



# 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

寒天豚クレソンしゃぶしゃぶ 一人前 二, 四八〇 / 二, 七二八

綺麗な水で育てた三重県いなべの吉田クレソンと岐阜恵那の寒天豚のお鍋です。※夏季は吉田ルッコラ

【2種盛】

牛タン×寒天豚しゃぶしゃぶ 一人前 三, 四八〇 / 三, 八二八

牛タンと岐阜恵那の寒天豚どちらも味わえる一枚板。



名物 元祖牛タンしゃぶしゃぶ 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

贅沢にスライスした和牛と三重県いなべの吉田クレソンすき焼きです。※夏季は吉田ルッコラ

## 【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」「レモンカット」「ポン酢」のご用意もございますのでお声掛け下さい。

## すき焼きのみ

約二人前

生きてるうどん(濃厚卵2ヶ付) 八八〇 / 九六八

とにか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「ハツシモ」と濃厚卵を2ヶ使用。

## しゃぶしゃぶのみ

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のお蕎麦です。

契約農場の濃厚卵の雑炊 八八〇 / 九六八

愛知県産「ハツシモ」と濃厚卵を2ヶ使用。

丸ごとイカとイカ墨の雑炊 一, 六八〇 / 一, 八四八

イカづくしの真っ黒な雑炊。

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。

## 追い具

各種野菜の  
単品注文も可能です。

すき焼き野菜盛り 九八〇 / 一, 〇七八

トマト・焼き豆腐・白滝・白ネギ・しいたけ

しゃぶしゃぶ野菜盛り 九八〇 / 一, 〇七八

白菜・えのき・椎茸・白ネギ・紅芯大根

もつ鍋セット 一, 六八〇 / 一, 八四八

モツ・キャベツ・ニラ・にんにく・豆腐・えのき

クレソン 九八〇 / 一, 〇七八

※夏季は吉田ルッコラ

濃厚卵 一五〇 / 一六五

水餃子 六〇〇 / 六六〇

純国産牛もつ 八八〇 / 九六八

牛タン 三, 〇〇〇 / 三, 三〇〇

寒天豚 九八〇 / 一, 〇七八

和牛霜降り 一, 五〇〇 / 一, 六五〇



## 冷菜 一品

黒毛和牛ミスジユツケ 一,八〇〇/一,九八〇  
特製タレと濃厚な卵黄を絡めてお召し上がりください。  
+追加 手巻き(一ヶ) 一八〇/一九八  
一口分の米と海苔。肉を包んでお召し上がりください。

なす揚げ浸し 四八〇/五二八  
出汁の旨みをお楽しみください。

セロリの浅漬け 三八〇/四二八  
箸休めにさっぱり。

肉味噌。パリ。パリ。ピーマン 五五〇/六〇五  
ピリ辛の肉味噌と山椒のアクセント。

自家製辣油よだれ鶏 七八〇/八五八  
自家製辣油の香りが食欲を掻き立たせます。

フルーツマスカルポーネ生ハム包み 一,〇八〇/一,二八八  
旬のフルーツを包みました。

本ズワイ蟹いくら出汁ジュレ 一,二八〇/一,四〇八  
贅沢な一品。土佐酢をジュレに。

## サラダ

ワイルドクレソンサラダ 七八〇/八五八

契約農家直送の無農薬のクレソンです。  
綺麗な水で育てた三重県いなべのクレソンを  
毎日仕入れております。  
根茎が太いのが特徴。  
※夏季は吉田ルッコラになります。

由乃のポテトサラダ 六〇〇/六六〇

滑らかなポテトサラダにザクザクの食感。

大分県フルーツトマト 六八〇/七四八  
塩とオリーブオイルで。

## 温菜 一品

もつの唐揚げ 七八〇/八五八  
外カリツ、中トロツ、  
他では味わえない名物唐揚げ。

和歌山実山椒一口焼売 四ヶ 六五〇/七二五  
オーダー毎に手包みしています。

天使海老エビマヨ 八八〇/九六八  
殻ごと食べられる海老を特製マヨネーズで。  
頭が美味しう。

牛タンカツ 七八〇/八五八  
ホロホロに煮込んだ牛タンカツ。赤ワインソースで。

海老と蓮根の挟み揚げ 八八〇/九六八  
プリプリの海老と大葉の爽やかさ。

煮穴子とししとうの天麩羅 一,二八〇/一,四〇八  
炊いた穴子の天麩羅。サクツ、ジュワ。

柚子香る蛤茶碗蒸し 一個 五〇〇/五五〇  
蛤の出汁が効いた茶碗蒸しと柚子の香り。

クレソンと鰻のさつま揚げ 七八〇/八五八  
鰻の風味とクレソンの食感がアクセント。

里芋の唐揚げ 自家製カラスミ 八八〇/九六八  
出汁とカラスミの旨みの唐揚げ。

## 飯・丼

白米 (中) 三〇〇/三三〇

愛知県産ハツシモ使用 (大) 三八〇/四一八

黒毛和牛といくらの軍艦巻き(一貫) 五〇〇/五五〇

和牛で包んだ寿司にいくらを。

山椒肉味噌月見丼 六〇〇/六六〇

濃厚な卵黄とピリ辛肉味噌のTKGです。

信州安曇野ざる蕎麦 六八〇/七四八  
飯森さんが心を込めてうつ最高級のお蕎麦です。

## 甘味

炙り杏仁豆腐 六五〇/七二五

パリッ、トロツのクリーム杏仁豆腐。

西尾抹茶のアフォガート 六五〇/七二五

抹茶アイスを2個使用。

濃厚な熱々の抹茶をかけてお召し上がりください。

ほうじ茶アイスと白玉最中 六五〇/七二五

香りの良い最中で挟んでお召し上がりください。

大人の出来立てモンブラン 八八〇/九六八

目の前で仕上げます。ラム酒香ります。



由乃別邸 栄住吉店

本日のおすすめは別紙メニューをご確認ください。