

9匹のこぶた

蒸ししゃぶ豚肉料理

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蒸し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てしゃぶにしても肉は柔らかく、アクも極端に少ない



新登場！ 旨辛！とん板焼き

山盛りの豚肉を豪快に鉄板で焼く、新感覚豚肉料理！



【絶品】 旨辛！とん板焼き！！コース

小鉢3種盛り、お造り、串揚げ、とん板焼き、焼き雑炊、デザート 【お一人様】 2,990円

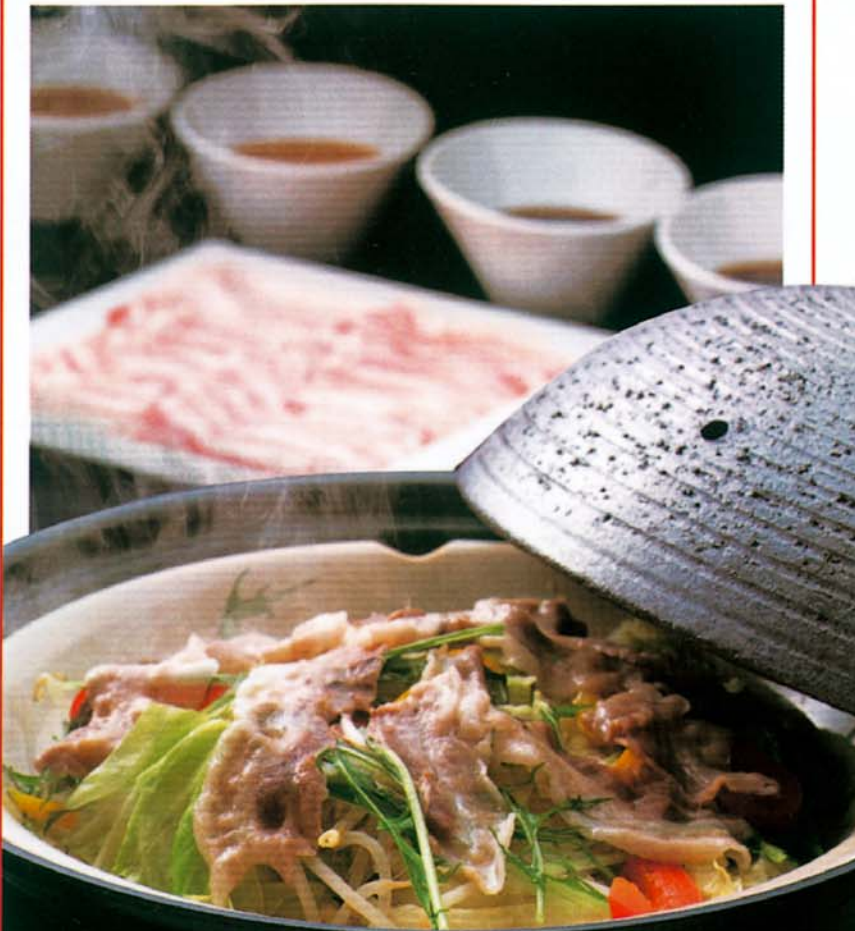
【单品】 旨辛！とん板焼き！！（焼き雑炊付き）

※2名様より 【お一人様】 1,990円

追加 黒豚 …………… 1,290円 野菜盛り…………… 380円
焼き雑炊 …………… 380円

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。



【特選】 黒豚蒸ししゃぶコース

前菜、本日のお造り、揚げ物、黒豚蒸ししゃぶ、しゃきしゃき野菜盛り、五穀麺、デザート 【お一人様】 2,990円

【オススメ】 黒豚蒸ししゃぶ

黒豚蒸ししゃぶ、しゃきしゃき野菜盛り、五穀麺 【お一人様】 1,990円

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

お得な飲み放題コース

A プレミアム生ビール 1杯、焼酎、カクテル、ソフトドリンク 【お一人様】 1,000円

B プレミアム生ビール、瓶ビール、焼酎、カクテル、果実酒、グラスワイン、ソフトドリンク 【お一人様】 1,800円

※20才未満のお客とドライバーのお客様の飲酒は、ご遠慮いただいております。

表示価格は全て消費税込みの価格です。

ご予約宴会承り中！

美味しい豚肉料理を
他にも各種
取りそろえておりますので
あわせてご利用下さいませ。

※ホームページ掲載のメニューは、平成20年8月22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。

※通常のレストランメニューと宴会メニューは異なる場合がございます。
※フェアメニューは開催期間を終了している場合もございます。
詳しくは各店舗へお尋ねください。