



秋
限定

限定選べるだし

かぼすを搾って
松茸の土瓶蒸し風だし

プラス **300** 円 (税込 330 円) で お選びいただけます。

限定登場!! 松茸の豊かな香りをどうぞ。松茸土瓶蒸し風の、あっさりとした、鍋のおだしです。お好みでかぼすを搾ってお召し上がりください。

鍋 1 つにつき、プラス 300 円 (税込 330 円) で、この秋限定の贅沢だしが、お選びいただけます。



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 **1,180円**
[税込 1,298 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 **1,580円**
[税込 1,738 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 **430円**
[税込 473 円]

小学生 半額
215 円 [税込 236 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げらない方は、
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]
コース

お1人様 **2,980円**
[税込 3,278 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 3,680円
[税込 4,048 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
1,100円
[税込 1,210 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。

杏 [anзу]

桜 [sakura]

椿 [tsubaki]

まずは、【3 [+1(限定別料金)] 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。

選べるだしに限定登場 !! 松茸の土瓶蒸し風だし



プラス
300
円 (税込 330 円) で

松茸土瓶蒸し風の、あっさりとした、鍋のおだしです。お好みでかぼすを搾ってお召し上がりください。

鍋 1 つにつき、プラス 300 円 (税込 330 円) で、この秋限定の贅沢だしが、お選びいただけます。

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。



杏 [anзу]

桜 [sakura]

椿 [tsubaki]



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。



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

寿司

杏

桜

椿

鮭ハラス

つぶ貝

いか 熟成塩かぼす

カンパチ 熟成塩かぼす

サーモン 熟成塩かぼす

甘味

杏

桜

椿

選べるデザート of 1 品です。



和栗の抹茶プリン

大学芋パフェ

天ぷら

桜

椿

桜・椿コースのみとなります。

塩と
かぼすで



秋鮭、県産椎茸、秋茄子、きのこ
秋の天ぷら盛り合わせ

秋

限定

大分産かぼすを使用した、お寿司やお料理を始め、
美味しい秋の味覚を、ご用意いたしました。

広島カキフライ
かぼすタルタル



かぼすを搾って、
とり天ぶっかけうどん



蟹豆腐饅頭の
かぼすきのこあん



かぼす

一品料理

杏 桜 椿



かぼすシュガー
トースト



大根ときゅうりのパキポキ
かぼす胡椒味噌



薄切りビーフの
かぼすステーキ

杏 [anзу]

桜 [sakura]

椿 [tsubaki]

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 かねで、ご提供しております。

にぎり寿司
2 カン盛り



鮭ハラス



つぶ貝



いか 熟成塩かぼす



カンパチ 熟成塩かぼす



サーモン 熟成塩かぼす



まぐろ



海老



海老チーズ



海老バジルチーズ



いか



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



えんがわ



馬しゃぶ刺



玉子



煮あなご



にぎり寿司盛り合わせ [5 カン]

杏 [anзу]

桜 [sakura]

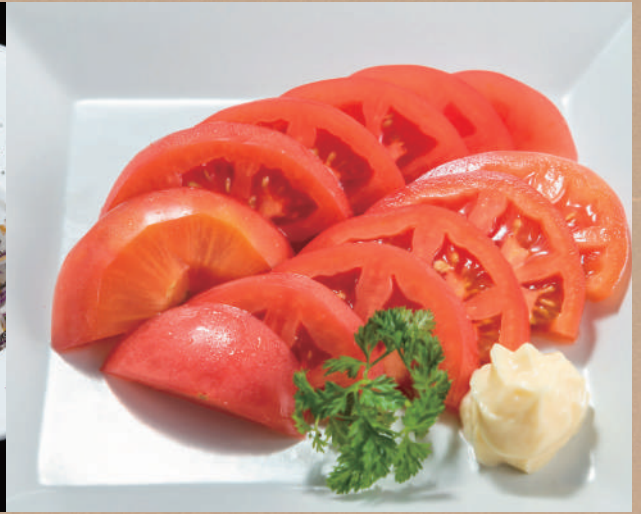
椿 [tsubaki]

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。

杏 [anзу]

桜 [sakura]

椿 [tsubaki]

逸品

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。



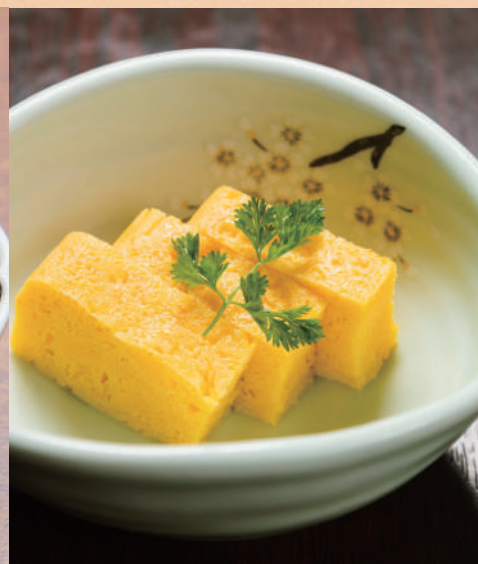
柚子香る揚げだし豆腐
香りとともにどうぞ。



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！

杏 [anzu]



薩摩赤鶏のたたき
ブランド鶏ならではのおいしさ。

桜 [sakura]



山芋の陶板焼き
ふっくらと焼き上げました。

椿 [tsubaki]



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。

杏 [anзу]

桜 [sakura]

椿 [tsubaki]

麵飯

自慢の蕎麦を始め、しっかりと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。



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



杏 [anzu]

桜 [sakura]

椿 [tsubaki]

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 [sakura]

椿 [tsubaki]



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



和膳ステーキ 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 [sakura]

椿 [tsubaki]

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



秋の天ぷら盛り合わせ

秋鮭、県産椎茸、秋茄子、きのこ



秋鮭の天ぷら

・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]

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]
巨峰スパークル	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]

日本酒

国士無双 [北海道]	550 [税込 605]
熱燗	500 [税込 550]



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	焼酎
スーパー DRY 生	耶馬美人 [米 / 大分]
500 [税込 550]	550 [税込 605]
日本酒	神々 [麦 / 大分 / じんじん]
八海山 [新潟]	550 [税込 605]
鷹来屋 [大分]	550 [税込 605]

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]
------------	-----------------

秋
限定



大学芋パフェ 280 円
[税込 308 円]
香ばしい大学芋とソフトクリーム。
合わないわけがない!!

秋
限定



和栗の抹茶プリン 280 円
[税込 308 円]
栗、小豆、クリームをのせた、
和風ほろにがプリン。

ラストオーダー前に、ご注文ください。

デザートメニュー

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。]

お好きな一品をお選びください。



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イスト。



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。