

A piece of marbled beef is being cooked in a hot pot. The beef is held by black chopsticks and is dripping with oil. In the background, there are various ingredients like mushrooms, green vegetables, and a bowl of dipping sauce. The hot pot is bubbling with oil.

2F限定

要予約

COURSE MENU

ご宴会・パーティメニュー

しゃぶしゃぶ／すき焼き／陶板焼きメニュー

2F限定

2名様～



秘伝の胡麻タレで味わう
元祖しゃぶしゃぶ

しゃぶしゃぶ ～国産牛ロース肉〈200g〉

〈1人前〉 **¥7,000 (税込)**

前菜、国産牛ロース肉 (200g)、鍋野菜、胡麻タレ、ポン酢、
べうどん、シャーベット

◆特選和牛ロース肉へ変更 **＋¥1,500 (税込)**

◆近江牛ロース肉へ変更 **＋¥3,500 (税込)**

自家製すきダレ使用

すき焼き ～国産牛ロース肉〈200g〉

¥6,500 (税込)

前菜、国産牛ロース肉 (200g、鍋野菜、玉子、べうどん、
シャーベット

◆特選和牛ロース肉へ変更 **＋¥1,500 (税込)**

◆近江牛ロース肉へ変更 **＋¥3,500 (税込)**



専用の陶板で焼肉風に

陶板焼き ～国産牛ロース肉〈200g〉

¥6,500 (税込)

前菜、国産牛ロース肉 (200g、野菜、ステーキソース、ポン
酢、御飯、漬物、シャーベット

◆特選和牛ロース肉へ変更 **＋¥1,500 (税込)**

◆近江牛ロース肉へ変更 **＋¥3,500 (税込)**



◆お肉の追加

国産牛 [120g] … **¥2,600 (税込)**

[150g] … **¥3,200 (税込)**

特選和牛 [120g] … **¥3,600 (税込)**

[150g] … **¥4,500 (税込)**

近江牛 [120g] … **¥4,200 (税込)**

[150g] … **¥5,300 (税込)**

※季節により料理の内容が変わる場合がございます。

ご利用案内

※原則 ご予約なしでもご利用いただけますが、ご予約をいただいた方がスムーズにご提供できます。
※10名様以上ご利用の場合は原則、前日までにご予約を賜りますようお願いいたします。

宴会コース (しゃぶしゃぶ／すき焼き／陶板焼き／パーティプラン)

2F限定

要予約

至福の宴会プランで贅沢なひとときを

◆ 4名様以上のお得な宴会パック

◆ 少人数から最大80席をご用意
(1F80席・2F60席)

◆ 90分飲み放題 (お席120分)

◆ 送迎バスもご利用いただけます。
(ご相談ください)



90分飲み放題付

しゃぶしゃぶプラン

〈1人前〉 **¥7,000 (税込)**

前菜、国産牛ロース肉 (170g)、鍋野菜、胡麻タレ、ポン酢、べうどん、シャーベット

◆ 選べる一品 …… **＋¥1,000 (税込)**
(牛の炙り or 魚の刺身)

[お肉ランクアップ]

- ◆ 特選和牛ロース肉 (170g) へ変更 **＋¥2,000 (税込)**
- ◆ 近江牛ロース肉 (170g) へ変更 **＋¥4,000 (税込)**

90分飲み放題付

すき焼きプラン

〈1人前〉 **¥7,000 (税込)**

前菜、国産牛ロース肉 (170g)、鍋野菜、玉子、べうどん、シャーベット

◆ 選べる一品 …… **＋¥1,000 (税込)**
(牛の炙り or 魚の刺身)

[お肉ランクアップ]

- ◆ 特選和牛ロース肉 (170g) へ変更 **＋¥2,000 (税込)**
- ◆ 近江牛ロース肉 (170g) へ変更 **＋¥4,000 (税込)**





90分飲み放題付

陶板焼きプラン

〈1人前〉 **¥7,000 (税込)**

前菜、国産牛ロース肉 (170g)、焼き用野菜、ステーキソース、ポン酢、御飯、漬物、シャーベット

◆ 選べる一品 …… **＋¥1,000 (税込)**
(牛の炙り or 魚の刺身)

[お肉ランクアップ]

◆ 特選和牛ロース肉 (170g) へ変更
＋¥2,000 (税込)
◆ 近江牛ロース肉 (170g) へ変更
＋¥4,000 (税込)

90分飲み放題付

パーティプラン

〈1人前〉 **¥6,000 (税込)**

冷製オードブル、温製 (揚げ物等)、本日のサラダ、メイン (お肉料理)、本日のピラフ、デザート

※大皿にてご提供。

パーティプラン内容については、あくまで一例です。
ご予算に応じて内容変更等できますので、お気軽にご相談くださいませ。



※写真はイメージです。

ご予算に応じた宴会も承っておりますので、お気軽にご相談ください。

最大80席
までご用意
できます。

ご予約専用フリーダイヤル

0120-073-651



送迎バスのご相談も
承ります。

・人数、ご予算に応じて無料送迎いたします。お気軽にご相談くださいませ。

※車台数に限りがございますのでお早めにご相談ください。



DRINK MENU

ALCOHOL & NON ALCOHOL

ALCOHOL アルコール

ビール

- ・生ビール（エビス）……………〈小〉¥450 (税込) 〈中〉¥700 (税込) 〈大〉¥880 (税込)
- ・瓶ビール（サッポロ or アサヒ）……………〈中瓶〉¥850 (税込)

チューハイ

- ・チューハイ（レモン or 巨峰 or 男梅）……………¥600 (税込)
- ・果実酒（梅酒）〈ロック or ソーダ割 or 水割〉……………¥600 (税込)

ハイボール

- BACARDI ハイボール ¥600(税込)
 ロック 〈S〉¥600(税込) 〈W〉¥1,000(税込) 〈T〉¥1,200(税込)
- デュワーズ ハイボール ¥600(税込)
 ロック 〈S〉¥600(税込) 〈W〉¥1,000(税込) 〈T〉¥1,200(税込)
- デュワーズ 12 年 ハイボール ¥850(税込)
 ロック 〈S〉¥850(税込) 〈W〉¥1,700(税込) 〈T〉¥2,200(税込)
- 知多 ハイボール ¥980(税込)
 ロック 〈S〉¥980(税込) 〈W〉¥1,960(税込) 〈T〉¥2,300(税込)

ジン

- ジンソーダ (翠 SUI) ¥650 (税込)
 ロック 〈S〉¥650(税込) 〈W〉¥1,100(税込) 〈T〉¥1,400(税込)
- ジンソーダ (BOMBAY SAPPHIRE) ¥750(税込)
 ロック 〈S〉¥750(税込) 〈W〉¥1,300(税込) 〈T〉¥1,600(税込)

焼酎

- 麦：いいちこ 芋：黒霧島 (水割・湯割・ロックW) ¥550(税込)

日本酒

- 草津の宿 (北島酒造) ※燗のみ 〈1合〉¥550(税込) 〈2合〉¥1,100(税込)
- 道灌 (太田酒造) ※冷のみ 〈1合〉¥770(税込) 〈2合〉¥1,540(税込)
- 松の司 楽 ※冷のみ 〈1合〉¥1,100(税込) 〈2合〉¥2,200(税込)
- 松の司 純米大吟醸 AZOLLA50 ※冷のみ 〈1合〉¥1,500(税込) 〈2合〉¥3,000(税込)
- 萩乃露 特別純米 十水仕込「雨垂れ石を穿つ」※冷のみ
 〈1合〉¥1,000(税込) 〈2合〉¥2,000(税込)

WINE LIST

ワインリスト

赤ワイン



ミラモンテ・ルージュ

原産国：チリ産
ミディアムボディ **¥1,600 (税込)**

重くもなく・軽くもなく、飲みやすいのが特徴。
バリューワインの定番。



グランポレール

JAPANESE WINE

岡山マスカットベリーA〈樽熟成〉

原産国：日本
ミディアムボディ **¥3,900 (税込)**

マスカットベリーA種特有の果実味にあふれた
余韻のあるまろやかな味わいが特徴。
お醤油系のとマッチ。



シャトーグリモン

原産国：フランス産
ミディアムボディ **¥4,100 (税込)**

しなやかで丸みのある風味が特徴の上質なク
レーワインです。赤みのお肉と相性抜群。



ドニャ・パウラ・エステート・マルベック

原産国：アルゼンチン産
フルボディ **¥4,100 (税込)**

柔らかいタンニンと長い余韻が残る。
グリル料理・ビーフシチューと相性よし。

スエヒロワイン ハーフボトル375ml

原産国：日本
ミディアムボディ **¥1,200 (税込)**

白ワイン



ミラモンテ・ブランコ

原産国：チリ産
辛口 **¥1,600 (税込)**

飲みやすさ抜群、豊かな果実味が特徴。
バリューワインの定番。



グランポレール

JAPANESE WINE

余市ケルナー 北海道産ケルナー種

原産国：日本
さわやかな辛口 **¥3,900 (税込)**

グレープフルーツ等の柑橘を想わせるフルー
ティーな香り。すっきりとした風味が特徴。



ラブレ・ロワ・シャブリ

原産国：フランス産
辛口 **¥5,500 (税込)**

ピチピチしたフレッシュ感とジューシーな果実感
を持つ切れ味満点の最辛口。

スエヒロワイン ハーフボトル375ml

原産国：日本
ミディアムボディ **¥1,200 (税込)**

スパークリングワイン

・ **ボッテガ** ヴォエーティ プロセッコ
〈イタリア・辛口〉 **¥2,500 (税込)**

・ **マルティーニ** アスティ スプマンティ
〈イタリア・甘口〉 **¥4,100 (税込)**

・ **マルティーニ** ロゼ スプマンテ
〈イタリア・甘口〉 **¥4,100 (税込)**

ノンアルコール

- のんある梅酒 ¥480 (税込)
- サッポロプレミアムノンアルコールビール ¥550 (税込)
- シャーリーテンプル ¥600 (税込)
- クールコリンズ ¥600 (税込)

ソフトドリンク

- ウーロン茶 ¥330 (税込)
- ホットウーロン茶 ¥330 (税込)
- オレンジ ¥330 (税込)
- アップル ¥330 (税込)
- コーラ ¥330 (税込)
- ジンジャーエール ¥330 (税込)
- メロンソーダ ¥330 (税込)
- カルピス ¥330 (税込)
- カルピスソーダ ¥330 (税込)
- コーヒー (ホット or アイス) ¥330 (税込)
- 紅茶 (ホット) ¥330 (税込)
- びわコーラ ¥440 (税込)