



吟醸鍋

一人前より

小料理と鍋

由乃

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

【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

※「柚子胡椒」「一味唐辛子」「自家製辣油」「カットレモン」「ポン酢」の

ご用意もいたしますのでお声掛け下さい。

しゃぶしゃぶ追い具



もつ鍋セット

もつ・キャベツ・ニラ・ニンニク・豆腐・えのき

一,六八〇/一,八四八

純国産牛もつ

八八〇/九六八

にんにく

一〇〇/一二〇

白ネギ

二〇〇/三三〇

※夏季はルッコラ

九八〇/一,〇七八

白菜

三六〇/三九六

水餃子

六〇〇/六六〇

えのき

二〇〇/三三〇

牛タン

三,〇〇〇/三,三〇〇

椎茸

二〇〇/三三〇

寒天豚肩ロース

九八〇/一,〇七八

豆腐

二〇〇/三三〇

和牛ロース(四枚)

一,五〇〇/一,六五〇

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。

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。

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」のご用意もございますのでお声掛け下さい。

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

のでお声掛け下さい。「ポン酢」のご用意もございます。

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

和牛ランプたたき

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

サラダ

クレソンサラダ

夏季はルッコラになります。

七八〇/一八五八

ポテトサラダ

何気ない一品も力入れてます。

四八〇/一五二八

フルーツトマト

六八〇/一七四八

冷菜一品

なす揚げ浸し

出汁の旨みをお楽しみください。

四八〇/一五二八

セロリの浅漬け

三八〇/一四一八

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。

五〇〇/一五五〇

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。

六八〇/一七四八

濃厚バンバンジー

六五〇/一七二五

飯・麺

白米

(中) 三〇〇/一三三〇

愛知県産ハツシモ使用

(大) 三五〇/一三八五

肉味噌月見丼

濃厚な卵黄とピリ辛肉味噌のTKGです。

五五〇/一六〇五

和牛ニラ玉飯

黒毛和牛のすき焼きとニラ玉の相性は抜群です。

八八〇/一九六八

甘味

炙り杏仁豆腐

パリッ、トロツのクリーム杏仁豆腐。

五八〇/一六三八

西尾抹茶のアップogaート

六五〇/一七二五

ほうじ茶アイスと白玉最中

六五〇/一七二五

温菜一品

もつの唐揚げ

外カリッ、中トロツ、他では味わえない名物唐揚げ。

六八〇/一七四八

自家製焼売(四ケ)

オーダー毎に手包みしています。

五八〇/一六三八

天使海老エビチリ

殻ごと食べれる海老をチリソースで。

七八〇/一八五八

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。

七八〇/一八五八

牛タンカツ

煮込んだ牛タンをカツでサクサク、ホロホロ。赤ワインソースで。

八八〇/一九六八

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