

北海道生まれ

和食処 **とび**



# 季節の鍋

# 牛もつ

北海道産



## 北海道牛もつ鍋

[一人前]

1,680円(税込1,848円)

北海道産の新鮮&ぷりぷりなもつと秘伝のスープで楽しむ味わい深い牛もつ鍋です。

お土産にもどうぞ



お持ち帰り 北海道牛もつ鍋  
1,680円(税込1,814円)

素材にこだわる季節の味覚でカラダを芯からポカポカに。

鍋のご注文は  
オーダーストップの  
30分前までと  
させていただきます

お召し上がり方



1 強火で約5分火にかけて温めます。



2 沸騰したら、牛もつをタレの中に沈めてしっかり火を通してください。



3 牛もつは煮込みすぎると固くなりますので、ご注意ください。(※たかの爪はお好みの量を入れてください)

裏面の鍋も  
ご覧ください







※辛みのない「しょうゆ味」もごございます。

じっくり煮込む事で、  
海鮮の旨味が  
しっかり引き立つ  
人気の鍋焼きうどんです。

# 鍋焼きうどん

おすすめピリ辛味

## 海鮮 鍋焼きうどん

[一人前]  
1,480円(税込1,628円)

お召し上がり方



1 強火で火にかけ、沸騰させます。



2 生玉子を入れ、お好みの加減でお召し上がりください。

牡蠣にしっかり火を通してからお召し上がりください。  
(目安加熱時間) : 約3分

いまだけ 牡蠣 一粒付き!

※店内飲食のみとさせていただきます。



旬の素材の旨みと  
西京味噌の濃厚かつ  
優しい味わいです。

# 大粒牡蠣鍋

瀬戸内海産

いまだけ 牡蠣1粒 増量! (5粒→6粒)

## 大粒牡蠣鍋

[一人前]  
1,880円(税込2,068円)

お召し上がり方



1 強火で約5分火にかけ、沸騰しましたらフタを開け牡蠣をタレの中に沈めてください。



2 再度フタをして強火のまま沸騰しましたら、中火にして約3分煮込みます。



3 牡蠣にしっかり火を通してからお召し上がりください。



## 鍋のお供

お好きな具材と  
ペをお好きな鍋に

鍋たれの追加は  
お気軽にお申し付け  
ください。(無料)



追加 北海道産牛もつ 880円(税込968円)



追加 もつ鍋用野菜 580円(税込638円)



追加 野菜 580円(税込638円)



追加 大粒牡蠣(3個) 780円(税込858円)



追加 旨いわしつみれ 580円(税込638円)



追加 ラーメン(半量) 300円(税込330円)



追加 うどん(半量) 300円(税込330円)



追加 雑炊セット 250円(税込275円)



●鍋のご注文はオーダーストップの30分前までとさせていただきます。●鍋が熱くなりますのでご注意ください。  
●メニュー内容は変わることがございます。●鍋はお席で煮て頂きます。●そばとうどんは同じ釜で茹でております。  
アレルギー物質・栄養成分(カロリー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量)につきましては、こちらの二次元コードからご確認ください。