

# ● 温野菜の楽しみ方 ●

だし選び (プランメニュー P.10)

お好きな2つのだしをお選びください。



しやふしやふを食べ放題で楽しもう。(プランメニュー P.34)

お好きなコースをお選びください。

- ① アンデス高原豚 食べ放題
- ⑩ 黒毛和牛 食べ放題
- ② 厳選牛・アンデス高原豚 食べ放題
- ⑪ 極上霜降り 食べ放題
- ③ 赤城もち豚・厳選牛 食べ放題
- ④ 期間限定 食べ放題

肉
  国産野菜
  前菜
  おつまみ
  鍋肴
  竹筒つみれ
  お食事
  デザート1品

食べ放題をご注文の方は飲み放題もお得です。

## “食べ放題”を楽しむための六ヶ条

その一、前菜・おつまみ (プランメニュー P.5)

お鍋があったまるのを待つ間に、前菜とおつまみを。



一度食べたらやみつき!!

その二、厳選お肉・こだわり野菜 (プランメニュー P.10)

だしが沸いたらまずお肉! 次に野菜を楽しむのが鉄則。



こだわり素材を心ゆくまで!

食べ方も重要!

まずはそのままにだしの味を楽しむ  
その後...



薬味もお好みで!

その三、鍋肴 (プランメニュー P.6)

お気に入りの一品を見つけること



温野菜中心がオススメ!!

その四、竹筒つみれ (プランメニュー P.11)

10年以上愛され続ける温名物をハズさないこと



軟骨のこりこりとした食感が人気の理由!

その五、ぐもの (プランメニュー P.11)

育てただしでぐまで味わうのが温野菜流



これこそしゃぶしゃぶの醍醐味!

“だし”に合うぐものをどうぞ

その六、デザート (プランメニュー P.12)

やっぱりデザートは別バラ! 8種類からお1人様につきお1つ選べます。

※期間限定コースは、10種類からお1人様につきお1つお選び頂けます。



温野菜のお米

北海道JAきたそらち 深川産



温野菜のお米は、JAきたそらちの厳格な品質管理のもと、大雪山の麓に広がる石狩川によって育まれた肥沃な大地の恩恵を受け、栽培された「きらら」を使用しています。しっかりとした食感で、噛むほどに甘みが広がる自信作です。

※地域・店舗・時期・天候・調理の都合により、表記以外の産地となる場合もあります。※本メニューに掲載の写真はイメージです。



新陳代謝

カラダも、うれしい。  
『夏鍋』  
癒 炎 潤



癒食同源



新陳代謝

豊潤肌麗