

100分
食べ放題

All-you-can-eat 100 min

Meat
お肉

追加のお肉は、スタッフまで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 meats and other items.
Please order to our staff.

Order



Buffet Corner
ビュッフェコーナー

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



Self Service



Dessert

デザートは、
ソフトクリームを
ご用意しております
Soft 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
(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)
国産牛
(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)

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

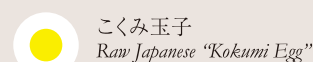


牛テールを使用したスープに、お肉や野菜をさっとぐら
せ、国産橙の風味をきかせたぽん酢や、くるとピー
ナッツを加えた胡麻ダレをつけてお召上がりください。



SUKIYAKI
すき焼き

Served with



「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



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ダレでお召上がりください。



KIMCHI
旨辛キムチ

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



Hot Chili Sauce



Garlic Vinegar



Shrimp Chili Oil



Ginger and Green Onion



MO-MO-PARADISE in the world
世界で見つけた味