

こだわり牛肉

雪室熟成牛



肩
ロース

雪室を利用し温度・湿度が安定した環境で熟成されたお肉は、やわらかくまろやかな舌触りに。熟成によりタンパク質が分解され旨味・コクが強くなっています。

新潟銘柄豚

桜雪もち豚



肩
ロース

桜雪もち豚の肩ロースは、赤身と脂身の絶妙なバランスが特徴です。脂身が網目状に広がっており、その結果ロースよりも豊かな味わいとなっています。

純白のビアンカ



バラ

香りの良いさっぱりとした甘さと、歯切れの良い肉質が特徴です。ブランド名にふさわしく、脂身が透き通るように白く、上品な味わいとなっています。



制限時間
90分
ラストオーダー
15分前

〈お一人様〉

5,000円(税込)

〈小学生〉

3,000円(税込)

〈幼児〉

無料

新潟県産

銘柄豚

×

しゃぶしゃぶ

選び抜かれたお肉を心ゆくまで

県産銘柄豚・牛肉

- 県産豚【桜雪もち豚】 肩ロース
- 県産豚【純白のビアンカ】 バラ肉
- 雪室熟成牛 肩ロース



【純白のビアンカ】バラ肉



【桜雪もち豚】肩ロース

ベヤトッピングに

追加メニュー

- 野菜セット※1種類ずつでの注文も可能です
(白菜/長葱/人参/えのき/大根/もやし/水菜)
- 魚沼産コシヒカリご飯
- うどん(1/2玉)
- ラーメン(1/2玉)
- こだわり卵
- とろけるチーズ
- シャーベット



野菜セット



こだわり卵



シャーベット

3

好きなメニューを追加注文ください

野菜セット
■ 牛肉1種(肩ロース)
■ 県産銘柄豚2種(肩ロース・バラ)

2

最初に基本のセットをお持ちします

④ 辛だし 
パンチのある辛だしは、食べれば食べるほどクセになる味わい。べはラーメンがおすすめ。

⑤ トマトだし
トマトの旨味と甘みがたっぷりの洋風出汁です。べはご飯とチーズで、リゾットがおすすめ。

⑥ ポルチーニだし
【イタリアの松茸】と称されるポルチーニは、芳醇な香りが特徴です。上品なポルチーニの香りを是非お楽しみください。

① 濃厚昆布だし (薬味セット付)
基本の昆布だしは、薬味と合わせて自分好みに。

② 胡麻豆乳だし
濃厚な豆乳だしが、しゃぶしゃぶするほどにお肉の旨味と調和します。

③ すき焼き風だし (生たまご付)
ほんのり甘めのおだしは、牛肉との相性抜群です。

1

おだしを2種類お選びください



トマトだし&胡麻豆乳だし

※だしのおかわり無料
※ご注文時お選びいただいた、だし以外にご変更の際は追加¥1,000 (税込)

アルコール飲み放題プラン

90分 + ¥2,000円(税込)

生ビール / ハイボール / ウイスキー
カンパリ / グラスワイン / スパークリングワイン
焼酎麦・芋 / 日本酒 / 果実酒 / 濃醇梅酒
サワー / カクテル / ソフトドリンク各種