

## 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 5,200円 【お通し二品 上和牛鍋 うどん 香の物】
- B 6,200円 【お通し三品 特上和牛鍋 うどん 香の物】
- C 8,200円 【お通し四品 特撰和牛鍋 うどん 香の物 水菓子】
- S 10,200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 12,200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 9,600円

点 7,200円

凝 7,200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て、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

10,000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 10,000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 13,500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 6,000円 【お通し三品 うどん 香の物 付】

B 7,000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。  
(お味付け代別途)

### 六 一品料理

ヒレステーキ100g	4,500円
一口ヒレステーキ	1,650円 (三切れ)
特撰豚の味噌漬焼	670円
たっぷり野菜サラダ	1,200円
生ハムグリーンサラダ	670円
豚の角煮	670円 (江戸川 小松菜添え)
豚の角煮揚	670円
お新香盛り合わせ	800円 より
味噌椀	360円

などサイド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 お召し上がり下さいませ。」

※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** 