

北海道生まれ
和食器 **とびん**



ふぐちり



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。



牛もつ

牡蠣

海鮮

おいしい鍋のお召し上がり方

北海道 牛もつ鍋	北海道 ふぐちり鍋	大粒 牡蠣鍋	海鮮 鍋焼きうどん
<p>1 強火で約5分火にかけて温めます。</p>	<p>1 強火で火にかけて、沸騰させます。</p>	<p>1 強火で約5分火にかけて、沸騰しましたらフタを開けかきをタレの中に沈めてください。</p>	<p>1 強火で火にかけて、沸騰させます。</p>
<p>2 沸騰しましたら、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。</p>	<p>2 野菜が煮えたらふぐの切り身を入れ、中火にして約3分煮込みます。</p>	<p>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。</p>	<p>2 生玉子を入れ、お好みの加減でお召し上がりください。</p>
<p>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)</p>	<p>3 タレとねぎ、もみじおろしにつけてお召し上がりください。</p>	<p>3 かきにしっかり火を通してからお召し上がりください。</p>	

お鍋と一緒に... ドリンクメニュー

アサヒスーパードライ

- 樽生 大ジョッキ 900円(税込990円) 202kcal / 塩分0.0g
- 樽生 中ジョッキ 600円(税込660円) 134kcal / 塩分0.0g
- 樽生 グラス 480円(税込528円) 113kcal / 塩分0.0g
- 大瓶 850円(税込935円) 266kcal / 塩分0.0g



サワー・チューハイ

- レモンサワー 460円(税込506円) 125kcal / 塩分0.1g
- 焼酎の梅割り 440円(税込484円) 106kcal / 塩分1.1g (両高梅使用)
- ウーロンハイ 460円(税込506円) 91kcal / 塩分0.0g
- 焼酎 370円(税込407円) 91kcal / 塩分0.0g
・酎ハイ・水割り・お湯割り



プラス120円(税込132円)で
各種サワーを【濃いめ】にお取りかえできます。(+45kcal)

ハイボール

- ブラックニッカ
ハイボール 460円(税込506円) 65kcal / 塩分0.0g



プラス120円(税込132円)で
ブラックニッカハイボール【濃いめ】に
お取りかえできます。(+65kcal)

日本酒

- | | |
|---|---|
| <p>新潟県
八海山
(清酒)
300ml
980円
(税込1,078円)</p> | <p>山口県
獺祭
純米大吟醸45
300ml
1,220円
(税込1,342円)</p> |
| <p>新潟県
吉乃川
厳選辛口
300ml
800円
(税込880円)</p> | <p>熱燗
660円
(税込726円)
294kcal / 塩分0.0g</p> |

ノンアルコール

- カロリーゼロ! 糖質ゼロ! アサヒドライゼロ 334ml
360円(税込396円) 0kcal / 塩分0.0g

●他にもアルコールメニューをご用意しております●

●メニュー内容は変わることがございます。●夜10時以降来店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴いたします。

20歳未満の方、お車を運転の方はアルコールをご遠慮ください



牛もつ鍋

北海道産

北海道産の新鮮＆
ふりふりなもつと
秘伝のスープで楽しむ
味わい深い牛もつ鍋。



北海道牛もつ鍋
【一人前】1,580円(税込1,738円)
492kcal / 塩分6.0g

お持ち帰り
北海道牛もつ鍋
1,580円(税込1,706円)
492kcal / 塩分6.0g



ふぐちり

北海道産

「福を呼ぶ」というふぐ。
プリッとした弾力と
口の中に広がる甘みを
お楽しみください。

旬の
おすすめ! **単品**
**北海道産
ふぐ唐揚げ**
980円(税込1,078円)
485kcal / 塩分0.3g



北海道ふぐちり鍋
【一人前】1,980円(税込2,178円)
226kcal / 塩分6.3g

お持ち帰り
北海道ふぐちり鍋
1,980円(税込2,138円)
226kcal / 塩分6.3g



鍋焼うどん

おすすめピリ辛味

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。

※辛みのない
「しょうゆ味」も
ございます。
502kcal
塩分6.8g



海鮮鍋焼きうどん
【一人前】1,480円(税込1,628円)
588kcal / 塩分7.4g

お持ち帰り
海鮮鍋焼きうどん
1,480円(税込1,598円) 醤油 1,480円(税込1,598円)
493kcal / 塩分7.2g 406kcal / 塩分6.6g



牡蠣鍋

瀬戸内海産

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

【一人前】1,780円(税込1,958円)
412kcal / 塩分7.8g



好きな具材と締めを
好きな鍋に
鍋のお供
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
780円(税込858円)
287kcal / 塩分0.2g

追加
もつ鍋用野菜
580円(税込638円)
68kcal / 塩分0.0g

追加
野菜
580円(税込638円)
29kcal / 塩分0.0g

追加
ふぐ切り身(3切れ)
680円(税込748円)
63kcal / 塩分0.2g

追加
大粒牡蠣(3個)
680円(税込748円)
61kcal / 塩分1.3g

追加
旨いわしつみれ
480円(税込528円)
230kcal / 塩分0.3g

追加
ラーメン(半量)
220円(税込242円)
147kcal / 塩分0.1g

追加
うどん(半量)
220円(税込242円)
106kcal / 塩分0.3g

追加
雑炊セット
200円(税込220円)
264kcal / 塩分0.9g

●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・食物繊維・糖質)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。

