

おいしい素材を、さらにおいしく。

# 選べる2つのだし



ポン酢とごまだれで

やっぱり王道、お肉を楽しむなら

## 釧路産 絹ぎり根昆布だし

お肉や野菜と一緒に食べられる細切り昆布には、味の濃い部分だけを厳選使用。素材の味をじっくりお楽しみいただける基本のだしです。

温野菜自慢の2種類のたれ

### 特製ポン酢

お肉に合うさわやかな酸味を追求して宮崎県産の日向夏やゆず・グレープフルーツの果汁と赤ワインなどで仕上げています。鬼おろしに黒胡椒をかけてどうぞ。



### 絶品フォアグラごまだれ

味に甘みと深みを増すために、隠し味でフォアグラを入れました。お好みでニンニク・ラー油・すりごまを入れて自分好みの味に。



ごまだれで

一度食べたら“やみつき”

## 四川風 旨辛火鍋だし

赤と黒の豆板醤でコクと香りをプラス。豚肉や野菜の甘みが際立ちます。辛だけじゃない、深みのある旨さをお楽しみください。

辛さが選べます…… 🟡 弱 🟠 中 🔴 1辛 🔴 2辛 🔴 3辛

10種のスパイスをつかった

## 野菜の美味しい 北海道 熟成カレーだし

カレーだしは、S鍋+100円、丸鍋+200円でお選び頂けます。



カレーだしをそのまま

スパイスの香りが食欲を刺激する、あとひく旨さの本格カレーだし。野菜の甘みを堪能した後は、濃厚な旨をお楽しみいただけます。

素材の旨みを引き出す「究極のだし」

## てびやましきほんかげほし 手火山式本格節の極みだし

極みだしは、S鍋+100円、丸鍋+200円でお選び頂けます。



極みだしをそのまま

鯉の旨みと香味を凝縮した「手火山式本格節」が素材の味を引き立たせます。



塩こしょうとポン酢で

女性人気No.1

## 有機大豆の豆乳だし

無調整豆乳のまるやかで、やさしい味。湯菜もできる豆乳だしは、塩こしょうを振るだけで豆乳スープとしても楽しめます。



玉子で

温野菜発祥 すきしやぶ

## 秘伝 月見すきしやぶだし

すきしやぶは、温野菜流の“すきやき”。ほどよい甘辛のだしと玉子がからみ、牛肉の旨みを引き出します。※玉子はお1人様につき1個お付けいたします。【追加の玉子…60円】



トマトだしをそのまま

コク旨! シメのリゾットも絶品

## 完熟トマトだし

完熟トマトをギュッと搾ってイタリアンな味わいに。コクのある味わいとさわやかな酸味は鶏肉や野菜との相性が抜群です。



ゆず塩だしをそのまま

素材の風味引き立つ

## コラーゲンゆず塩だし

ゆず香る、さわやかな風味の塩だし。お肉・野菜の味を引き立ててたくさん食べても飽きがきません。



はじめは、よめるんっ! コラーゲンゼリー入!

カラダの中から、じんわり温まる

## やくぜんしゃんこう 12種の薬膳香鍋だし

薬膳だしは、S鍋+400円、丸鍋+800円でお選び頂けます。



薬膳だしをそのまま

クミンなどのスパイスや、べにいための紅葉やハスの実といった12種の薬膳でお腹をじんわり温め、ほっと癒される気分。



今だけのおいしさを楽しむ

## 期間限定 特製だし



別紙の期間限定メニューをご覧ください

※本メニューの価格は税抜表示となっております。 ※本メニューに掲載の写真はイメージです。