

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。



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。

桜鯛だしねぎしゃぶ鍋

やさしい鯛のおだしにたっぷりネギ。

選べるだし

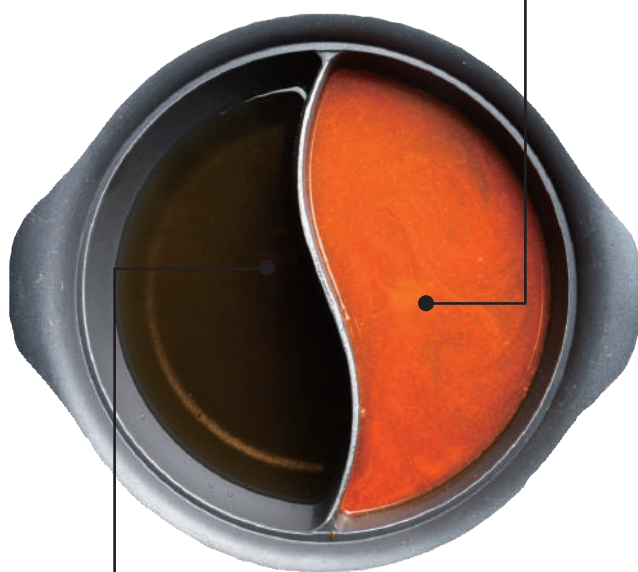
春限定

プラス 300 円 (税込 330 円) で

鯛しゃぶ 1 皿付き。葱お替り無料。

鍋 1 つにつき、プラス 300 円 (税込 330 円) で、この限定の贅沢だしが、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]



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

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

桜鯛|寿司



関鯛入荷



桜鯛 にぎり
桜鯛 梅びしお
桜鯛 汐昆布

杏 桜 椿

春 限定

農家直送の野菜など、大分のこだわり食材を使い、
地元の恵みを新発見するフェアです。

甘味

杏 桜 椿

選べるデザート of 1 品です。



苺と
ヨーグルトムース
のクーシュ

天ぷら

桜 椿

桜・椿コースのみとなります。

東国
菜野



スナッフエンドウの天ぷら

東国
菜野



白ネギの天ぷら



ふるふる
レモンゼリーと
カスタード



国東産
スナップエンドウ



国東産
白ネギ



オーガニック
ベビーリーフ



ワックス不使用の
杵築レモン



桜鯛のレモンカルパッチョ
国東オーガニックリーフ添え



帆立と国東スナップエンドウ
のレモンバター



鶏のにんにくネギマミレ



厚切りタンの葱塩炒め



国東産白ねぎの明太グラタン



県産素材のにら豚

春

大分の恵み 新発見

フェア

Discover Oita

杏 [anзу]

桜 [sakura]

椿 [tsubaki]

寿司



にぎり寿司
2カン盛り

- 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。



桜鯛



桜鯛 汐昆布



桜鯛 梅びしお



いか



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



かんぱち



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]

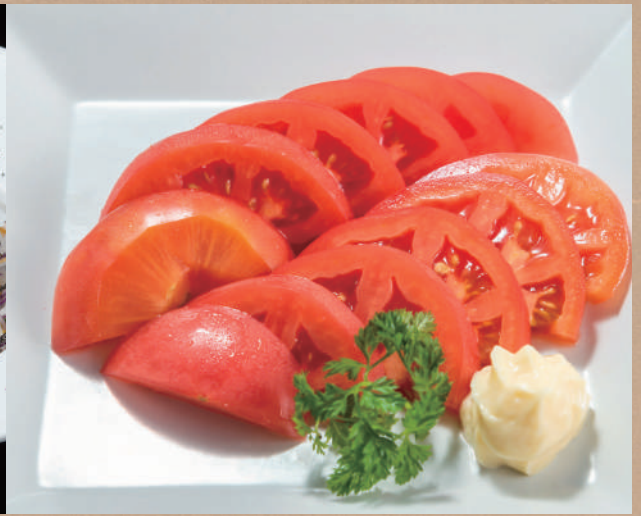
椿 [tsubaki]

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。



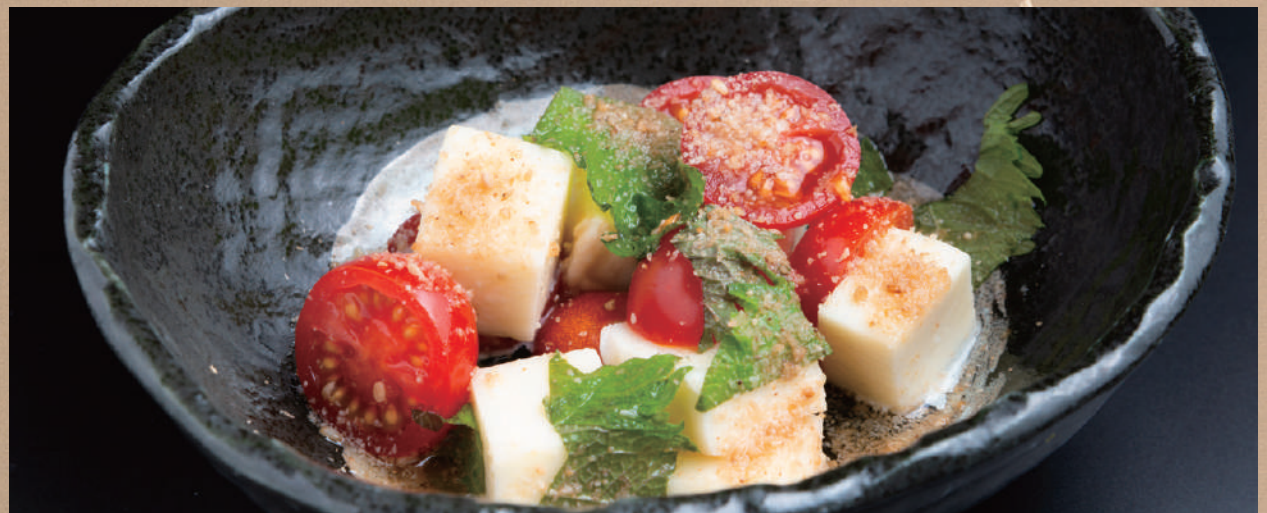
くにさき奥松農園の塩トマト
高糖度のこだわり塩トマトです。



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。



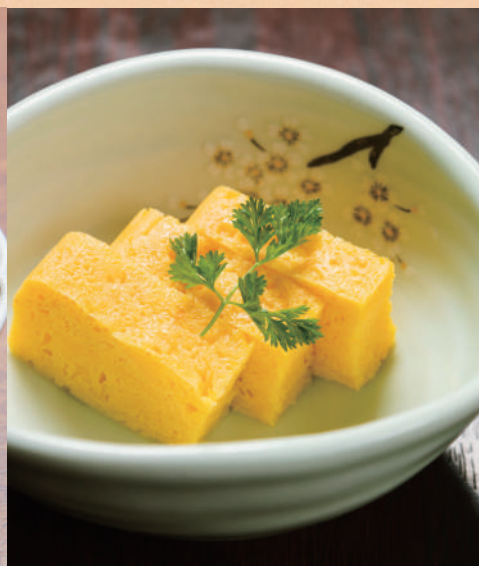
柚子香る揚げだし豆腐
香りとともにどうぞ。



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。



厚切りタンの葱塩炒め
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 [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



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

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



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



苺とヨーグルトムース
のクーシュ 280 円
[税込308円]

ストロベリーのムースに、爽やかな
ヨーグルトムースを重ねました。



ふるふるレモンゼリーと
カスタード 280 円
[税込308円]

酸っぱいレモンゼリーと、甘い
カスタードとのハーモニー。

デザートメニュー

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。]

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。



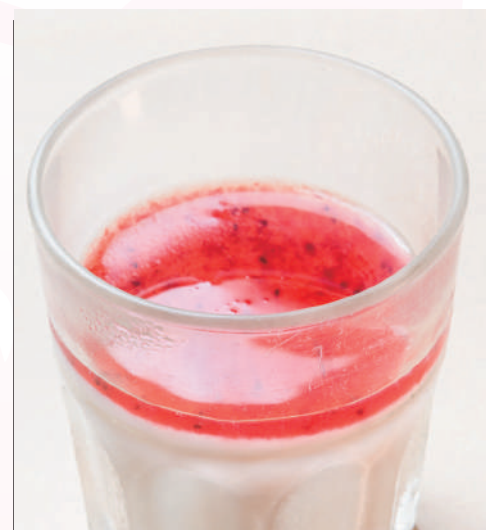
柚子シャーベット 280 円
[税込308円]

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]

やわらかでミルクィな味わい。
いちごのソースで。