

100分
食べ放題

All-you-can-eat 100 min

Meat
お肉

追加のお肉は、テーブルのQRコードを読み込むとスマホよりオーダーできます。もしくは、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 smartphone or our staff.

Order



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 and desserts
Please take them freely from the buffet corner.

Self Service



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

(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ダレでお召上がりください。

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



Hot Chili Sauce



Garlic Vinegar



Shrimp Chili Oil



Ginger and Green Onion

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