

100分
食べ放題

All-you-can-eat 100 min

Meat
お肉

追加のお肉はスタッフにお申し付けください。塊肉から1枚1枚切りだし、温度管理を徹底することでベストな状態でテーブルまでお届けします。

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



Buffet Corner
ビュッフェコーナー

野菜、鍋具材、麺、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。

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



Dessert

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
4 types of seasonal ice cream

MO-MO-Course
モーモーコース

Beef
(Chuck Roll, Flank)
牛肉
(肩ロース、バラ)

Japanese Pork
(Boston Butt, Belly)
国産豚
(ロース、バラ)

¥3,500
(税込 ¥3,850)

Japanese Beef Course
国産牛コース

Japanese Beef
(Chuck Roll, Shoulder Clod, Flank)
国産牛
(肩ロース、ウデ、バラ)

Japanese Pork
(Boston Butt, Belly)
国産豚
(ロース、バラ)

¥5,000
(税込 ¥5,500)

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

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



SHABU-SHABU
しゃぶしゃぶ
Dipping Sauces
● ぼん酢 Ponzu Sauce ● 胡麻だれ Sesame Sauce
牛テールを使用したスープに、お肉や野菜をさっとくぐらせ、国産産の風味をきかせたぼん酢や、くるとピーナッツを加えた胡麻だれをつけてお召上がりください。



SUKIYAKI
すき焼き
Served with
● こくみ玉子 Raw Japanese "Kokumi Egg"
「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」をからめてお召上がりください。



SHIO-TONKOTSU
塩とんこつ
Dipping Sauce
● 塩だれ Salt Sauce
豚骨に揚げニンニク、葱油をあわせた濃厚スープ。豚、魚介、野菜の旨味を加え、焦がし醤油、葱油、ごま油で仕上げた香り高い塩だれでお召上がりください。



KIMCHI
旨辛キムチ
Dipping Sauce
● 辛味噌だれ Miso Sauce
キムチベースに野菜の旨味が詰まったスープ。味噌にコチュジャンと香り油、すりごまなど、コクと香りにこだわった味噌だれでお召上がりください。

子供料金 Kids	幼児 (4~6 歳) 小学生	4-6 yrs 7-12 yrs	¥550 ¥1,650
シニア割引 Seniors	シニア (65 歳以上) Over 65yrs	総額表示より -¥550	

※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。
※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.

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.

