

# 冬だ! 鍋だ! 獣肉鍋



味噌鍋

## 紅葉味噌鍋

体の芯からあつたまる蝦夷鹿の味噌鍋。鹿モモは鉄分豊富でカロリー控えめ!

1人前(2人前より) ¥1,380



すき焼き

## 紅葉すき焼き

北海道直送の蝦夷鹿のロースを使った、味噌仕立ての甘しょっぱいすき焼きです。

1人前(2人前より) ¥1,580



醤油鍋 味噌鍋

## 牡丹鍋

脂が美味しい猪を牡丹の花のように飾る明治時代より伝わる由緒正しい鍋です。

1人前(2人前より) ¥1,730



味噌鍋

## 熊味噌鍋

これぞマタギの味! 味噌と相性抜群の熊は体をあたためる効果があります。

1人前(2人前より) ¥時価



すき焼き

## 桜鍋

青森産最高級の桜肉(馬)使用。精力満点! 吉原で大人気だった伝統料理です。

1人前(2人前より) ¥1,780

- 蓮子 百合
- 当帰 枸杞子
- 大蒜 生姜
- 八角 桂皮
- 棗 白胡麻
- 黒胡椒

# 火鍋

秋冬吃肉, 从身体中暖和!



鹿・羊・豚から肉2種  
季節の野菜・豆腐・春雨・キノコ

## 薬膳火鍋

1680円  
(1人前/2人前より)

1日限定5食  
薬膳食材 11種

ニラだれ/麻辣: 0円  
大蒜/ゴマ油/激辛だれ  
腐乳黒酢だれ: 200円

薬膳白湯スープに  
お好みで麻辣を追加

追加 鹿モモ ¥780 鹿ロース ¥980 霧島豚 ¥650 羊 ¥680 鰐 ¥880 猪 ¥1,180 熊 ¥時価 馬 ¥1,280 野菜 ¥450 ♪ (雑炊/うどん) ¥300