

炊き立て釜めし

ことこと羽釜で、炊き立てのよろこび。
贅沢なこの一品が付いてます。



すべてのコースで、炊き立て釜めしがお注文いただけます。
[ご人数に合わせてご提供しております。]

コースご注文の際に、スタッフにお申し付けください。
炊き上がりに時間がかかるため、後からのオーダーは、お受けしかねます。



—— 季節の釜めし ——

春爛漫

桜鯛と山菜の釜めし

ふくよかな味わいの桜鯛を
山菜の春の香りとともに、
お楽しみください。



当店は、オーダーバイキングのお店です。
ご注文いただいたお料理やお飲物を、
お席までお持ちいたします。

まずは、右からコースをお選びください。

コースは、グループ統一でお願いしております。
お席の時間は全コース 120 分となります。



お料理、ドリンクについて
まず、しゃぶしゃぶの肉、野菜をお持ちします。
そのあと、好きなものをご注文ください。

ご注文は、食べ残しのないようにお願いします。

多い場合は、不本意ながら、別途料金を頂戴いたします。

デザートは、お一人様 1 品までです。
ラストオーダーまでにご注文ください。

ラストオーダーは、
料理、ドリンクともに終了 30 分前です。



釜めしはご希望の方のみ、ご人数に合わせて
ご提供しております。時間がかかるため、
コースオーダー時にご注文ください。
(後からは、お受けしかねます。)

飲み放題、ソフトドリンク飲み放題

当店では飲酒運転防止のため、お車でお越しのお客様には、
アルコール類のご提供は差し控えさせて頂いております

スタンダード飲み放題 お1人様 **1,080円**
[税込 1,188 円]

ビール [樽詰め / 新ジャンル]、ハイボール、酎ハイ、
カクテル、焼酎、日本酒、ソフトドリンクが飲み放題。

プレミアム飲み放題 お1人様 **1,380円**
[税込 1,518 円]

上記内容に、ビール [スーパー DRY 生]、耶馬美人など
プレミアム焼酎、ハ海山などこだわりの地酒などまで。

ソフトドリンク飲み放題 お1人様 **380円**
[税込 418 円]

小学生 **190円** [税込 209 円] **幼児無料**
[飲み放題 (ソフトドリンク
含む) ご注文時に限ります。]

飲み放題のご注文で、アルコールを召し上がらない方は、
ソフトドリンク飲み放題をご注文いただいております。

延長は、1 時間につき、お 1 人様 1,000 円 (税込)
で承ります。
[予約やお待ちのない日に限ります。]

杏 [anzu]

ゆったり
120
分

ラスト
オーダー
90
分

デザート
一皿
付

季節の
釜めし
付



二種のだしでいただく豚しゃぶ、寿司、一品料理の数々
が存分に楽しめる、大満足のコース。

食べ放題コース

杏 [anzu] コース

お1人様 **2,780円**
[税込 3,058 円]

小学生
半額

幼児
700円
[税込 770 円]

シルバー
[65 才以上]
300円 off

3 才以下
無料

2 色鍋の豚しゃぶ 食べ放題

本格にぎり寿司 食べ放題

30 種以上の一品料理 食べ放題



人気の肉寿司盛り合わせ



牛カルビ焼きも食べ放題

桜 [sakura]

ゆったり
120
分

ラスト
オーダー
90
分

デザート
一皿
付

季節の
釜めし
付



タンしゃぶ、天ぷらにプレミアム料理まで加えた
珠玉の一品料理も食べ放題のイチオシコース。

食べ放題コース

おススメ
一番人気

桜 [sakura]
コース

お1人様 3,580円
[税込 3,938 円]

小学生
半額

幼児
800円
[税込 880 円]

シルバー
[65 才以上]
300円 off

3 才以下
無料

2 色鍋の豚しゃぶ 食べ放題

本格にぎり寿司 食べ放題

30 種以上の一品料理 食べ放題

タンしゃぶ、天ぷら、プレミアムメニュー 食べ放題

桜コースからのマストなメニュー



特製のレモンだれでいただく、
毘沙門天名物”タンしゃぶ”。



揚げたての天ぷらも
食べ放題。

椿 [tsubaki]

ゆったり
120
分

ラスト
オーダー
90
分

デザート
一皿
付

季節の
釜めし
付



釜茹でした蟹まで、食べ放題で楽しめる、贅沢な
究極の食べ放題コース。

食べ放題コース

椿 [tsubaki]
コース

お1人様 4,780円
[税込 5,258 円]

小学生
半額

幼児
1,000円
[税込 1,100 円]

シルバー
[65 才以上]
300円 off

3 才以下
無料

2 色鍋の豚しゃぶ 食べ放題

本格にぎり寿司 食べ放題

30 種以上の一品料理 食べ放題

タンしゃぶ、天ぷら、プレミアムメニュー 食べ放題

蟹の釜茹で 食べ放題



蟹の釜茹でを存分に。



馬刺しは熊本直送。

まずは、【3つの選べるだし】から、1つお選びください。



【選べるだし】①

すき焼きだし

【選べるだし】②

キムチゲだし

【選べるだし】③

ゆず塩だし

鰹、昆布の旨味をブレンドしたやさしい甘味のすき焼きだし。

濃厚スープに、味噌、にんにくを加え、2種の唐辛子を使用しました。

地鶏と昆布のだしに、ほのかな柚子の香りを加えた、さっぱりした味わい。



選べるだし

定番だし

京都のほうじ茶と特製のそばつゆ

京都宇治に、天保三年創業の茶屋「伊藤久右衛門」。
その芳香な、ほうじ茶に、さっとくぐらせて、
特製のそばつゆで楽しむ、しゃぶしゃぶ。
優しい香りに包まれながら、存分にお楽しみください。



豚しゃぶ



京都のほうじ茶をくぐらせて、特製そばつゆで。選べるだしに入れて、だしごと、そのままです。

「追加の具材をお好みで」

- ・豚バラ
- ・みず菜
- ・甘味白菜
- ・大分県産しいたけ
- ・毘沙門ねぎ
- ・豆腐
- ・うどん
- ・マロニー
- ・大分県産もやし
- ・ソーセージ
- ・トック（韓国餅）
- ・もちもち水餃子
- ・薬味ねぎ（そばつゆに入れて）



毘沙門ねぎは、さっとなしゃぶしゃぶしてどうぞ。



そばつゆに柚子胡椒で、さらに美味しく。

寿司



- 一回のご注文は、ご人数分×この皿数まで。
- お寿司は、すべて、さび抜き、です。
- わさびはテーブルに、ご用意しております。
- 盛合せ以外の寿司は、〜かんで、ご提供しております。

肉のすし盛り合わせ [3 カン]

(馬刺し、鴨、鶏タタキ)



まぐろ



海老



海老チーズ



海老バジルチーズ



海老アボカド



いか



サーモン



サーモンチーズ



サーモンバジルチーズ



サーモンアボカド



ほたて



玉子



えんがわ



煮あなご



馬しゃぶ刺

にぎり寿司
2 カン盛り



にぎり寿司盛り合わせ [5 カン]



桜鯛



桜鯛汐昆布

菜

素材にもこだわった、
箸休めにもピッタリのサラダや小鉢。



和風シーザースサラダ
ちょっぴり和テイストのサラダ。



冷やしトマト
お口直しに最適。



たたききゅうり
国東産かぼす胡椒味噌でどうぞ。



釜茹で塩枝豆
お供の代表格。



和風カプレーゼ
トマトとモッツアレラの関係。

逸品

IPPIN

人気の定番料理から、創作系まで。てまひまかけた、こだわりの料理たち。



あさりの大吟醸 獺祭蒸し

あの大吟醸酒”獺祭”で蒸し上げました。



鶏の唐揚げ

ガーリック風味です。



柚子香る揚げだし豆腐

香りとともにどうぞ。



復刻！とり天

創業時のレシピを復活させました。



老舗のチキン南蛮

自家製タルタルソースで。



玉子焼き

ふっくらやさしい。



ぽてとフライ

みんな大好きなコレ！



薩摩赤鶏もものたたき
ブランド鶏ならではのおいしさ。



山芋の陶板焼き
ふっくらと焼き上げました。



鶏の炭火焼 柚子こしょう
炭火の香りがたまらない。



冷ややっこ 五種の薬味
様々な薬味がさわやか。



吟仕込み りゅうきゅう
こだわりの一品です。



塩麴牛カルビ焼き
贅沢な焼肉風の一皿。



ネギタン
特製のネギソースでどうぞ。

麺飯

自慢の蕎麦を始め、
しっかり美味しいものばかりを揃えました。



名代 ざるそば
毘沙門天自慢の逸品です。



明太子うどんのカルボナーラ
超人気の一皿。



ブラックチャーハン
炭火焼鶏を使った黒いチャーハン。



コースご注文の際に、スタッフにお申し付けください。
炊き上がりに時間がかかるため、後からのオーダーは、
お受けしかねます。

季節の釜めし [ご人数に合わせてご提供しております。]
桜鯛と山菜の釜めし

ご飯

明太子おにぎり

茶碗蒸し

[数量限定、売り切れ御免]

野菜の味噌汁

小さなお子様にも人気のメニューを集めました。

KID'S MENU



お子様うどん



お子様にぎり



ぽてとフライ



玉子焼き



バターコーン



パンケーキ



ウインナー

桜・椿コース限定、おごちそうメニュー



おすすめのお召し上がり方

〔鍋に一度に入れると美味しくいただけません！〕

- ① タンは一枚ずつ、しゃぶしゃぶし、色が変わり始めたら、さっと取り出します。
- ② レモンだけで、いただきます。

特製のレモンたれ

レモン・だいたい・ゆず、3種のかんきつと、昆布だして仕上げたさっぱりした味わいのたれ。ほんのりペッパーとガーリックが隠し味です。



名物！タンしゃぶ



リブロースステーキ うに醤油
しっとり焼き上げた極上部位。



ぷりぷり牛ホルモンもやし炒め
程よい脂ののった牛ホルモンの味わい。

桜・椿コース限定、おごちそうメニュー

THE PREMIUM

揚げたて 職人天ぷら

桜・椿コース限定の
メニューです。



- ・海老天
- ・きのこ天
- ・キス天
- ・なす天

- ・乙姫にんにく天
- ・小やりいか天ぷら 塩レモン
- ・春野菜の天ぷら盛り合わせ
- ・天ぷら盛り合わせ

塩 レモン 寿司

自家製の塩漬けレモンを
使用した、お寿司です。



塩レモンすし 3種盛り



塩レモンすし いか



塩レモンすし えんがわ



塩レモンすし 桜鯛

椿コース限定メニュー

かにの釜ゆで

厳選した蟹を食べ放題で存分に。



熊本直送 鮮馬刺し
素材厳選の極上美味。



カニフライ
さっぱりと蟹酢どうぞ。



カニの唐揚げ シノワソース
香味野菜たっぷりの甘酢で仕上げました。