

冬の名物

# 自然薯鍋



鍋一面豪快にまわしかける“皮ごとすりおろした自然薯とろろ”をたっぷり絡めて  
枕崎産の本枯節と北海道昆布のやさしい醤油出汁でほっくりと♪

◎ご注文は2人前から承ります。

## 自然薯鍋

みやびどり  
宮崎産さつま雅鶏のいい出汁です♪

鶏とろろ 1人前 1,280円

国産牛ホルモンの旨さしみです

モツとろろ 1人前 1,480円

瀬戸内・丸平商店の 牡蠣使用！

牡蠣とろろ 1人前 1,480円

## メのとろろつけ蕎麦

1人前 490円

鍋の最後に野菜とモツの旨味がたっぷりの出汁に  
自然薯の“追いとろろ”をたっぷりからめて食べる“メのつけ蕎麦”が絶品です。

### 追加具材

自然薯とろろ …… 1人前 232円

野菜の盛り合わせ …… 1人前 480円

さつま雅鶏 …… 1人前 480円

国産牛もつ …… 1人前 680円

牡蠣 …… 1人前 680円