



吟醸鍋

二人前より

小料理と鍋

由乃

純国産 もつ鍋

一人前 一,九八〇 / 二,一七八

国産牛の質の高い新鮮な牛もつを使用しております。

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。

名物 由乃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。



※「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下さい。

追い具

お鍋のバは裏面をご確認ください。

牛もつ	八〇〇 / 八八〇
ニラ	二〇〇 / 三三〇
にんにく	一〇〇 / 二一〇
キャベツ	三六〇 / 三九六
白ネギ	三八〇 / 四一八
白菜	三八〇 / 四一八
えのき	三八〇 / 四一八
椎茸	三八〇 / 四一八
豆腐	二八〇 / 三〇八
もつ鍋野菜盛り	九八〇 / 一,一〇七八
しゃぶしゃぶ野菜盛り	九八〇 / 一,一〇七八
クレソン	九八〇 / 一,一〇七八
水餃子	四八〇 / 五三八
餃子の皮	二五〇 / 二七五
牛タン	三,〇〇〇 / 三,三〇〇
寒天豚肩ロース	九八〇 / 一,一〇七八

サラダ

員弁クレソンサラダ	九八〇 / 一,一〇七八
ポテトサラダ	四八〇 / 五二八
フルーツトマト	七八〇 / 八五八

おつまみ

もつの唐揚げ	八八〇 / 九六八
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
チャンジャ	二八〇 / 四一八
セロリの浅漬け	三八〇 / 四一八

ご飯

白米	(中) 三〇〇 / 三三〇 (大) 三五〇 / 三八五
肉味噌月見丼	五八〇 / 六三八

肉料理

黒毛和牛ミスジユッケ	一,八〇〇 / 一九八〇
おつまみタンシチュー	六八〇 / 七四八
黒毛和牛ランプたたき	一,四八〇 / 一,六二八

本格中華

自家製焼売(4ヶ)	六八〇 / 七四八
天使海老のエビチリ	九八〇 / 一,一〇七八
低温鶏ハムバンバンジー	五八〇 / 六三八
黒酢肉団子	六五〇 / 七二五
四川よだれ鶏	六八〇 / 七四八
火鍋卵とじ水餃子	六八〇 / 七四八

本日のおすすめは別紙メニューをご確認ください。

お鍋のメ

約二人前

極太塩ちゃんぽん麺

四八〇―五二八

創業大正三年の老舗製麺所が作る
由乃オリジナル生ちゃんぽん麺。

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
濃厚卵を二個使用。

トリュフチーズ・リゾット

一、八〇〇―一、九八〇

イタリヤ産

グラナダ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

西尾抹茶のアップフォガート

六五〇―七一五

ほうじ茶アイスと白玉最中

六五〇―七一五

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」のご用意もいたしますのでお声掛け下さり。

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下さり。

「ポン酢」のご用意もいたします。

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

『吉田クレソン』と『恵那の寒天豚』

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、語りだすと止まりません。そんな愛情
たっぷり受けた、栄養満点のクレソンは根茎が非情に力強く、

この吉田クレソンでないとお鍋にはできません。



本日のおすすめは別紙メニューを
ご確認ください。