

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。

**冬限定**

魚介の旨味が醸す、贅沢しやぶしやぶ。

**選べるだし**

プラス **400** 円(税込440円)で

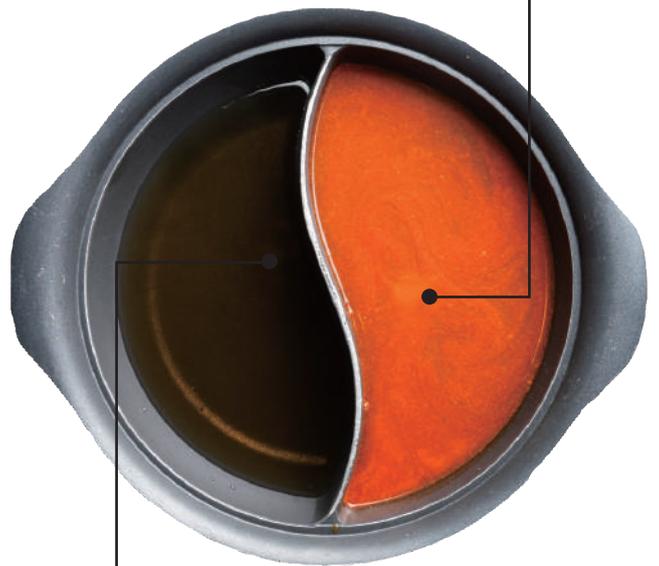
メのチーズリゾット付

限定登場!! 魚介の旨味たっぷりの爽やかなトマトだしに、ほんのりサフランの香り。南欧のおごちそうスープを、しゃぶしゃぶだしで。

鍋1つにつき、プラス400円(税込440円)で、この冬限定の贅沢だしが、お選びいただけます。

**グイヤーベース風トマト鍋**

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。



## 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

国東の指定農家さんが  
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



寒ブリ にぎり  
 寒ブリにぎり 塩  
 釜茹で牡蠣 五穀酢ジュレ  
 4種のチーズあぶり

杏 桜 椿

# 冬限定

脂のほどよくのった寒ブリや、極上スイーツ、そして様々なチーズを使ったお料理たち。

## 甘味

杏 桜 椿

選べるデザート of 1品です。

## 天ぷら

桜 椿

桜・椿コースのみとなります。



ティラミス  
 マスカルポーネチーズ

ストロベリーレア  
 チーズケーキクリーム  
 クリームチーズ



牡蠣の天ぷら



ピザ職人風  
こんがりつくね  
レッドチェダーチーズ



チーズたこ焼き  
スライスチーズ



重ね茄子の  
ラザニア風グラタン  
ゴーダチーズ

カマンベールフライ  
はちみつをかけて  
カマンベールチーズ



# Cheese Fair

杏 桜 椿



モッツァレラ  
揚げ出し  
モッツァレラチーズ



チーズチゲ  
ラーメン  
モッツァレラ・パルメザン

# チーズフェア、開催中

楽しいチーズの世界 [チーズ単品では、提供していません。]



## ゴーダチーズ

ロッテルダム近郊のゴーダという町で作られたことが名前の由来。ミルクの風味を生かしながらほどよく熟成。バターのようなコクがあり、おだやかな風味です。



## カマンベールチーズ

表面に白カビを生やして熟成させた小型のチーズ。中はトロリとやわらかく、コクのある深い味わいが魅力的な、なじみのあるフランスチーズです。



## レッドチェダーチーズ

セミハードタイプで、イギリスを代表的するチーズ。15世紀頃、サマセット州の町チェダーで生まれたとされ、ハンバーグやホットサンドなどによく使用されています。



## マスカルポーネチーズ

ティラミスと言えばコレ！原産地はイタリアのロンバルディア。マスカルポーネの語源は「mas・que・bueno！」。「なんて素晴らしい味なんだ！」という意味だそう。



## モッツァレラチーズ

モッツァレラは南イタリア原産のフレッシュタイプのチーズ。弾力のある食感に噛むとあふれ出る風味豊かなミルク感。熱を加えるとのびがよく、マルゲリータで使うチーズで有名。



## パルメザンチーズ

粉チーズの代表格。一振りでも、料理にコクと深い味わいをあたえる、人気のチーズ。もともとは、イタリア北部のパルマ付近原産のチーズです。

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



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。



寒ブリ



寒ブリ ”塩” にぎり



いか



いか ”塩” にぎり



まぐろ



海老



海老チーズ



海老バジルチーズ



馬しゃぶ刺



サーモン



サーモンチーズ



サーモンバジルチーズ



ほたて



牡蠣 五穀酢ジュレ



えんがわ



4 種のチーズ



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。



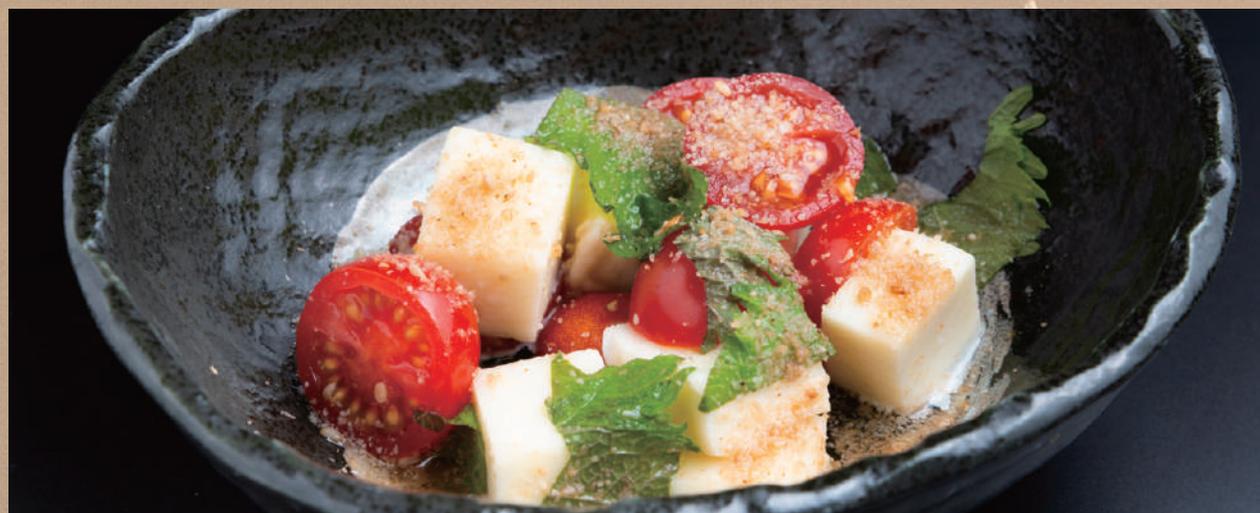
くにさき奥松農園の塩トマト  
高糖度のこだわり塩トマトです。



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 [anзу]



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 [anзу]

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



バターコーン



たこやき



玉子焼き



ぽてとフライ



パンケーキ



## 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

 牡蠣の天ぷら

- ・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。



ふぐの唐揚げ串



ティラミス

280 円  
[税込308円]

マスカルポーネチーズを使用した、  
イタリアンスイーツ。



ストロベリーレア  
チーズケーキクリーム 280 円  
[税込308円]

あまおうのムースに、レアチーズ  
クリームを重ねました。

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。



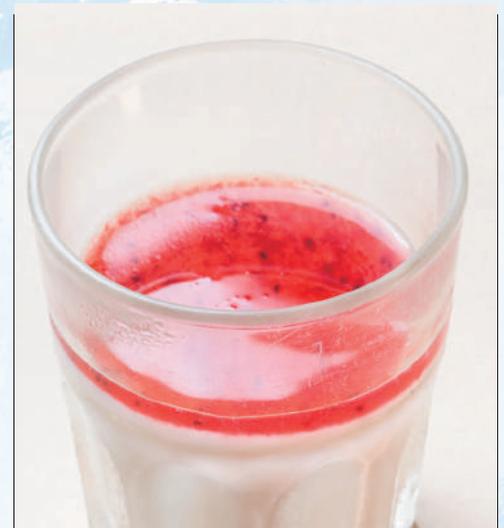
柚子シャーベット 280 円  
[税込308円]

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。