

おいしい“ね”があふれる時間を

醤油

サガミ自慢の出汁に
牛もつのうまみが溶け込む
醤油味

国産
牛もつ
うどん鍋

コラーゲンと
うま味たっぷり
ふりふり牛もつ

No.820

No.818

ピリ辛味噌

醤油

(1人前)

牛もつうどん鍋

各1,728円
(税込1,900円)

追加

No.832 国産牛もつ(約100g) 税込600円

No.833 うどん(1玉) 税込300円

No.834 そばしやぶ 税込300円

No.835 追加汁(醤油・ピリ辛味噌) 各税込180円

こうじ味噌を使った
まろやかな辛味のピリ辛味噌味

写真はイメージです。

熊本県 天然 芝海老

繊細な身質、濃厚な甘み！
身の柔らかさや海老独特の
強い風味が特徴です。

いのちのうまプロジェクト
生命の海プロジェクト

本プロジェクトは株式会社ニチレイフレッシュ、
株式会社福岡魚市場および天草漁業協同組合と協同し
熊本県上天草市で水揚げされた芝海老の販売収益の一部を
資金とするアマモ場再生活動です。

漁場 熊本県

天草産
No.823 天然芝海老天井
1,591円(税込1,750円)

おしあがり
2024
生命の海プロジェクト
環境大臣賞
受賞作品は
こちらから

宮崎牛

とろける霜降りと甘く芳醇な香りが特徴的

約100g

No.824 宮崎牛すき焼うどん
2,019円(税込2,220円)

No.825 宮崎牛すき焼うどん定食
2,255円(税込2,480円)

一杯目は、
そのままお肉を味わって。
二杯目は、
出汁と薬味で
お茶漬けに。

宮崎牛

No.815 ひつまぶし御膳
2,300円(税込2,530円)

約100g

●写真はイメージです。時季や店舗により素材・器が異なる場合がございます。●アレルギー・カロリーの情報は、ホームページに掲載しております。データはあくまでも目安です。
最終的な判断は、専門医にご相談されるようお願いいたします。●カロリーの数値には、醤油・天つゆ・そばつゆ・かけ汁は含まれておりません。●アレルギー表示については、
原材料を調べたものです。調理工程上、二次混入を防ぐことはできません。●揚げ油では、海老・蟹・そば・小麦・乳も同じ油で揚げています。
●製造工場では、「そば、小麦」を原料とした製品と同じ工程で作られています。●22時以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金をいただきます。
●うどん・きしめん・満天そばは自社製造工場にて製麺しております。●麺・丼は単品もございます。(一部商品を除く) ●当店は国産米を使用しております。

各メニューのアレルギー・
カロリーの情報はこちらから
ご覧ください。

2025.1



宮崎牛

黒毛和牛

肉質
4等級
以上

「全国和牛能力共進会」で、
4大会連続の最高賞
「内閣総理大臣賞」を受賞。
厳選肩ロースならではの美味しさです。
肉質等級がA4ランク以上の黒毛和牛。



宮崎牛
No.811 すき鍋とお刺身和膳
1,982円(税込2,180円)

No.812
宮崎牛すきおろし
ぶっかけうどん 温
1,791円(税込1,970円)



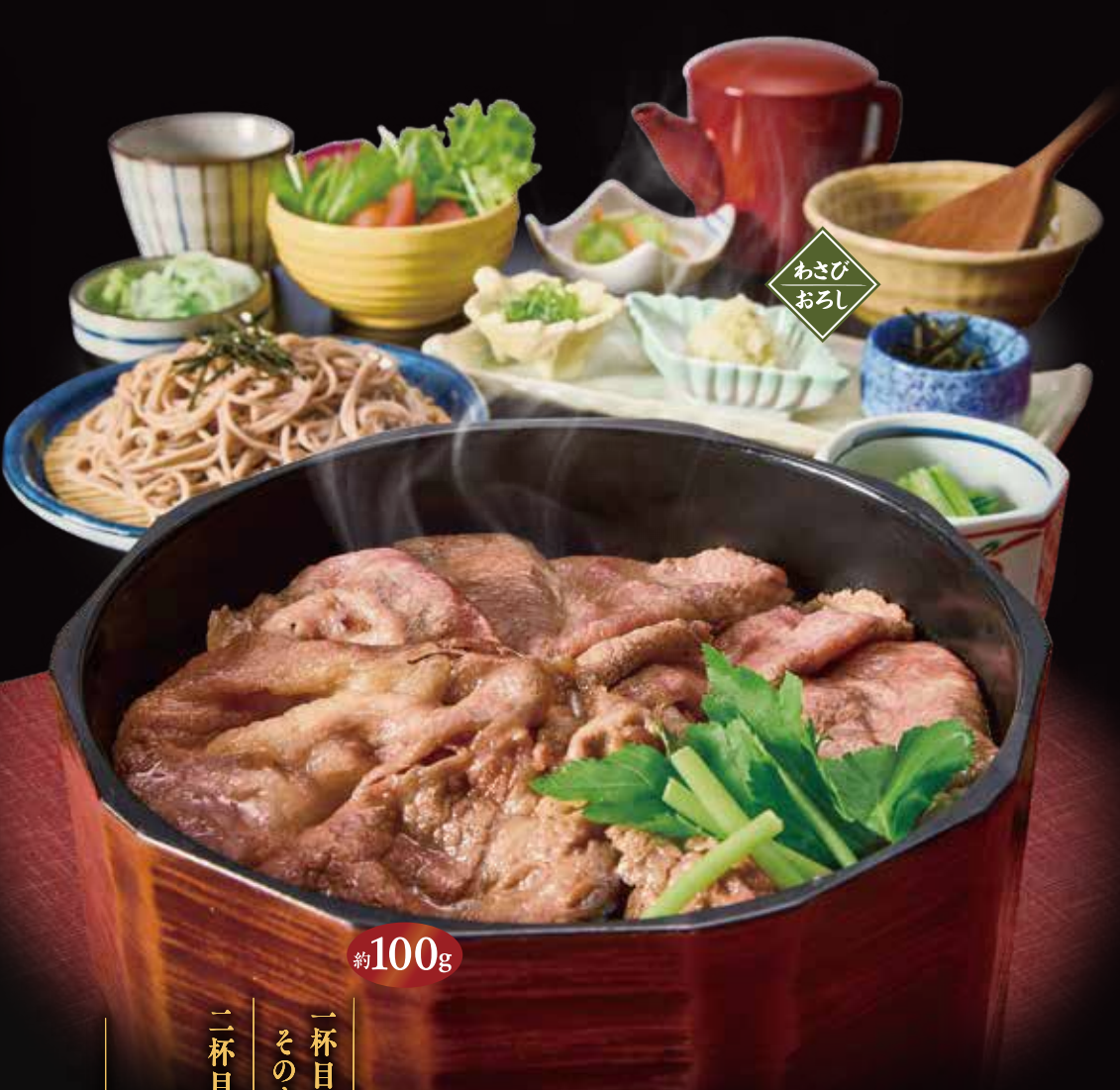
No.813 **宮崎牛** みそ煮込
2,200円(税込2,420円)
No.814 宮崎牛みそ煮込定食
2,437円(税込2,680円)

大海老
No.817 大海老天宮崎牛うどん 温 (写真)
セットでお得! 1,691円(税込1,860円)
No.819 宮崎牛うどん 1,373円(税込1,510円)



No.831 天然芝海老天ぷら
691円(税込760円)

No.829 宮崎牛 肉豆腐
982円(税込1,080円)



一杯目は、
そのままお肉を味わって。
二杯目は、
出汁と薬味で
お茶漬けに。

宮崎牛
No.815 ひつまぶし御膳
2,300円(税込2,530円)



No.822 国産牛もつそば 温
1,282円(税込1,410円)

大海老
プラス
420円(税込)
大海老トッピング



おつまみ国産牛もつ鍋
No.828 醤油
No.827 ピリ辛味噌
各1,491円(税込1,640円)
※うどんは入っておりません。
追加具材・汁は裏面に

おすすめ
逸品