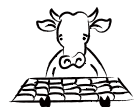




吟醸鍋

二人前より

名物 由乃タンしゃぶしゃぶ
クレソンすき焼き



由乃 別邸



寒天豚クレソンしゃぶしゃぶ

一人前 二,四八〇―二,七二八

綺麗な水で育てたいなべの吉田クレソンと
岐阜恵那の寒天豚を贅沢にしゃぶしゃぶしてお召し上がりください。※夏季はルッコラ

【2種盛】

由乃タン×寒天豚しゃぶしゃぶ

一人前 三,四八〇―三,八二八

由乃のタンと岐阜恵那の寒天豚どちらも味わえる一枚板。

名物 由乃タンしゃぶしゃぶ

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。



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

すき焼き 追い具

お鍋の底は裏面を
ご確認ください。



牛ホルモン 八八〇―九六八

【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 九八〇―一,〇七八

※夏季はルッコラ

白ネギ 三〇〇―三三〇

すき焼き野菜盛り 九八〇―一,〇七八

焼き豆腐 三二〇―三五二

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

お鍋の底は裏面を
ご確認ください。

純国産牛もつ 八八〇―九六八

白ネギ 三〇〇―三三〇

白菜 二六〇―三九六

にんにく 一〇〇―一三〇

えのき 三〇〇―三三〇

しゃぶしゃぶ野菜盛り 九八〇―一,〇七八

クレソン 九八〇―一,〇七八



※夏季はルッコラ

水餃子 六〇〇―六六〇

牛タン 二,〇〇〇―三,三三〇

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―二,〇七八

※夏季はルッコラ

ポテトサラダ 五五〇―一六〇五

何気なく一品も力入れています。

トマトスライス 三八〇―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

濃厚な卵黄とピリ辛肉味噌の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。

肉味噌バリバリピーマン 五〇〇―一五五〇



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―一八五八

明太子きゅうり 五五〇―一六〇五

セロリの浅漬け 三八〇―四一八

アスパラベーコン春巻 五八〇―六三八

本格中華

天使海老のエビチリ 九八〇―一,〇七八

頭も殻も全て食べられます。



天使海老のエビマヨ 九八〇―一,〇七八

四川よだれ鶏 六八〇―一七四八

自家製辣油と特製タレの相性抜群です。

アグー豚の中華角煮 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。

※「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。

すき焼きのメ

約二人前

こしつようどん 濃厚卵2ヶ付 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。

トリュフチーズリゾット 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

西尾抹茶のアップオガード

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

本日のおすすめは別紙メニューを
ご確認ください。

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。