

# ご夕食 おしながき

## 一 当店看板

### すき焼

旨味切りだす手切り和牛、家伝割下、伝統の炭火…三味一体

- A 4,600円 【お通し二品 上和牛鍋 うどん 香の物】
- B 5,600円 【お通し三品 特上和牛鍋 うどん 香の物】
- C 7,600円 【お通し四品 特撰和牛鍋 うどん 香の物 水菓子】
- S 9,600円 【お通し四品 一口ヒレステーキ 極上和牛鍋 うどん 香の物 水菓子】
- SS 11,600円 【お通し三品 魚刺身 一口ヒレステーキ 極上和牛鍋 うどん 香の物 水菓子】 ※前日までの要予約

そして、お客様のご要望にお応えする新しいコース

美 9,000円

点 6,600円

凝 6,600円

美、点、凝、の内容は専用のメニューをご覧ください。

## 二 シャブシャブ以前のしゃぶしゃぶ

### すうぶ煮

昆布のすうぶとレモンおろしで、さっぱりと召し上がって頂けます。  
「すき焼」各コースと同内容で、600円増にて承ります。(別野菜付き)

## 三 すき焼の原点

### あをり焼き

厚切り牛肉を焼きながら・・・伊勢重流の和風焼き肉

9,400円 【お通し二品 サラダ 特撰和牛 香の物 水菓子】

※お食事は、稲庭うどん又は牛佃のり茶をお選び戴きます。

## 四 ステーキ&すき焼

### 飛切和牛の顔合せ

すき焼屋の飛び切りステーキと特撰すき焼の粋な競演

- A 9,400円 【お通し二品 ロゼワイン サラダ ヒレステーキ 特撰和牛鍋 うどん 香の物 水菓子】
- B 12,900円 【お通し二品 ロゼワイン サラダ サーロインステーキ 特撰和牛鍋 うどん 香の物 水菓子】

## 五 滋味爽味

### 特撰豚のすうぶ煮

- A 5,000円 【お通し三品 うどん 香の物 付】
- B 6,000円 【お通し四品 うどん 香の物 水菓子 付】

※「あをり焼」以外のコースのお食事は、うどんに替えてお好みで「牛佃おじや」に変更できます  
(お味付け別途)

## 六 一品料理

- ヒレステーキ100g 4,400円
- 一口ヒレステーキ 1,550円 (三切れ)
- 特撰豚の味噌漬焼 620円
- たっぷり野菜サラダ 1,000円
- 生ハムグリーンサラダ 620円
- 豚の角煮 620円 (江戸川 小松菜添え)
- 豚の角煮揚 620円
- お新香盛り合わせ 700円 より
- 味噌椀 360円

などサイトオーダーの品もございます 係りの者にお尋ねください。

「ごゆっくり お召上がり下さいませ。」

※価格表示は税抜きです。  
奉仕料(10%)と消費税を別途頂戴いたします。

すき焼 伊勢重 