

牛鍋

お肉に割り下をかけ、合わせ味噌のたれで仕上げる。味が染み込んだら、溶きたまごにくぐらせていたたく明治時代のすき焼き。

【文明文化の味 こだわりのたれ】

特製の割り下に豆の香りと旨みが生きた、まろやかな味わいの津軽の十割糀味噌、八丁味噌、酒粕と甘酒を合わせ、糀の甘みとコクのあるたれに仕上げました。



追加メニュー

※牛鍋・すきやき セット・コース共通です。

- ・国産牛 (100g) +1,800円
- ・特選倉石牛 (100g) +3,200円
- ・野菜 (一人前) +500円
- ・うどん +300円
- ・生卵 +100円

国産牛の 牛鍋セット

(お一人様) 6,600円

- ・小鉢
- ・国産牛の牛鍋
- ・うどん または ご飯
- ・汁椀
- ・香の物
- ・シャーベット

あちもり倉石牛の 特上牛鍋セット

(お一人様) 8,800円

- ・小鉢
- ・特選倉石牛の牛鍋
- ・うどん または ご飯
- ・汁椀
- ・香の物
- ・シャーベット

国産牛の 牛鍋コース

(お一人様) 8,250円

- ・前菜三種盛り
- ・お造り
- ・本日の一品
- ・国産牛の牛鍋
- ・うどん または ご飯
- ・汁椀
- ・香の物
- ・水菓子

あちもり倉石牛の 特上牛鍋コース

(お一人様) 10,450円

- ・前菜三種盛り
- ・お造り
- ・本日の一品
- ・特選倉石牛の牛鍋
- ・うどん または ご飯
- ・汁椀
- ・香の物
- ・水菓子

お二人様から承ります