

毘沙門天の贅沢食べ放題コース



杏 [anzu] 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

二種のだしでいただく豚しゃぶ、寿司、
一品料理 + 季節のフェアメニュー、食べ放題。



おすすめ
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

杏コースの内容に、タンしゃぶ、揚げたて天ぷら、
プレミアム料理がプラス食べ放題。



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

桜コースの内容に、釜茹でした蟹も食べ放題。
究極の食べ放題コース。

飲み放題 ソフトドリンク

お1人様

430円
[税込 473円]

小学生 **半額**
幼児 **無料**

飲み放題 スタンダード

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。

飲み放題 プレミアム

お1人様

1,580円
[税込 1,738円]

スタンダード飲み放題の内容に、
生ビール、耶馬美人などのプレ
ミアム焼酎、八海山など、
こだわりの地酒などまで。

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

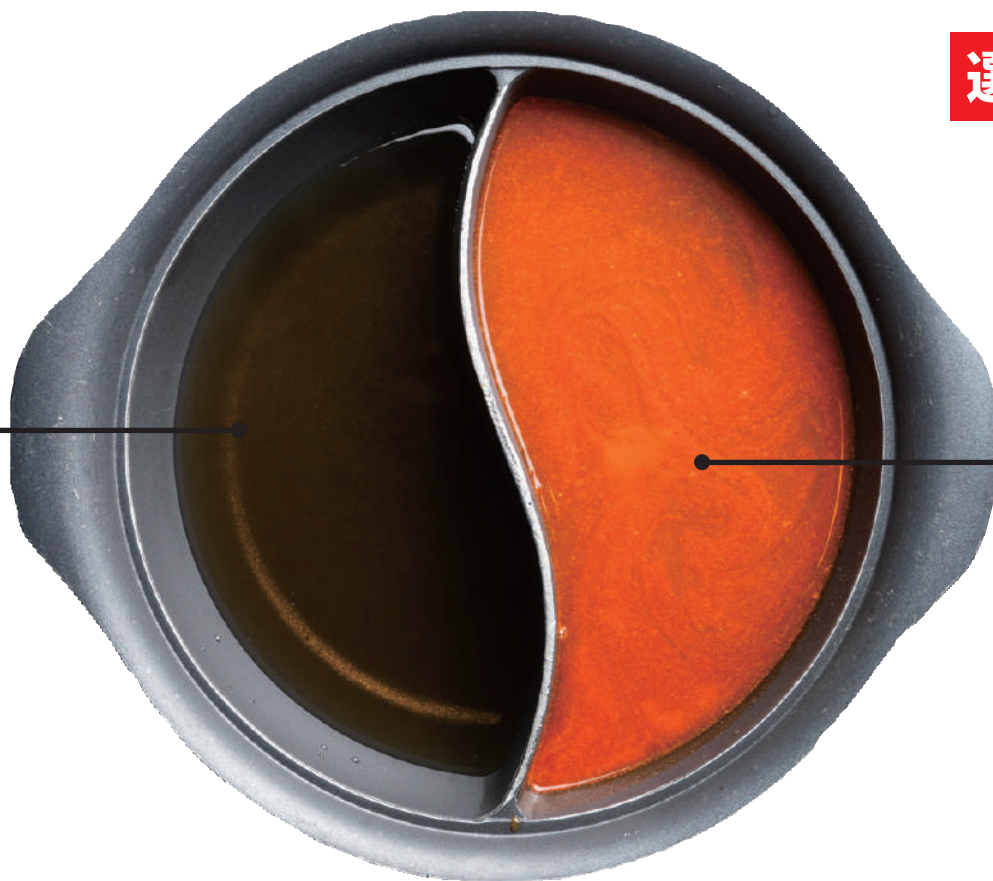
【選べるだし】③

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。



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

極上の生サーモン、入荷しました。

厳選素材
生サーモン



生サーモンにぎり [2 かん]



生サーモンユッケ風にぎり

杏

桜

椿

揚げたて天ぷら

天ぷら



きのこ天盛り合わせ



ホクホクさつまいも天

桜

椿

桜・椿コースのみとなります。

SWEETS



ブラックモンブラン風
ソフトクリーム



大分産シャインマスカット
ソフトクリーム



とんこつスープ仕立ての
炊きぎょうざ

博多といえば、
とんこつたい!!



博多とり皮串 [2本]



ごぼ天うどん



博多ラーメン



ねぎだくおろしの
一口揚げぎょうざ

ニラ明太のせ
玉子焼き



明太子は、
やっぱ、
うまかよねー



明太フランス



明太子重 よろ昆布だし

博多

ばりうまか
フェア

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 칸で、ご提供しております。



生サーモンユッケ風



まぐろ



馬しゃぶ刺



いか



海老



海老チーズ



海老バジルチーズ



生サーモン



生サーモンチーズ



生サーモンバジルチーズ



ほたて



かんぱち



えんがわ



玉子



にぎり寿司盛り合わせ [5 カン]



煮あなご

杏 [anзу]

桜 [sakura]

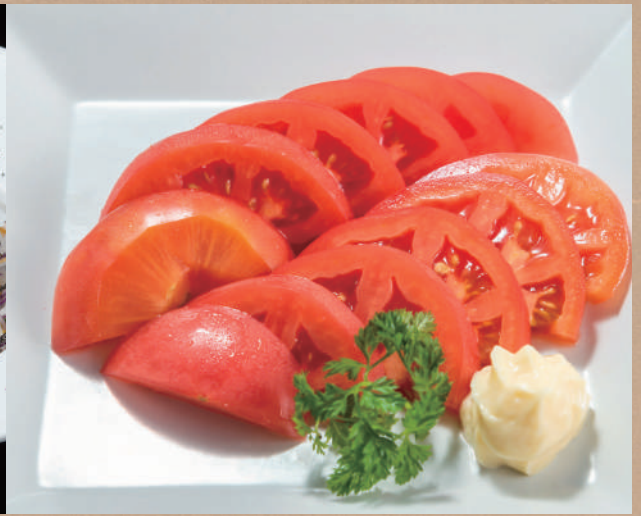
椿 [tsubaki]

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。



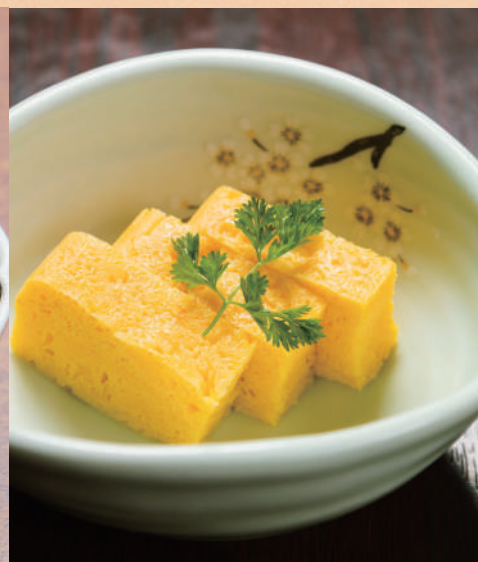
柚子香る揚げだし豆腐
香りとともにどうぞ。



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
- ・キス天
- ・なす天
- ・乙姫にんにく天
- ・きのこ天盛り合わせ
- ・さつまいも天
- ・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]

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
厳選素材をさっくり揚げました。



数量限定、ブリ大根
職人仕込みの逸品。



ブラックモンブラン風
ソフトクリーム 280 円
[税込308円]

みんな知ってる、大人気のアノ味を再現しました。



シャインマスカット
ソフトクリーム 280 円
[税込308円]

バニラソフトに、ブドウソースをかけ大分産のシャインマスカットをのせました。

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。]

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。



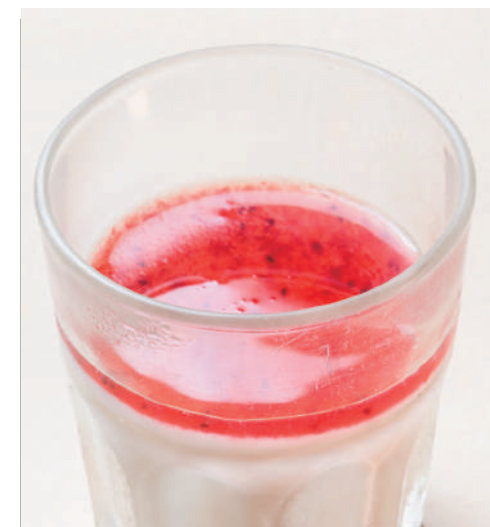
柚子シャーベット 280 円
[税込308円]

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。