

賀来店料金表



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 **1,280円**
[税込 1,408 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、
ノンアルコールカクテルが飲み放題。

プレミアム飲み放題 お1人様 **1,680円**
[税込 1,848 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、獺祭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 **480円**
[税込 528 円]

小学生 **半額**
240円 [税込 264 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 [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] お1人様 **3,180円**
コース [税込 3,498 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**



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 **1,280円**
[税込 1,408 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、
ノンアルコールカクテルが飲み放題。ドリンクバーも
ご利用出来ます。

プレミアム飲み放題 お1人様 **1,680円**
[税込 1,848 円]

上記内容に、ビール [スーパードライ生]、耶馬美人など
プレミアム焼酎、獺祭などこだわりの地酒などまで。
ドリンクバーもご利用出来ます。

ソフトドリンクバー お1人様 **480円**
[税込 528 円]

ウーロン茶 / ペプシコーラ / ジンジャーエール /
ホワイトウォーター / ホワイトソーダ / 白ふどうソーダ /
すっきり白ふどう / CC レモン / なっちゃんオレンジ /
なっちゃんリンゴ / メロンソーダ / 野菜ジュース / 緑茶 /
コーヒー (ホット・アイス) / 紅茶 (ホット・アイス) /
ココア (ホット・アイス) / 抹茶オレ (ホット・アイス)

※内容は、かわる場合もございます。

飲み放題のご注文で、アルコールを
召し上がらない方は、
ソフトドリンクバーを
ご注文いただいております。

小学生 **半額**
240 円 [税込 264 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。]

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] お1人様 **3,180円**
コース [税込 3,498 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**



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

おすすめ 桜 [sakura] 一番人気 コース

お1人様 3,780円 [税込 4,158円]

小学生 半額

幼児 900円 [税込 990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 5,980円 [税込 6,578円]

小学生 半額

幼児 1,200円 [税込 1,320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。



【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

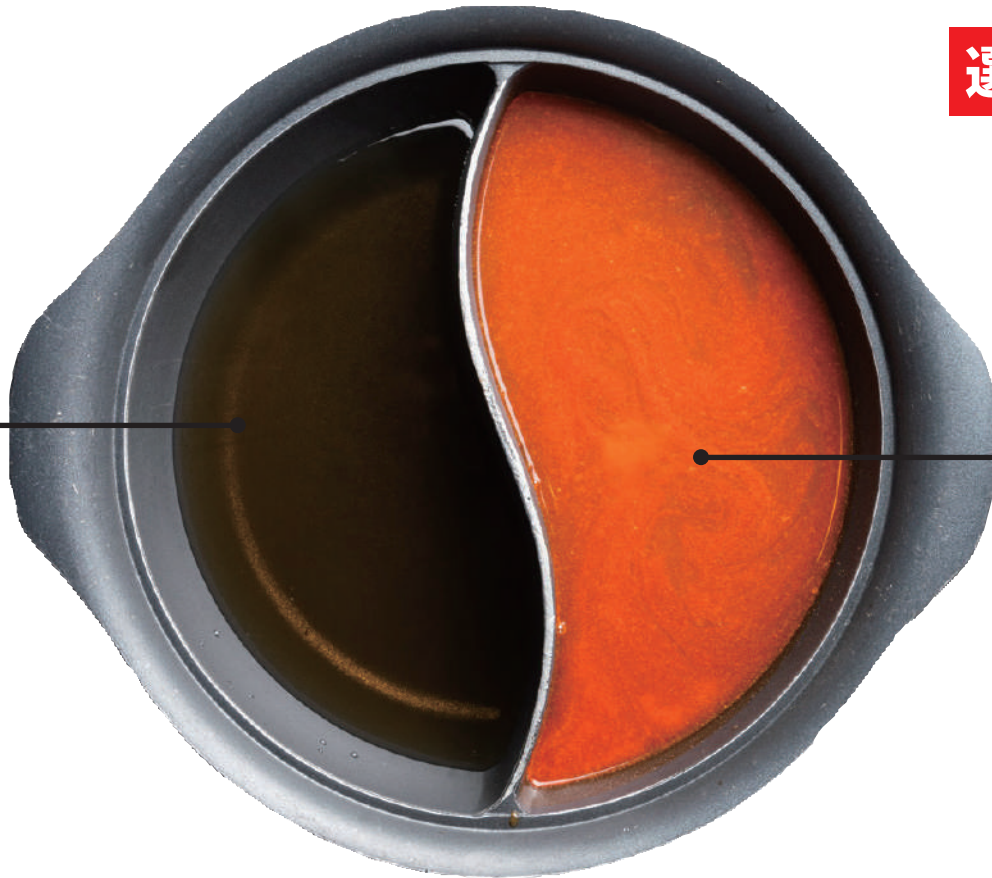
【選べるだし】③

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

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、そのままです。



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

特選素材 金目鯛



冬 限定

杏 桜 椿

炙り金目鯛のにぎり [2カン]

甘味

天ぷら

杏 桜 椿

桜 椿

選べるデザートのご1品です。

桜・椿コースのみとなります。



果肉たっぷり
苺のソフトクリーム



旬カマスの一本揚げ
塩レモンで



トリフルベリーの
なめらか苺プリン



ネギ、アスパラ、椎茸

冬色
天ぷら盛り合わせ



牡蠣とホウレン草の
トマトクリームグラタン



鶏の山賊焼
ヤミツキスパイス仕立て



蟹モzzarella春巻
南欧風魚介のソース



蟹とポルチーニクリームの
ほっこりおでん



"旨旨" 蟹チャーハン



せいろ蒸し牡蠣ごはん

毘沙門天、
冬のあつたかグルメ

杏 [anзу]

桜 [sakura]

椿 [tsubaki]

寿司

にぎり寿司
2カン盛り



肉厚うなぎ にぎり

桜 [sakura]

椿 [tsubaki]

限定

- 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カンで、ご提供しております。



炙り金目鯛



まぐろ



いか



馬しゃぶ刺



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 [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。



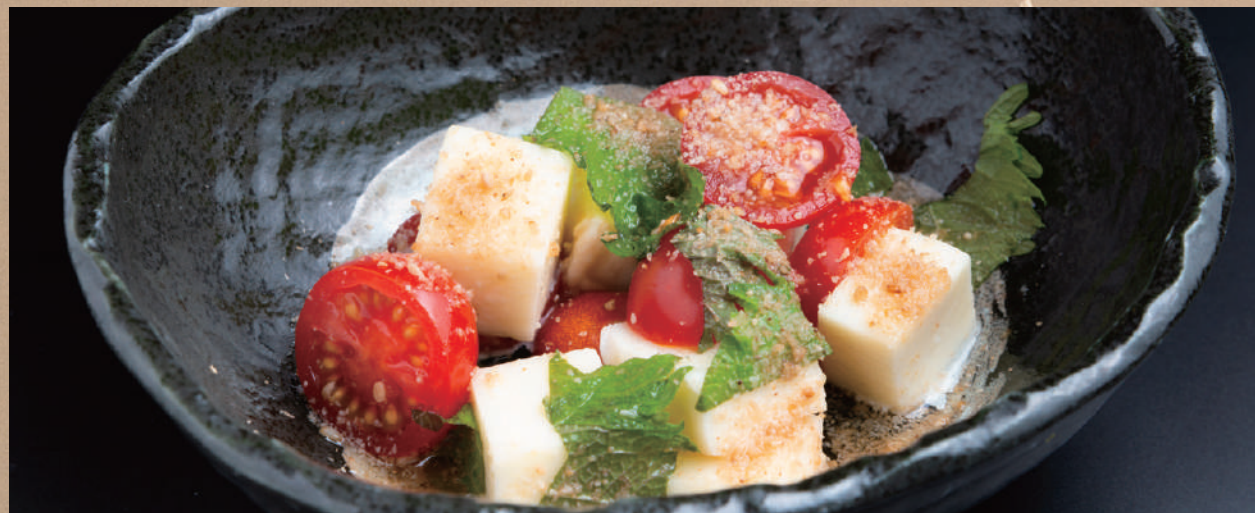
ミニトマトのサラダ
美味しいこだわりのトマトです。



大根ときゅうりのパキポキ
国産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
トマトとモッツァレラの関係。

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。



広島産カキフライかぼすタルタル
季節のおごちそう入荷しました。



鶏の唐揚げ
ガーリック風味です。



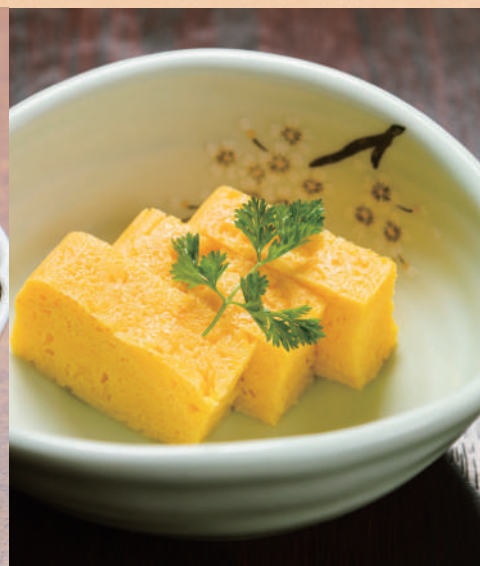
柚子香る揚げだし豆腐
香りとともにどうぞ。



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。



クワトロチーズ春巻 (1本)
とろーリアツアツ!!



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。

杏 [anзу]

桜 [sakura]

椿 [tsubaki]

蕎麦飯

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
昆沙門天自慢の逸品です。



ブラックチャーハン
炭火焼鶏を使った黒いチャーハン。



明太子うどんのカルボナーラ
超人気の一皿。

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。



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
- ・冬色天ぷら盛り合わせ
[ネギ、アスパラ、椎茸]
- ・カマスの 塩レモン
- ・小やりいか天ぷら 塩レモン
- ・天ぷら盛り合わせ



炭焼き月見つくね串 [2本]
甘だれにとろーり玉子をからめて。



うなぎのひつまぶし
おだしをかけてどうぞ。

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。

期間
限定



果肉たっぷり
苺のソフトクリーム 300円
[税込 330円]

バニラのソフトクリームに、
果実感あふれるいちごソースをトッピング。

期間
限定



トリプルベリーの
なめらか苺プリン 300円
[税込 330円]

あまおうのプリンに、ベリーソースと
ミックスベリーをのせました。

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。]

お好きな一品をお選びください。



キャラメルプリン 300円
[税込 330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 300円
[税込 330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 300円
[税込 330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 300円
[税込 330円]

やわらかでミルクィな味わい。
いちごのソースで。

賀来店ドリンクメニュー

Beer ビール

麦とホップ [樽詰め / 新ジャンル]	430[税込 473]
P サッポロ黒ラベル生	550[税込 605]
ノンアルコールビール [単品のみ / 飲み放題除外品]	500[税込 550]

Highball ハイボール

ハイボール	450[税込 495]
コークハイボール	450[税込 495]
ジンジャーハイボール	450[税込 495]
大分カボスハイボール	450[税込 495]
レモンハイボール	450[税込 495]
男梅ハイボール	450[税込 495]

Chu-Hi サワー

ホワイトサワー	450[税込 495]
酸っぱいレモンサワー	450[税込 495]
無糖レモンサワー	450[税込 495]
シークワーサーサワー	450[税込 495]
ライムサワー	450[税込 495]
大分カボスサワー	450[税込 495]
男梅サワー	450[税込 495]

Ume-shu 梅酒

●ロック・ソーダ割り・水割り・お湯割り・ウーロン割りで

梅酒	470[税込 517]
----	-------------

Syochu 焼酎

●ロック・ソーダ割り・水割り・お湯割り・ウーロン割りで

白岳しろ [米 / 熊本]	450[税込 495]
二階堂 [麦 / 大分]	450[税込 495]
黒霧島 [芋 / 宮崎]	450[税込 495]
P 耶馬美人 [米 / 大分]	590[税込 649]
P 神々 ^{じんじん} [麦 / 大分]	590[税込 649]

Sake 日本酒

国士無双 [北海道]	550[税込 605]
P 八海山 [新潟]	590[税込 649]
P 鷹来屋 [大分]	590[税込 649]
P 獺祭 [山口]	590[税込 649]
熱燗	550[税込 605]

Cocktails カクテル

カシスオレンジ	450[税込 495]
カシスソーダ	450[税込 495]
カシスウーロン	450[税込 495]
カシスジンジャー	450[税込 495]
ファジーネーブル	450[税込 495]
ピーチフィズ	450[税込 495]
ピーチウーロン	450[税込 495]
ピーチジンジャー	450[税込 495]

Bisyamonten Drink Menu

Wine グラスワイン

グラスワイン 赤	450[税込 495]
グラスワイン 白	450[税込 495]

Softdrink ソフトドリンク

ペプシコーラ	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]
ホワイトソーダ	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]
リンゴジュース	280[税込 308]
CC レモン	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]

non-alcohol Cocktail ノンアルコール

●ソフトドリンク飲み放題では対象外。

レモンソーダ	380[税込 418]
かぼスカッシュ	380[税込 418]
まるで梅酒 ノンアルコール	380[税込 418]

飲み放題ご注文のお客様

- マークなし ... スタンダード飲み放題対象
- P** マーク ... プレミアム飲み放題限定

萩原店ドリンクメニュー

Beer ビール

クリアアサヒ [樽詰め / 新ジャンル]	430 [税込 473]
P スーパードライ生	550 [税込 605]
ノンアルコールビール [単品のみ / 飲み放題除外品]	500 [税込 550]

Highball ハイボール

ハイボール	450 [税込 495]
コークハイボール	450 [税込 495]
ジンジャーハイボール	450 [税込 495]
大分カボスハイボール	450 [税込 495]
レモンハイボール	450 [税込 495]
男梅ハイボール	450 [税込 495]

Chu-Hi サワー

ホワイトサワー	450 [税込 495]
酸っぱいレモンサワー	450 [税込 495]
無糖レモンサワー	450 [税込 495]
シークワーサーサワー	450 [税込 495]
ライムサワー	450 [税込 495]
大分カボスサワー	450 [税込 495]
男梅サワー	450 [税込 495]

Ume-shu 梅酒

●ロック・ソーダ割り・水割り・お湯割り・ウーロン割りで

梅酒	470 [税込 517]
----	--------------

Syochu 焼酎

●ロック・ソーダ割り・水割り・お湯割り・ウーロン割りで

白岳しろ [米 / 熊本]	450 [税込 495]
二階堂 [麦 / 大分]	450 [税込 495]
黒霧島 [芋 / 宮崎]	450 [税込 495]
P 耶馬美人 [米 / 大分]	590 [税込 649]
P 神々 ^{じんじん} [麦 / 大分]	590 [税込 649]

Sake 日本酒

国士無双 [北海道]	550 [税込 605]
P 八海山 [新潟]	590 [税込 649]
P 鷹来屋 [大分]	590 [税込 649]
P 獺祭 [山口]	590 [税込 649]
熱燗	550 [税込 605]

Cocktails カクテル

カシスオレンジ	450 [税込 495]
カシスソーダ	450 [税込 495]
カシスウーロン	450 [税込 495]
カシスジンジャー	450 [税込 495]
ファジーネーブル	450 [税込 495]
ピーチフィズ	450 [税込 495]
ピーチウーロン	450 [税込 495]
ピーチジンジャー	450 [税込 495]

Wine グラスワイン

グラスワイン 赤	450 [税込 495]
グラスワイン 白	450 [税込 495]

Softdrink ソフトドリンク

ペプシコーラ	280 [税込 308]
ジンジャエール	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]
リンゴジュース	280 [税込 308]
ウーロン茶	280 [税込 308]

non-alcohol Cocktail ノンアルコール

レモンソーダ	380 [税込 418]
かぼスカッシュ	380 [税込 418]
まるで梅酒 ノンアルコール	380 [税込 418]

スタンダード飲み放題 お1人様 **1,280円** [税込 1,408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、ノンアルコールカクテルが飲み放題。ドリンクバーもご利用出来ます。

プレミアム飲み放題 お1人様 **1,680円** [税込 1,848円]
上記内容に、ビール [スーパードライ生]、耶馬美人などプレミアム焼酎、獺祭などこだわりの地酒などまで。ドリンクバーもご利用出来ます。

ソフトドリンクバー お1人様 **480円** [税込 528円]
小学生 半額 240円 [税込 264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。]

飲み放題ご注文のお客様

マークなし … スタンダード飲み放題対象
P マーク … プレミアム飲み放題限定