

びしゃもんでん|

検索

Discover New Korea !!

韓国フェア、ついに始動。新しいK-グルメを食べつくせ。



葉レタスに包んでどうぞ! カリカリジューシー感がたまらない
サム・ギョプ・サル クリスピーホットチキン

鰻・鯉・こだわりの大分産夏野菜

贅沢な夏の素材がここに集結。



旬のかつおは、ポン酢ジュレと
塩のお寿司でどうぞ。



桜・椿コースでは、うなぎの
にぎりも食べ放題で楽しめる。



肉厚で、甘味のある、九重産
温泉パプリカの天ぷら。

特製そばつゆ、【持ち帰り】限定販売。

特製そばつゆ 500 税込
円

150mℓ [3 倍希釈]

ご自宅に、お土産に、
いかがですか？





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。

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 [anзу]

ゆったり
120
分

ラスト
オーダー
90
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 [anзу] **2,780円**
コース お1人様 [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
90
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、
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



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。





限定登場

豚ロース

毘沙門天の豚しゃぶ

■ 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。



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。



毘沙門ねぎ

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

そばつゆ
に入れて

薬味ねぎ

柚子胡椒

夏の味覚。わら焼き鰯。



かつお”塩”にぎり(2カン)
淡桃色のヒマラヤ岩塩で。

かつおにぎり(2カン)
ポン酢ジュレ仕立て。



わら焼きかつおのたたき
季節の美味しさを是非どうぞ。



葉レタスに包んでどうぞ！
サム・ギョプ・サル



飲み干したくなるスープ
韓国冷麺



韓国トレンド
オッパチーズボール



ほんのり甘塩っぱい
ハニーバターポテトフライ



旨辛だれで仕立てた
ヤムニョム揚げチヂミ



カリカリジューシー感がたまらない
クリスピーホットフライドチキン



大人気のもはや定番
チーズタッカルビ



贅沢な味わいのビビンバ
お刺身キムチビビンバ



焼肉風のたれが旨い
豚と椎茸のテジプルコギ



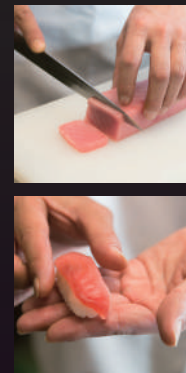
人気の定番から、最新韓国トレンドグルメなど、
美味しい K-food が、毘沙門天に大集結。
すべてのコースで、すべての韓国グルメが、
食べ放題で、お楽しみいただけます。

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 칸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



鯉にぎりポン酢ジュレ



鯉”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。



老舗のチキン南蛮
自家製タルタルソースで。



とり天
かぼすポン酢でどうぞ。



鶏の唐揚げ
ガーリック風味です。



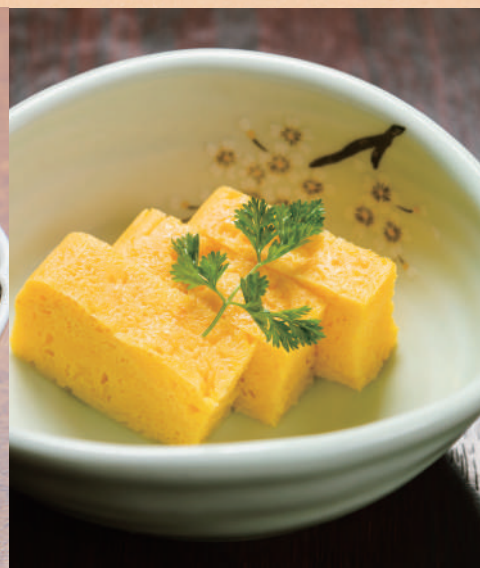
柚子香る揚げだし豆腐
香りとともにどうぞ。



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。

麵飯

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
昆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。



佐伯あつめし
魚が旨い漁師のまかないめし

ご飯

茶碗蒸し

[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



パンケーキ



玉子焼き



ぽてとフライ



バターコーン

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 レモンだれで、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、昆布だしで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。



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



リブローズステーキ うに醤油
しっとり焼き上げた極上部位。



うなぎのひつまぶし
おだしをかけてどうぞ。



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
- ・夏の厳選野菜・九重産温泉パプリカ天
- ・夏の厳選野菜・国東産ミニトマト天
- ・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