

PREMIUM SHABU-SHABU BUFFET

TRADITIONAL JAPANESE HOT POT

北海道黒毛和牛サーロイン (1名1皿) 付き
HOKKAIDO WAGYU BEEF - 1 PLATE PER PERSON

前菜&おつまみ / APPETIZER

枝豆、キムチ、漬物、シーフードマリネ
EDAMAME, KIMCHI, PICKLES, MARINATED SEAFOOD

選べるスープ / BROTHS

塩ちゃんこ | SALT
とんこつ醤油 | SHOYU
白湯 | PAITAN
チゲ | SPICY
すき焼きのたれ | SUKIYAKI
昆布だし (しゃぶしゃぶ用) | KELP

ソース / SAUCES

ポン酢 | PONZU (CITRUS SOY)
胡麻ダレ | SESAME

野菜 / VEGETABLES

白菜、水菜、大根、人参、長葱、豆腐
白滝、しめじ、えのき、ニラ、じゃがいも
CHINESE CABBAGE, MIZUNA, DAIKON RADISH, CARROT,
POTATO, SPRING ONION, TOFU, GLASS NOODLES,
SHIMEJI MUSHROOM, ENOKI MUSHROOM, GARLIC CHIVES

肉 / MEAT

牛肉、豚バラ肉
鶏肉、ラム肉、鶏つくね
BEEF, PORK BELLY, CHICKEN, LAMB,
CHICKEN MEAT DUMPLING

魚 / FISH AND SEAFOOD

ズワイガニ | SNOW CRAB
北海道産鮭 | HOKKAIDO SALMON
ポイルホタテ | BOILED SCALLOP
イカ | SQUID
海老 | PRAWN
魚介のつみれ | FISH DUMPLING

薬味 / CONDIMENTS

紅葉おろし | SPICY RADISH
万能ネギ | SPRING ONION
生卵 | RAW EGG
ドライ唐辛子 | DRY RED PEPPER

食事 / RICE AND NOODLES

北海道米 | STEAMED HOKKAIDO RICE
うどん | UDON NOODLES
ラーメン | RAMEN NOODLES
ライスヌードル | RICE NOODLES

デザート / DESSERT

杏仁豆腐 | ALMOND JELLY
わらび餅 | WARABI MOCHI
アイスクリーム | ICE CREAM
フルーツ | ASSORTED SEASONAL FRUITS
ロールケーキ | ROLL CAKE
ベリーケーキ | BERRY CAKE

¥10,000 (¥11,000)

メニューに記載のある丸括弧内の料金は、消費税が含まれた金額になります。
PRICE WITHIN BRACKETS IS INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX.

食品はすべて、アレルギーが存在する場所で調理されています。アレルギーや不耐性、特別な食事要件がある方々で、使用食材について知りたい方は、管理担当者に尋ねてください。
ALL PRODUCE IS PREPARED IN AN AREA WHERE ALLERGENS ARE PRESENT. FOR THOSE WITH ALLERGIES, INTOLERANCES AND SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS WHO MAY WISH TO KNOW ABOUT THE INGREDIENTS USED, PLEASE ASK A MEMBER OF THE MANAGEMENT TEAM.