



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。
その後、お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 [サッポロ黒ラベル]、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 [anzu]

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 [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 歳以上]
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



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。
その後、お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 [anzu]

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 [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 歳以上]
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、昆沙門天名物“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。

まずは、【3つの選べるだし】から、1つお選びください。

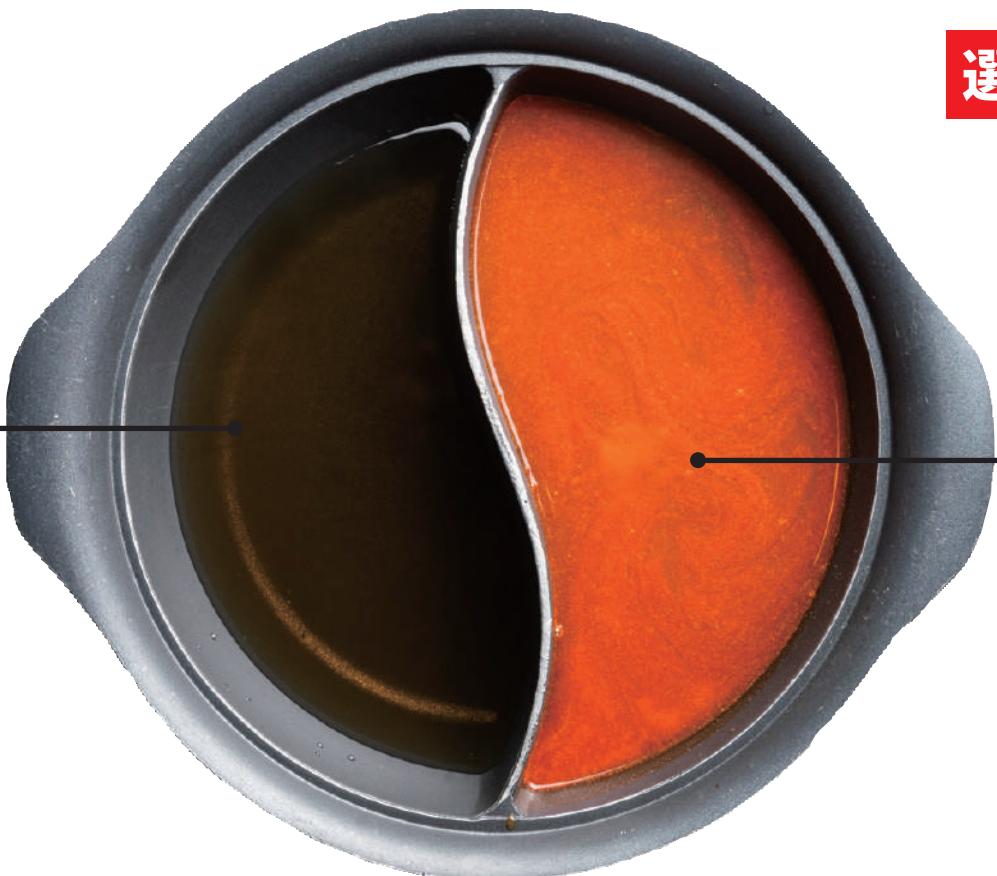


鰹、昆布の旨味をブレンドした
やさしい甘味のすき焼きだし。

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。

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 [anzu]

桜 [sakura]

椿 [tsubaki]



昆沙門天の豚しゃぶ

- 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。



昆沙門ねぎ

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



なまらうまいもののフェア開催中!!



生帆立のにぎり



ザンギ
[釧路ご当地にんにく唐揚げ]



室蘭ヤキトリ 豚バラ串



帆立とアスパラの
クリーム煮



すべて食べ放題。



北海道ポテトコロッケ
北寄貝タルタル

チーズポテト餅
追いチーズ

ジンギスカン風
豚バラ炒め



エスカロップ
デミカツバターライス



うにクリームうどん

豊かな漁場「宇和海」。

漁師町八幡浜から直送した、
こだわりの逸品。



八幡浜”揚げたて”じゃこ天

浜に揚がった新鮮な小魚を、一尾ずつ手捌きで下処理し、昔ながらの石臼で、骨ごと皮つきのまま魚まるごとすり潰し、職人の手で練り上げた、古式製法。受け継がれた伝統の技と想いが詰まった、美味しいじゃこ天です。

杏 [anzu]

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かんで、ご提供しております。



生ホタテ



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



サーモン



サーモンチーズ



サーモンバジルチーズ



釜茹でほたて



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 [anzu]

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。



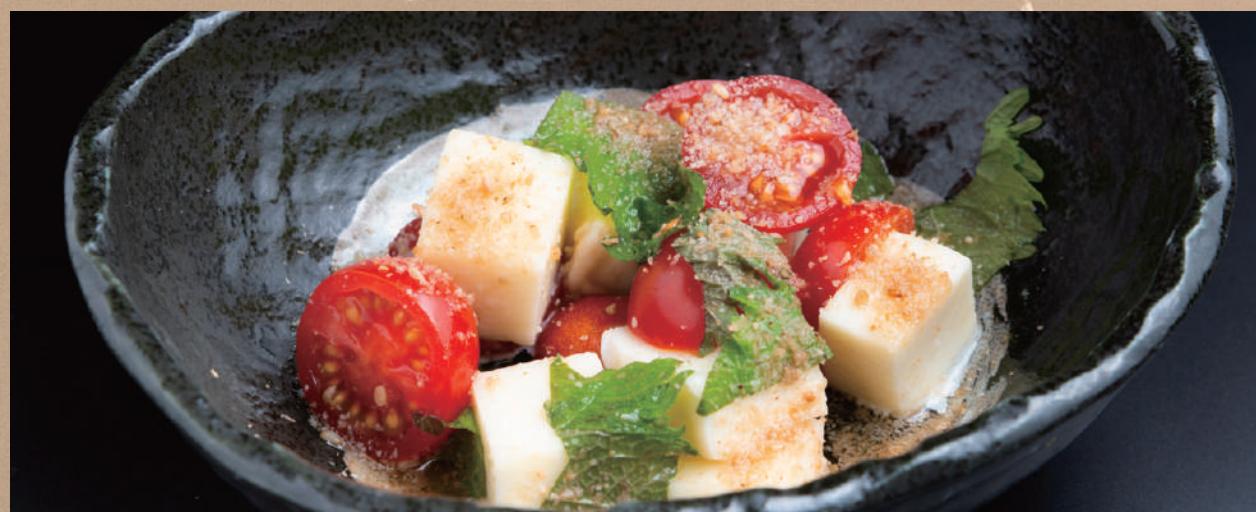
ミニトマトのサラダ
美味しいこだわりトマトです。



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
トマトとモツァレラの関係。

杏 [anzu]

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。



塩麹牛カルビ焼き
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。



八幡浜揚げたてじゃこ天
産直の逸品を揚げたてでどうぞ。



広島産カキフライ
厳選素材を自家製タルタルで。

杏 [anzu]

桜 [sakura]

椿 [tsubaki]



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



麺
飯

自慢の蕎麦を始め、しつかり美味しいものばかりを揃えました。

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いだけません!]

- 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・だいだい・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。



ぶりぶ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

- （筍）アスパラ天
（筍）レンコン天
- ・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 [tsubaki]

極上かにの釜ゆで



素材厳選
美味しいになりました。



熊本直送 鮮馬刺し
素材厳選の極上美味。



ふぐの唐揚げ串

期間
限定



レーズンバターサンド風 280 円
ソフトクリーム [税込308円]

リッチな焼き菓子をイメージした、
豊かな味わいのソフトクリーム。

期間
限定



甘太くん焼きいも 280 円
ソフトクリーム [税込308円]

甘太くんのシロップをたっぷりとかけた
ご当地アイス。



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。

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。



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。

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]
巨峰スパークリング	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

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



ビール [新ジャンル]

新ジャンル	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
生ビール	耶馬美人 [米 / 大分] 550 [税込 605]
日本酒	神々 [麦 / 大分 / じんじん] 550 [税込 605]
八海山	550 [税込 605]
鷹来屋	550 [税込 605]

●水割り、ロック、
お湯割、ウーロン割、ソーダ割で

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