



吟醸鍋

一人前より

小料理と鍋



和牛クレソンしゃぶしゃぶ 一人前 三,六八〇 / 四,〇四八

断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。*夏季はルッコラ

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。*夏季はルッコラ

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

ご用意もさせていただきます。

しゃぶしゃぶ追い具

お鍋のメ

約二人前



もつ鍋セット 一,六八〇 / 一,八四八

もつ・キャベツ・ニラ・ニンニク・豆腐

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

牛もつ 八八〇 / 九六八

クレソン 九八〇 / 一,〇七八

にんにく 一〇〇 / 一二〇

水餃子 六〇〇 / 六六〇

白ネギ 三八〇 / 四一八

牛タン 三,〇〇〇 / 三,三〇〇

白菜 四五〇 / 四九五

寒天豚肩ロース 九八〇 / 一,〇七八

えのき 三八〇 / 四一八

和牛ロース(四枚) 一,五〇〇 / 一,六五〇

椎茸 三八〇 / 四一八

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。

夏季はルッコラ、冬季はクレソンとなります。

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」のご用意もさせていただきます。

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

のでお声掛け下さい。「ポン酢」のご用意もさせていただきます。

黒毛和牛

月見ミスジユッケ

特製タレと濃厚な卵黄を絡めてお召し上がりください。

一,八〇〇/一,九八〇

赤身ランプたたき

和牛の赤身肉を薬味ポン酢とニンニク醤油でどうぞ。

一,四八〇/一,六二八

霜降りロースすき焼き

大盤の肉を贅沢にどうぞ。

一,六八〇/一,八四八

本格中華

自家製焼売(四ヶ)

オーダー毎に手包みしています。

五八〇/六三八

天使海老エビチリ

殻ごと食べれる海老をチリソースで。

七八〇/八五八

天使海老エビマヨ

殻ごと食べれる海老を甘めの中華マヨで。

七八〇/八五八

スパイシー肉団子

五八〇/六三八

四川よだれ鶏

自家製辣油の香りが食欲を掻き立たせます。

六八〇/七四八

火鍋卵とじ水餃子

六八〇/七四八

濃厚バンバンジー

六五〇/七二五

冷菜一品

なす揚げ浸し

出汁の旨みをお楽しみください。

四八〇/五二八

セロリの浅漬け

三八〇/四二八

肉味噌パリパリピーマン

ピリ辛の肉味噌と山椒のアクセント。

五〇〇/五五〇

バイ貝旨煮

六五〇/七二五

飯・麺

白米

(中) 三〇〇/三三〇

愛知県産ハツシモ使用

(大) 三五〇/三八五

肉味噌月見丼

濃厚な卵黄とピリ辛肉味噌のTKGです。

五五〇/六〇五

和牛ニラ玉飯

一,〇〇〇/一,一〇〇

温菜一品

もつの唐揚げ

カリッ、ジュワッの唐揚げです。

六八〇/七四八

海老と蓮根のはさみ揚げ

八八〇/九六八

チーズメンチカツ(一ヶ)

三〇〇/三三〇

甘味

炙り杏仁豆腐

パリッ、トロツのクリーム杏仁豆腐。

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

六五〇/七二五

ほうじ茶アイスと白玉最中

六五〇/七二五

サラダ

クレソンサラダ

夏季はルッコラになります。

七八〇/八五八

ポテトサラダ

何気ない一品も力入れています。

四八〇/五二八

フルーツトマト

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。



小料理と鍋

由乃 金山店