



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み物を、  
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。  
その後、お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。

## 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<sup>90</sup>  
分

デザート  
一皿  
付



写真はイメージです。時季により、実際の内容と一部異なります。

二種のだしていただく豚しゃぶ、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



人気のにぎり寿司



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<sup>90</sup>  
分

デザート  
一皿  
付



写真はイメージです。時季により、実際の内容と一部異なります。

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、昆沙門天名物“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<sup>90</sup>  
分

デザート  
一皿  
付



写真はイメージです。時季により、実際の内容と一部異なります。

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  
**5,780円**  
[税込 6,358 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。

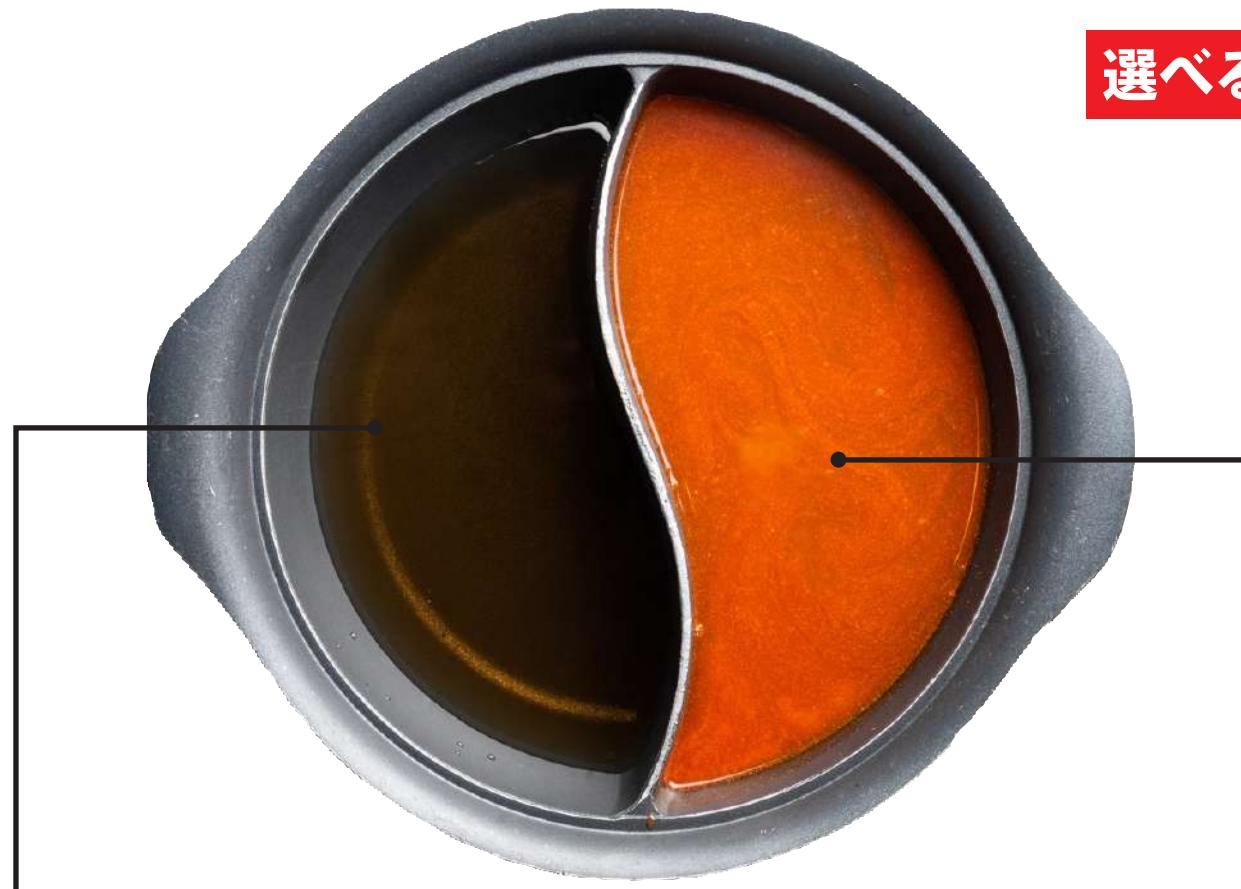
**まずは、【3つの選べるだし】から、1つお選びください。**



鰯、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。



**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。





限定登場

豚ロース

# 昆沙門天の豚しゃぶ

■ 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。



## 豚ロース

脂が少なめの赤身系。あっさりとした中に、豊かな旨味のある、ぜいたくな美味しさ。



## 豚バラ

脂のたっぷりのったリッチな味わい。旨味豊富な人気定番。



## 昆沙門ねぎ

宇佐の指定農家さんが土耕にこだわって、育てた、深い味わいの具材用ねぎ。

### [ そのほか、追加の具材をお好みでどうぞ ]

- ・九州産はりはり水菜
- ・甘味白菜
- ・大分県産しいたけ
- ・豆富
- ・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

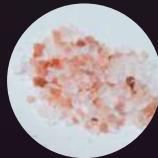


そばつゆ  
に入れて

薬味ねぎ  
柚子胡椒

# 寿司

- 一回のご注文は、ご人数分×2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、ご用意してございます。
- 盛合せ以外の寿司は、2かんで、ご提供しております。



塩にぎり  
ミネラル豊富なピンク色の  
ヒマラヤ岩塩で仕上げました。



いか



いか “塩” にぎり



桜鯛



桜鯛” 塩” にぎり



まぐろ



海老



海老チーズ



海老バジルチーズ



えんがわ



サーモン



サーモンチーズ



サーモンバジルチーズ



ほたて



かんぱち



煮あなご



馬しゃぶ刺



玉子



にぎり寿司盛り合わせ [5 カン]

にぎり寿司  
2カン盛り

# 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。



くにさき奥松農園の塩トマト  
高糖度のこだわり塩トマトです。



大根ときゅうりのパキポキ  
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  
トマトとモツァレラの関係。

# 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。



老舗のチキン南蛮  
自家製タルタルソースで。



復刻!とり天  
創業時のレシピを復活させました。



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。



北海道バターコーン  
甘いコーンを使用しました。



あさりの大吟醸蒸し  
大吟醸酒で蒸し上げました。



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。

塩麹牛カルビ焼き

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、しつ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。

久住ひら飼い玉子の TKG  
自然の中で健康に育った玉子のかけごはん。

## ご飯

茶碗蒸し [久住ひら飼い玉子使用]  
[数量限定、売り切れ御免]

明太子おにぎり  
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



ぽてとフライ



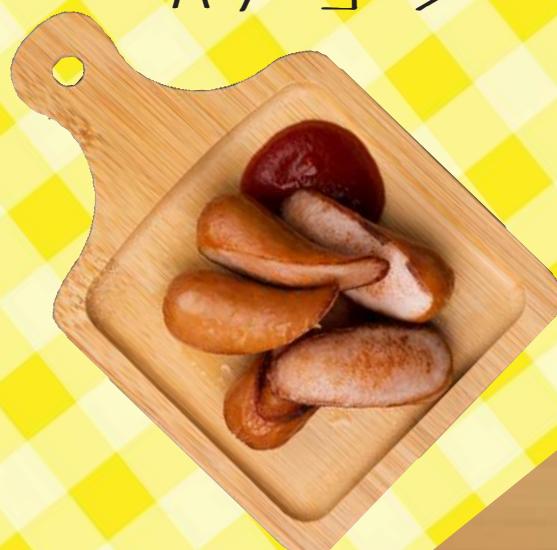
玉子焼き



バターコーン



パンケーキ



ワインナー

# 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いいただけません! ]

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 レモンだれで、いただきます。

## 特製のレモンたれ

レモン・だいだい・ゆず、3種の  
かんきつと、昆布だしで仕上げた  
さっぱりした味わいのたれ。  
ほんのリペッパーとガーリックが  
隠し味です。



タンには、酵素成分が含まれており、  
特に薄切りの場合、新鮮なものでも、  
独特の粘り、糸引きが  
発生する場合がございますが、  
品質には、まったく問題ございませんので、  
安心して、お召し上がりください。

特製レモンだれでいただく、  
名物たんしゃぶ



ホタテ貝焼き味噌  
帆立の旨味とふんわり玉子。

青森



うなぎのひつまぶし  
おだしをかけてどうぞ。

愛知



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。



佐世保レモンステーキ  
薄切りステーキと爽やかレモン

長崎

B-グル  
festa



ぶりぶ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

- (新)  
・春野菜・アスパラ天
- (新)  
・春野菜・たけのこ天
- ・小やりいか天ぷら 塩レモン
- ・天ぷら盛り合わせ



うなぎのにぎり [2 カン]



炭焼き月見つくね串 [2 本]

# 椿コース限定メニュー

極上かにの釜ゆで

素材厳選

美味しくなりました。



熊本直送 鮮馬刺し

素材厳選の極上美味。



鴨のステーキ

# ドリンクメニュー

◆スタンダード飲み放題で楽しめます。

## 梅酒

梅酒ロック	420 [税込 462]
梅酒ソーダ	420 [税込 462]
梅酒クーラー(ジンジャー割)	420 [税込 462]
梅男(コーラ割)	420 [税込 462]
梅娘(オレンジ割)	420 [税込 462]

## カクテル

カシスウーロン	420 [税込 462]
カシスオレンジ	420 [税込 462]
カシスソーダ	420 [税込 462]
ファジーネーブル	420 [税込 462]
ピーチジンジャー	420 [税込 462]
ピーチフィズ	420 [税込 462]
ピーチウーロン	420 [税込 462]
巨峰スパークリング	420 [税込 462]
巨峰ホワイト	420 [税込 462]



## ハイボール

ハイボール	480 [税込 528]
コークハイボール	480 [税込 528]
ジンジャーハイボール	480 [税込 528]
レモンハイボール	480 [税込 528]
大分カボスハイボール	480 [税込 528]
男梅ハイボール	480 [税込 528]

## 焼酎

白岳しろ	[米 / 熊本] 400 [税込 440]
二階堂	[麦 / 大分] 400 [税込 440]
黒霧島	[芋 / 宮崎] 400 [税込 440]

●水割り、ロック、  
お湯割、ウーロン割  
ソーダ割で。

## ワイン

赤ワイン	400 [税込 440]
白ワイン	400 [税込 440]

## 酎ハイ

レモンサワー	400 [税込 440]
ライムサワー	400 [税込 440]
シークワーサーサワー	400 [税込 440]
梅サワー	400 [税込 440]
ホワイトサワー	400 [税込 440]
カボスサワー	450 [税込 495]
男梅サワー	450 [税込 495]

## ビール [新ジャンル]

クリアアサヒ [樽詰め]	380 [税込 418]
--------------	-----------------

## ソフトドリンク

コーラ	280 [税込 308]
ジンジャエール	280 [税込 308]
ホワイトウォーター	280 [税込 308]
メロンソーダ	280 [税込 308]
オレンジジュース	280 [税込 308]
ホワイトソーダ	280 [税込 308]
CC レモン	280 [税込 308]
梅スパークリング	280 [税込 308]
充実野菜ジュース	280 [税込 308]
ウーロン茶	280 [税込 308]

## プレミアム飲み放題限定メニュー [単品ご注文可]

ビール	スーパー DRY 生	500 [税込 550]	焼酎	耶馬美人 [米 / 大分] 550 [税込 605]
日本酒	八海山	550 [税込 605]	日本酒	神々 [麦 / 大分 / じんじん] 550 [税込 605]
	鷹来屋	550 [税込 605]		●水割り、ロック、 お湯割、ウーロン割、ソーダ割で

## 飲み放題除外品 [単品ご注文のみとなります]

ノンアルコールビール	400 [税込 440]
------------	-----------------

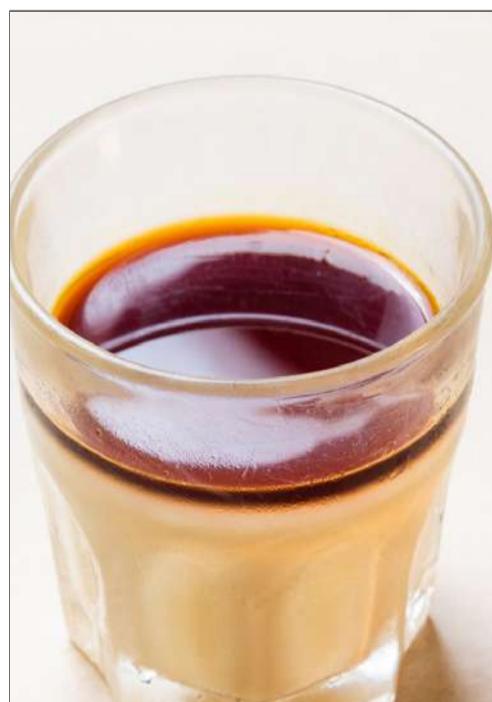
# デザートメニュー

お好きな一品をお選びください。

ラストオーダー前に、ご注文ください。

お一人様に付き、一品までの  
ご注文までとなります。

[3才以下のお客様を除く。]



## キャラメルプリン

280円  
[税込 308円]

なめらかな口当たりとキャラメルの  
ほのかなビター感が絶妙です。



## 柚子シャーベット

280円  
[税込 308円]

爽やかな柚子の香り、さっぱりとした  
味わいです。



## ソフトクリーム

280円  
[税込 308円]

ミルクの美味しさが堪能できる、  
ソフトクリームの王道ティスト。



## とろふわ杏仁

280円  
[税込 308円]

やわらかでミルキーな味わい。  
いちごのソースで。