニューは、平成20年5月24日現在のメニューです。
 ※メニュー内容及び価格は、予告なく変更する場合がございます。
 ※店舗によりメニューが異なる場合がございます。
 ※フェア期間中は通常とは異なるメニューで営業する場合がございます。



当店自慢 黒豚蒸ししゃぶ

蒸気で蒸すことにより、余計な脂を落としヘルシーに…
 素材本来の旨味、風味をそのまま閉じ込め
 おいしくお召し上がりいただけます。

course 黒豚蒸ししゃぶコース

【お一人様】2,990 円

- ・前菜
- ・お造り
- ・揚げ物
- ・黒豚蒸ししゃぶ
- ・しゃきしゃき野菜盛り
- ・めの麺
- ・デザート

オススメ 黒豚蒸ししゃぶ

【お一人様】1,990 円

- ・黒豚蒸ししゃぶ
- ・しゃきしゃき野菜盛り
- ・めの麺

《追加》

黒豚しゃぶ	1,290 円
しゃきしゃき野菜盛り	490 円
五穀麺	490 円
生ラーメン	490 円

※表示価格は全て消費税込みの価格です。



肉のおいしさはえさで決まります こだわりの黒麹黒豚

黒麹六白黒豚

日本人が昔からの知恵としてお味噌や醤油などに使ってきた麹、その優れた酵素の働きに着目し、そんな黒麹から作った飼料とさつま芋でスクスクと健康に育った黒豚です。アクも少なく、甘みのある黒豚本来の味をお楽しみください。

- ・黒麹のえさは老化の原因物質（活性酸素）を抑えます
- ・融点の低い脂身と赤身はバランスが良く特にバラ肉はおいしさが違います
- ・麹のえさで育つ黒麹黒豚はしゃぶにしても特有の獣臭がありません
- ・麹が作り出す酵素をいっぱい摂取するのでしゃぶにしても肉は柔らかく、アクも極端に少ない



Lunch Menu ●LUNCH TIME 11:00～15:00



オススメ 9匹のこぶたLunch ……890円

黒豚をせいろで蒸し、余計な脂を落としヘルシーに仕上げました。温野菜もたっぷり！

トンテキLunch …… 1,200円	やみつぎ豚丼 …… 790円
幸せのメンチカツLunch … 890円	特製煮込みハンバーグLunch… 890円
メンチカツサンドセット … 790円 (コーヒー、サラダ付)	黒豚かつカレー …… 990円

