

しゃぶしゃぶ

帝松の日本酒と仕込み水で国産昆布から出汁をとっております。
胡麻ダレには大吟醸の酒粕と米麴を合わせ、ぼん酢ダレは仕込み水で柔らかに仕上げしております。

埼玉県産ブランド豚

むさし麦豚

・・・1850円
(税込2035円)

追加 ※2枚からのご注文になります

肩ロース

・・・150円+税

ロース

・・・150円+税

バラ

・・・120円+税

モモ

・・・100円+税

愛媛県産

金目鯛

・・・1980円
(税込2178円)

しゃぶしゃぶダレ

仕込み水上げの柚子塩ボン酢

帝松の酒造りに使われている仕込みに
柚子ボン酢と出汁を加えたさっぱりとした
ぼん酢ダレになります。

北海道稚内直送

活め生タコ

・・・1580円
(税込1738円)

特製大吟醸ソースのごまだれ

大吟醸の酒粕と麴を使った松風庵自家製の
ソースをごまだれに混ぜ、コクをたすとともに
吟醸香の香るごまだれに仕上げました。

