

# 南国スイートポーク



南九州でパイナップル粕や海藻など  
配合した飼料を食べて、丹念に育てられた  
ブランド豚。

パイナップルに含まれるブロメラインが  
お肉を甘くし、とても柔らかい肉質が特長。  
それが「南国スイートポーク」です。

厳選した南九州産の  
旨みが熟成された  
甘熟豚



# 極雌萬野和牛

一、未經産の雌牛

二、長期肥育

三、低融点脂肪

四、肉質高濃度

五、芳醇な和牛の香り

肉本来の香りが高く  
甘味も豊富

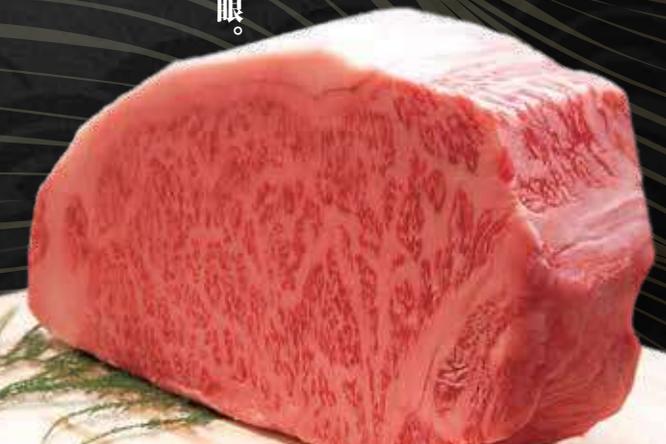
創業一〇〇年近く食肉問屋を営んできた

萬野屋の経験から徹底的に鍛えられてきた選別眼。

その目によって選び抜かれた

優秀な素質を持つ黒毛和牛。

それが「極雌萬野和牛」です。



※長期肥育とは月齢三十ヶ月以上の和牛

# しゃぶしゃぶ基本セット

Basic set for Shabu Shabu/涮涮锅基本套餐

好きなお肉

Your favorite meat/  
您喜欢的任何肉类

&

彩り野菜盛

Assorted colorful vegetables/  
彩色蔬菜拼盘



※基本セットのみでもご注文頂けます。

価格はグランドメニューよりご確認ください。

+ A セット

600円

(税込660円)



白米または  
十六穀米

rice/米



おばんざい

Assorted Small Plate Cuisine/  
小菜料理拼盘



デザート

Dessert/甜点

+ B セット

800円

(税込880円)



選べる  
メの麺

noodles/面条



白米または  
十六穀米

rice/米



おばんざい

Assorted Small Plate Cuisine/  
小菜料理拼盘



デザート

Dessert/甜点

OR

A・Bセットの商品は単品注文できます。

Products in Set A and Set B can be ordered as individual items.

A组和B组的商品可以作为单品订购

## メの麺

5種類の中から

お好きな麺をお選びください。

麺にはそれぞれ特製スープが付いています。

※特製スープは麺によって異なります。

## おぼんざい

料理長自慢のおぼんざいを

お楽しみください。

日替わりで内容が変わります。

生ラーメン  
Fresh ramen noodles/  
新鲜拉面

北の味噌スープ



紫蘇そうめん  
Perilla leaf somen noodles/  
紫苏挂面

蛤と帆立の白だし



播州うどん  
Udon noodles/  
乌冬面

牛骨スープ



わかめ麺  
Wakame seaweed noodles/  
海菜面

焼きあごだし



ほうじ茶そば  
Hojicha roasted tea soba noodles/  
焙茶荞麦面

蛤と帆立の白だし



※写真はイメージです。

## タレ・薬味

極品ごまたれと極上ポン酢を  
より楽しんでいただくために、

葱・おろしにんにく・

極上七味・ラー油などの薬味を

ご用意しております。

※スタッフにお声かけください。

極品ごまたれ

極上ぼん酢



# 極雌 和牛

しゃぶしゃぶ

唸る

肉屋が

プロの



## 赤身 (モモ)

red beef/牛肉

120g **4,000** 円 (税込4,400円)

240g **6,700** 円 (税込7,370円)



## 上ロース

top loin/上等牛里脊

120g **5,200** 円 (税込5,720円)

240g **9,100** 円 (税込10,010円)



## ブリスケ (肩バラ)

brisket/牛胸脯

120g **3,000** 円 (税込3,300円)

240g **4,800** 円 (税込5,280円)



## 牛タン (米国産最高級)

tongue/牛舌

100g **3,500** 円 (税込3,850円)

200g **5,750** 円 (税込6,325円)

2種盛り



**上ロース&赤身** (モモ)  
 top loin and red beef / 上等牛里脊和牛肉  
 60g×2種 **4,200** 円 (税込4,620円)  
 120g×2種 **7,500** 円 (税込8,250円)



2種盛り

**上ロース&ブリスケ** (肩バラ)  
 top loin and brisket / 上等牛里脊和牛胸脯  
 60g×2種 **4,000** 円 (税込4,400円)  
 120g×2種 **6,850** 円 (税込7,535円)



2種盛り

**赤身** (モモ)&**ブリスケ** (肩バラ)  
 red beef and brisket / 牛肉和牛胸脯  
 60g×2種 **3,700** 円 (税込4,070円)  
 120g×2種 **5,950** 円 (税込6,545円)

**+ A 600円** (税込660円)  
 セット

おばんざい + 
 白米または十六穀米 + 
 デザート

**+ B 800円** (税込880円)  
 セット

おばんざい + 
 白米または十六穀米 + 
 選べる麺 + 
 デザート

A・Bセットの商品は単品注文できます。

Products in Set A and Set B can be ordered as individual items.

A组和B组的商品可以作为单品订购

# 最高級 和牛

ロイヤルセレクション

【最高級和牛】

PREMIUM QUEEN'S  
BEEF



ROYAL SELECTION



萬野和牛 創業1999年

MANNO WAGYU

極雌萬野和牛の中でも、選び抜いた唯一無二の牛肉。

一頭からわずか数百gしかとれない希少部位の

「シャトーブリアン（別名：牛肉の女王様）」と

「サーロイン（別名：牛肉の王様）」をご提供致します。



※写真はイメージです。  
スライスしてのご提供となります。



PREMIUM QUEEN'S  
BEEF



2種盛り

シャトーブリアン&サーロイン

chateaubriand and sir loin/腓力和沙朗

60g×2種 7,700円(税込8,470円)

120g×2種 14,225円(税込15,647円)



PREMIUM QUEEN'S  
BEEF



サーロイン

sir loin/沙朗

120g 6,200円(税込6,820円)

240g 11,000円(税込12,100円)



PREMIUM QUEEN'S  
BEEF



シャトーブリアン

chateaubriand/腓力

120g 9,200円(税込10,120円)

240g 17,450円(税込19,195円)

+ **A** 600円  
セット (税込660円)



おばんざい



白米または  
十六穀米



デザート

+ **B** 800円  
セット (税込880円)



おばんざい



白米または  
十六穀米



選べる  
麺



デザート

A・Bセットの商品は単品注文できます。

Products in Set A and Set B can be ordered as individual items.

A组和B组的商品可以作为单品订购

# 極雌和牛 × 南国スイート ポーク



2種盛り

## 赤身(モモ)&豚肩ロース

red beef and pork shoulder / 牛肉和猪肩肉

60g×2種 **3,000** 円(税込3,300円)

120g×2種 **4,830** 円(税込5,313円)



2種盛り

## 上ロース&豚肩ロース

top loin and pork shoulder / 上等牛里脊和猪肩肉

60g×2種 **3,700** 円(税込4,070円)

120g×2種 **6,130** 円(税込6,743円)



2種盛り

## 牛ブリスケ&豚肩ロース

brisket and pork shoulder / 牛胸膈和猪肩肉

60g×2種 **2,700** 円(税込2,970円)

120g×2種 **4,080** 円(税込4,488円)

+ **A** 600円  
セット (税込660円)

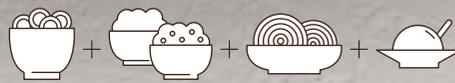


おぼんざい

白米または  
十六穀米

デザート

+ **B** 800円  
セット (税込880円)



おぼんざい

白米または  
十六穀米

選べる  
麺

デザート

A・Bセットの商品は単品注文できます。

Products in Set A and Set B can be ordered as individual items.

A组和B组的商品可以作为单品订购

プロの肉屋が唸る  
極雌萬野和牛のしゃぶしゃぶ

彩り鮮やかな旬のお野菜と  
その日の気分で選べるメの麺、  
おぼんざいに  
季節のデザート

舌も胃袋も心も満たす  
萬野屋のしゃぶしゃぶを  
ご堪能ください。



# お肉の追加 Additional meat/加肉

	80g	120g	240g
<b>国産豚肩ロース</b> pork shoulder / 和猪肩肉	<b>640円</b> (税込704円)	<b>960円</b> (税込1,056円)	<b>1,920円</b> (税込2,112円)
<b>和牛ブリスケ(肩バラ)</b> brisket/牛胸脯	<b>1,200円</b> (税込1,320円)	<b>1,800円</b> (税込1,980円)	<b>3,600円</b> (税込3,960円)
<b>和牛赤身(モモ)</b> red beef/牛肉	<b>1,800円</b> (税込1,980円)	<b>2,700円</b> (税込2,970円)	<b>5,400円</b> (税込5,940円)
<b>和牛上ロース</b> top loin/上等牛里脊	<b>2,600円</b> (税込2,860円)	<b>3,900円</b> (税込4,290円)	<b>7,800円</b> (税込8,580円)
<b>和牛サーロイン</b> sir loin/沙朗	<b>3,200円</b> (税込3,520円)	<b>4,800円</b> (税込5,280円)	<b>9,600円</b> (税込10,560円)
<b>和牛シャトーブリアン</b> chateaubriand/腓力	<b>5,500円</b> (税込6,050円)	<b>8,250円</b> (税込9,075円)	<b>16,500円</b> (税込18,150円)
<b>米国産牛肩ロース</b> beef shoulder loin/牛肩肉	<b>800円</b> (税込880円)	<b>1,200円</b> (税込1,320円)	<b>2,400円</b> (税込2,640円)
<b>米国産牛タン</b> tongue/牛舌	70g <b>1,500円</b> (税込1,650円)	100g <b>2,250円</b> (税込2,475円)	200g <b>4,500円</b> (税込4,950円)

## 鍋野菜の追加 Additional vegetables/加點蔬菜

- **野菜盛り (レギュラー) 800円(税込880円)**  
Assorted vegetables/蔬菜拼盘
- **野菜盛り (ハーフ) 500円(税込550円)**  
Half assorted vegetables/半份蔬菜拼盘
- **白菜 350円(税込385円)**  
Chinese cabbage/大白菜
- **キノコ盛り 300円(税込330円)**  
Assorted mushrooms/蘑菇拼盘
- **豆腐 (半丁) 300円(税込330円)**  
Tofu/豆腐
- **つくね (1本) 350円(税込385円)**  
Meatballs made with beef and pork/牛肉和猪肉丸子
- **生湯葉 400円(税込440円)**  
Fresh yuba (tofu skin)/鮮豆皮

## 麺の追加 Additional noodles/加點面条

- **生ラーメン (北の味噌スープ)**  
Fresh ramen noodles/新鲜拉面
  - **わかめ麺 (焼きあごだし)**  
Wakame seaweed noodles/海菜面
  - **播州うどん (牛骨スープ)**  
Udon noodles/乌冬面
  - **紫蘇そうめん (蛤と帆立の白だし)**  
Perilla leaf somen noodles/紫苏挂面
  - **ほうじ茶そば (蛤と帆立の白だし)**  
Hojicha roasted tea soba noodles/焙茶荞麦面
- 各400円(税込440円)

## ご飯 Additional rice/加米饭

- **白米 (小) 180円(税込198円)**  
White rice/白米
- **十六穀米 (中) 230円(税込253円)**  
Sixteen-grain rice/十六谷米

## デザート Dessert/甜点

店長おすすめのデザートをご用意しています。  
別紙メニューをご覧ください。

300円(税込330円)

# 一品料理

Side dish/小菜

- ・キムチ **300円(税込330円)**  
Kimchi/泡菜
- ・漬物盛り合わせ **400円(税込440円)**  
Assorted pickles/泡漬菜拼盤
- ・ネギトロ冷奴 **400円(税込440円)**  
Cold tofu topped with minced green onion and tuna/绿葱拌金枪鱼豆腐
- ・生湯葉さし **500円(税込550円)**  
Sashimi of fresh yuba (tofu skin)/鲜豆皮刺身
- ・おばんざい盛り合わせ **500円(税込550円)**  
Assorted Small Plate Cuisine/小菜料理拼盘

その他、日替わりの一品料理をご用意しておりますので、  
別紙メニューをご覧ください。



※写真はイメージです。