

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 1,280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 幼児無料
 240 円 [税込 264 円]
 [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] コース
 お1人様 3,180円
 [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

萩原店料金表



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 **1,280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 **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] **コース** お1人様 **3,180円**
[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

おススメ
一番人気

桜 [sakura] 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。

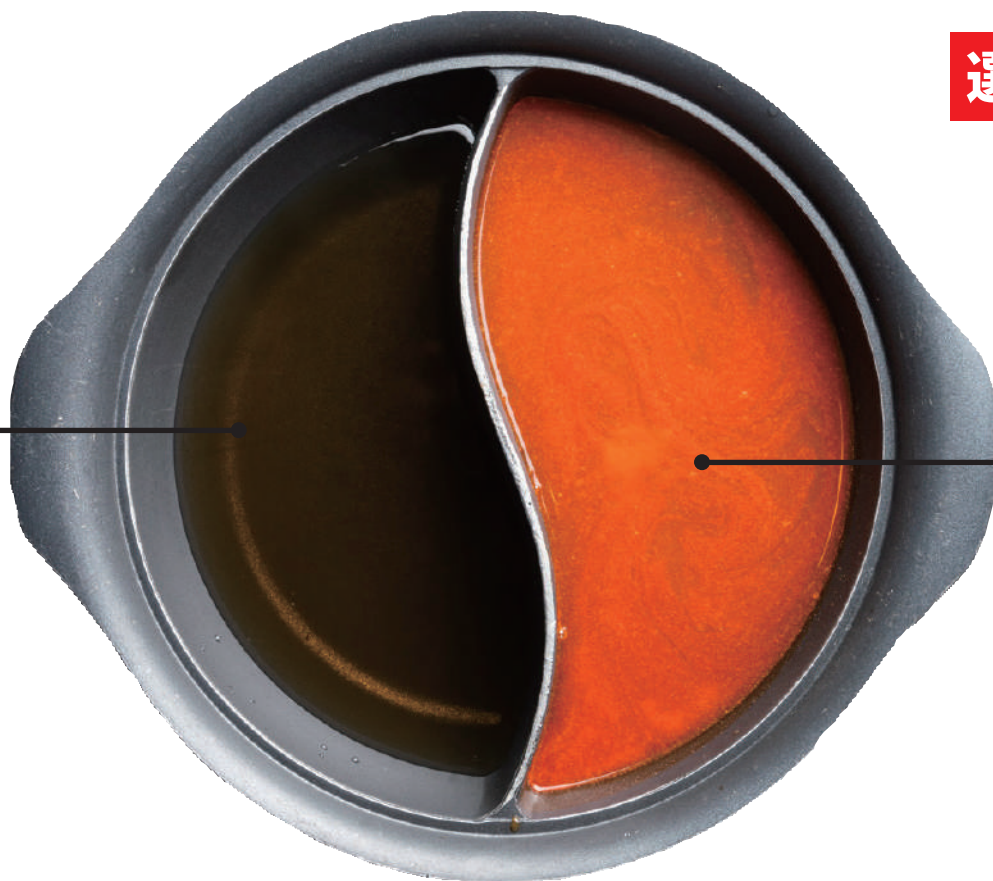
まずは、【3つの選べるだし】から、1つお選びください。



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

厳選素材 サーモン

杏 桜 椿



生サーモン にぎり [2 カン]



サーモンねぎトロのつけ盛り



秋 限定

厳選素材の生サーモンや、カキフライなど、至福の秋グルメをご用意しました。

甘味

杏 桜 椿

選べるデザート of 1 品です。



ぶどう
ソフトクリーム



栗の杏仁豆腐

天ぷら

桜 椿

桜・椿コースのみとなります。



かさごの天ぷら



茄子・さつまいも・舞茸

秋色
天ぷら盛り合わせ



半熟煮玉子 玉ねぎソース



4 種チーズの
お月見ジャーマンポテト



生サーモンのユッケ風



カキフライ 自家製タルタル



牡蠣ときのこのせいろごはん

毘沙門天、 秋の厳選グルメ



とろーり
お月見



とろーりお月見肉うどん

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、ご用意しております。
- 盛合せ以外の寿司は、2カンで、ご提供しております。



サーモンねぎトロ
のつけ盛り



肉厚うなぎ にぎり

桜 [sakura]

椿 [tsubaki]

限定



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



生サーモン



生サーモンチーズ



生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。



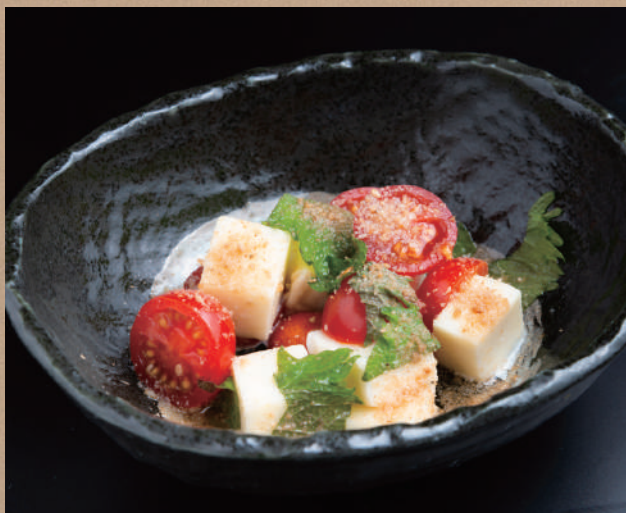
和風シーザースサラダ
ちょっぴり和テイストのサラダ。



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。



山芋短冊
梅風味に仕上げました。

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。



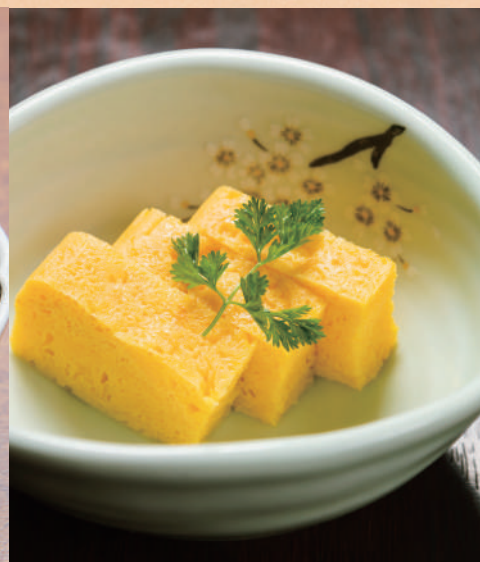
柚子香る揚げだし豆腐
香りとともにどうぞ。



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。



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]

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。



カルボナーラうどん
人気パスタのうどん仕立て



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 [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。



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



秋色天ぷら盛り合わせ

[舞茸・さつまいも・茄子]



かさごの天ぷら

・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。



ウナたまチーズの春巻 (1 本)
新しい美味しさのご提案



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。



鴨しゃぶ
椿コース限定のしゃぶしゃぶ素材。

期間
限定



パリパリ苺の
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、
パリパリいちごソースをトッピング。

期間
限定



桜わらびもち 300 円
[税込 330 円]

桜香るわらびもちに桜のソースと
きなこをのせました。

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 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。



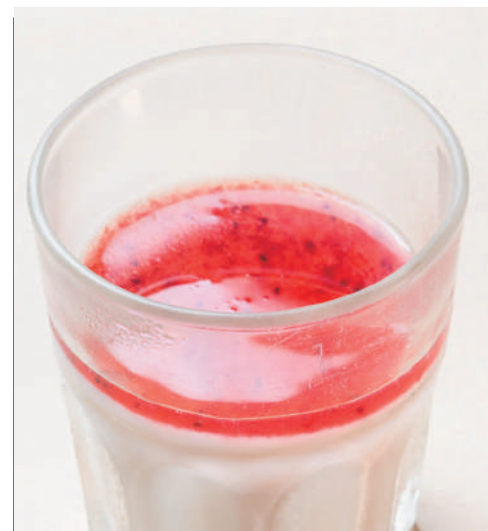
柚子シャーベット 300 円
[税込 330 円]

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	500[税込 550]
[単品のみ / 飲み放題除外品]	

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]

BisyamontenDrinkMenu

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	500[税込 550]
[単品のみ / 飲み放題除外品]	



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т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