



吟醸鍋

二人前より

名物由乃タンしゃぶ
クレソンすき焼き



由乃 別邸



和牛クレソンすき焼き

野菜・卵付き 一人前 三,六八〇〜四,〇四八

盤面ごと贅沢にスライスした和牛と綺麗な水で育てた三重県いなべの吉田クレソンの由乃別邸でしか食べられないすき焼きです。※夏季はルッコラ



和牛クレソンしゃぶしゃぶ

一人前 三,六八〇〜四,〇四八

サシの入った甘みのある和牛と綺麗な水で育てたいなべの吉田クレソンを贅沢にしやぶしやぶしてお召し上がりください。※夏季はルッコラ



名物由乃タンしゃぶ鍋

一人前 三,四八〇〜三,八二八

三〇日間熟成させて旨味を凝縮した牛タンをたらふくお召し上がりください。

※「柚子胡椒」「一味唐辛子」「自家製辣油」「カットレモン」「ポン酢」の

ご用意もございますのでお声掛けください。

すき焼き 追い具

お鍋のメは裏面をご確認ください。

牛ホルモン 八〇〇〜一八八〇

【別邸隠れ名物】ホルモンすき焼き

トマト 三〇〇〜三三〇

クレソン ※夏季はルッコラ 九八〇〜一,〇七八

白ネギ 三二〇〜四一八

すき焼き野菜盛り 九八〇〜一,〇七八

焼き豆腐 三二〇〜三三二

濃厚卵 一五〇〜一六五

和牛赤身 四枚 一,二〇〇〜一,三三〇

和牛霜降 二枚 一,二〇〇〜一,三三〇

しゃぶしゃぶ 追い具

お鍋のメは裏面をご確認ください。

牛もつ 八〇〇〜一八八〇

白ネギ 三二〇〜四一八

白菜 三六〇〜三九六

にんにく 一〇〇〜二〇〇

えのき 二六〇〜二八六

しゃぶしゃぶ野菜盛り 九八〇〜一,〇七八

クレソン ※夏季はルッコラ 九八〇〜一,〇七八

水餃子 四八〇〜五二八

牛タン 三,〇〇〇〜三,三〇〇

和牛赤身 四枚 一,二〇〇〜一,三三〇

和牛霜降 二枚 一,二〇〇〜一,三三〇

サラダ

員弁クレソンサラダ 九八〇〜一,〇七八

※夏季はルッコラ

ポテトサラダ 四八〇〜五二八

何気ない一品も力入れています。

トマトスライス 三二〇〜四一八

和牛

黒毛和牛ミスジユッケ 一,八〇〇〜一,九八〇

自家製の焼肉タレと濃厚な卵黄二個絡めてお召し上がりください。

黒毛和牛ランプたたき 一,五八〇〜一,七三八

上質な和牛赤身をさっぱりと薬味おろしポン酢どうぞ。

ご飯・蕎麦

白米 (中) 三〇〇〜三三〇

愛知県産「初霜」使用 (大) 三五〇〜三八五

肉味噌月見丼 五八〇〜六三八

濃厚な卵黄とヒリ辛肉味噌のTKGです。

ざる蕎麦 六五〇〜七二五

信州 安曇野蕎麦

飯森さんが心を込めてうつ最高級お蕎麦です。

おつまみ

もつの唐揚げ 八八〇〜九六八

外カリッ、中トロッ、の他では味わえない名物唐揚げ。

肉味噌パリパリピーマン 五〇〇〜五五〇

ナス揚げ浸し 四八〇〜五二八

うまい！上質な出汁をお楽しみください。

国産センマイ刺し 七八〇〜八五八

明太子きゅうり 五五〇〜六〇五

セロリの浅漬け 三二〇〜四一八

アスパラベーコン春巻 五八〇〜六三八

本格中華

国産海老のエビチリ 九八〇〜一,〇七八

頭も殻も全て食べられます。

国産海老のエビマヨ 九八〇〜一,〇七八

四川よだれ鶏 六八〇〜七四八

自家製辣油と特製タレの相性抜群です。

濃厚バンバンジー 六八〇〜七四八

アギー豚の中華角煮 一,五八〇〜一,七三八

仕入困難な為、数量限定です。

本日のおすすめは別紙メニューをご確認ください。

すき焼きのメ

約二人前

こしつようどん 濃厚卵2ヶ付き 八八〇―九六八
とにかくこのコシを味わってください。

契約農場の濃厚卵のおじや 八八〇―九六八
愛知県産「初霜」と濃厚卵を2ヶ使用。

しゃぶしゃぶのメ

約二人前

信州安曇野蕎麦 六五〇―七二五
飯森さんが心を込めてうつ最高級お蕎麦です。

契約農場の濃厚卵の雑炊 八八〇―九六八
愛知県産「初霜」と濃厚卵を2ヶ使用。

トリユフチーズリゾット 一、八〇〇―一、九八〇
イタリア産グラナパダーノチーズ使用。

甘味



炙り杏仁豆腐 五八〇―六三八

自家製わらび餅

五八〇―六三八

西尾抹茶のアッフォガード

六五〇―七二五

しらたま餡子と

焙じ茶アイスの最中

六五〇―七二五



由乃自家製タレ

当店の自家製タレは、四種類の醤油と生のレモンで仕上げた特製タレでございます。
牛タンの旨味を最大限に引き出すよう「甘め」に仕上げてあります。

「柚子胡椒」「一味唐辛子」「自家製辣油」のご用意もございますのでお声掛けください。

酸味を追加されたい方は、「レモンカット」をお持ち致しますのでお声掛けください。

「ポン酢」のご用意もございます。

是非知ってもらいたい、生産者の思い



こだわりのクレソンとルッコラ

契約農家の吉田さんから、早朝に収穫した新鮮なクレソンを毎日仕入れております。

吉田さんはクレソンへの愛情が非常に強く、語り出すと止まりません。

そんな愛情をたっぷり受けた、栄養満点のクレソンは根茎が非常に力強く

この吉田クレソンでないとお鍋にはできません。

夏季はルッコラ、冬季はクレソンとなります。



本日のおすすめは別紙メニューを
ご確認ください。