

Japanese Beef & Pork Course

F1 ビーフコース (国産牛 & 国産豚)



黒毛和種を父に持つ国産牛。
程よいサシでヘルシーでありながら、和牛に負けない味わいです。
日本各地から厳選した、その時に一番状態の良いお肉を用意いたします。

*F1 Wagyu are 50% Wagyu and 50% Black Angus.
Rich in vitamin and the fat has low melting point, which make the beef melt.
We select the best meat from all over Japan.*



Japanese Beef

国産牛肉 (F1 Beef) 4 種

肩ロース、ウデ、バラ、ランプ または イチボ
Chuck Roll, Shoulder Clod, Flank, Rump or Aitchbone



Japanese Pork

熊本県産 りんどうポーク 2 種

肩ロース または ロース、バラ
Boston Butt or Loin & Belly

Other Items

野菜、中華麺、うどん、ご飯、デザート
Vegetables, Chinese Noodles, Udon, Rice, Dessert

¥5,500 / person (税込 ¥6,050)

Japanese Pork Course

熊本 りんどうポークコース



熊本以外でほとんど流通していない希少な銘柄豚です。
阿蘇の豊かな大自然で、天然ビタミン・ミネラルが豊富な海藻などで育ち、
きめ細かい肉質と甘みのある脂が特徴です。

*It is a rare brand of pork from Kumamoto, Japan.
Raised in the rich nature of Aso with seaweed rich in natural vitamins
and minerals and features fine meat and sweet fat.*



Japanese Pork

熊本県産 りんどうポーク 2 種

肩ロース または ロース、バラ
Boston Butt or Loin & Belly

Other Items

野菜、中華麺、うどん、ご飯、デザート
Vegetables, Chinese Noodles, Udon, Rice, Dessert

¥4,000 / person (税込 ¥4,400)

Please choose either SHABU-SHABU or SUKIYAKI

しゃぶしゃぶ or すき焼きどちらかをお選びください

しゃぶしゃぶ SHABU-SHABU

牛テールを使用したスープに、お肉や野菜をさっとぐらせ、国産橙の風味をきかせたぼん酢や、くすみとピーナッツを加えた胡麻ダレをつけてお召し上がりください。



すき焼き SUKIYAKI

「天然醸造醤油」と沖縄県産「黒糖蜜」を使用した割り下でお肉や野菜を煮込み、「こくみ玉子」をからめてお召し上がりください。



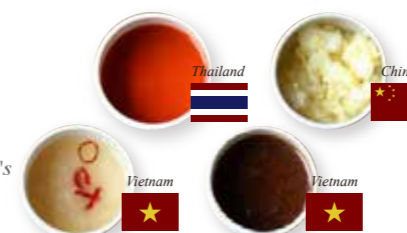
Condiments 薬味

世界の薬味で、
お鍋をより楽しく！
Enjoy the hot pot even more with the world's best condiments.



MO-MO-PARADISE in the world

世界で見つけた味



Dessert デザート

ビュッフェコーナーで
ご自由にお取りください
Desserts is self-service

