

Meat, Vegetables, noodles, rice, desserts  
All-you-can-eat 100 min

お肉、野菜、麺、ご飯、デザート  
100分 食べ放題



Order



## Meat

For meats and other items.  
Please order to our staff.

肉のおかわりは、スタッフにお申し付けください。  
テーブルまでお持ちいたします。



Self Service



## Buffet Corner

For vegetables, pot ingredients, noodles, rice, desserts  
Please take them freely from the buffet corner.

野菜、鍋具材、麺、ご飯、デザートは  
ビュッフェコーナーよりご自由にお取りください。



## Dessert

4 types of seasonal ice cream

デザートは、季節のアイスクリーム  
4種類をご用意しております

## MO-MO-Course

モーモーコース

### Beef

Chuck Roll, Flank

牛肉

肩ロース、バラ

### Japanese Pork

Loin, Belly

国産豚

ロース、バラ

¥4,200

(税込 ¥4,620)

## Japanese Beef Course

国産牛コース

### Japanese Beef

Chuck Roll, Shoulder Clod, Flank

牛肉

肩ロース、ウデ、バラ

### Japanese Pork

Loin, Belly

国産豚

ロース、バラ

¥5,800

(税込 ¥6,380)



2 Kinds of Soup + ¥220 / 人, person  
スープ 2 種類



A vegetarian menu is also available.  
Please ask a member of staff for details.  
ベジタリアンメニューもございます。  
スタッフまでお尋ねください。

Choose from 4 kinds of soup      スープは 4 種よりお選びください



### SHABU-SHABU しゃぶしゃぶ

Dipping Sauces

Ponzu Sauce    Sesame Sauce  
ぽん酢        胡麻ダレ

Soup is made from beef tails, and  
the meat and vegetables are quickly  
dipped into the soup and served  
with ponzu sauce or sesame sauce.



### SUKIYAKI すき焼き

Served with

Raw Japanese “Kokumi Egg”  
こくみ玉子

Meat and vegetables are stewed in  
a sauce made with soy sauce from  
Shodoshima and brown sugar from  
Okinawa, then dipped in eggs.



### SHIO-TONKOTSU 塩とんこつ

Dipping Sauces

Salt Sauce  
塩ダレ

Meat and vegetables are stewed in  
a thick broth made from pork  
bones and dipping with an  
aromatic salt sauce.



### KIMCHI 旨辛キムチ

Dipping Sauces

Miso Sauce  
辛味噌ダレ

It is stewed in kimchi broth and  
dipping with a rich and aromatic  
miso sauce.

Kids

子供料金

4-6 yrs

4~6 歳

¥550

7-12 yrs

7~12 歳

¥1,650

Seniors

シニア割引

Over 65yrs

65 歳以上

-¥550

※Including Tax

※Seat charge ¥1,100 for each person who doesn't order any pot

※Course menu can only be ordered by each group

※Using Japanese rice

※お食事をされない方は、お席代としてお一人様 1,100円 (税込) いただきます。  
※スープの種類とコース内容は、グループ単位でのご注文をお願いいたします。  
※当店は国産米を使用しています。

## Condiments 薬味

Enjoy the hot pot even more  
with the world's best condiments.

世界の薬味で、お鍋をより楽しく！



Hot Chili Sauce



Garlic Vinegar



Shrimp Chili Oil



Ginger & Green Onion



鹿児島黒牛



和牛

# KAGOSHIMA WAGYU COURSE

Creamy Beef Bone Broth Shabu-Shabu

牛骨白湯スープのしゃぶしゃぶ

牛骨白汤涮涮锅

¥10,000 (including tax ¥11,000 / person)

*All-you-can-eat 100 min*

100分 食べ放題 | 100分钟的自助餐

Meat, Vegetable, Rice, Noodle and Dessert

お肉、野菜、鍋具材、ご飯、麺、デザート  
肉、蔬菜、火锅配料、米饭、面条、甜点

A5 RANK WAGYU COURSE ¥8,000

A5和牛コース | 和牛精品套餐 (including tax ¥8,800 / person)

MO  
MO  
PARADISE



Sukiyaki is also available  
すき焼きもご用意できます  
我们也可以提供寿喜烧。