

鍋の価格は全て一人前 二人前より承ります

焼き焼

一、才き焼き	黒毛和牛 五〇〇〇
二、とまと才き焼	黒毛和牛 三八〇〇
三、とろろ才き焼	黒毛和牛 五五〇〇 国産牛 四五〇〇
四、鹿才き焼	三〇〇〇
五、鴨才き焼	三〇〇〇
六、鶏才き焼	二五〇〇
七、東京軍鶏才き焼	三〇〇〇
八、葱鮓才き焼	三〇〇〇

坂玄道
平成鍋
ゆるり屋



渋谷区内山町道玄坂
鍋三味日本
各種ご宴会承ります

鍋の中
は明日の
力也

魚介

九、長崎五島列島くえ鍋	四八〇〇
十、長崎上五島魚介みぞれ鍋	三九〇〇
十一、ぜいたく痛風鍋	三九〇〇
十二、毛蟹大根鍋	四九〇〇
十三、漁師ぶつ込み鍋	三九〇〇
十四、鮫鯨鍋	三〇〇〇
十五、牡蠣土手鍋	三五〇〇
十六、いか味噌鍋	二八〇〇
十七、鱈しゃぶ鍋	三五〇〇
十八、力キ柚子鍋	三〇〇〇
十九、漁師鍋	三八〇〇

魚介 三味 鯛

二十、伊勢海老ちやんこ	四九〇〇
二十一、海老つみれ湯葉豆乳鍋	二七八〇
二十二、たこししゃぶ	二八〇〇
二十三、つみれ鍋	二八〇〇
二十四、白子入り鱈鍋	三六八〇
二十五、たらちり	三六八〇
二十六、鯛とおめでたい鍋	三九〇〇
二十七、鯛柚子鍋	三八〇〇
二十八、鯛兜と青唐辛子鍋	三五〇〇
二十九、鯛カキあさり鍋	三七〇〇
三十、鯛とろろ鍋	三八〇〇

牛鍋

三十一、牛バラ	二九〇〇
三十二、牛肉根菜鍋	三九〇〇
三十三、博多牛モツ塩麻辣鍋	二四〇〇
三十四、博多牛モツ味噌鍋	二二〇〇

鶏鍋

三十五、鴨鍋	三八〇〇
三十六、丸鶏鍋	二八〇〇
三十七、レモン鶏鍋	二九〇〇
三十八、生姜スープ鶏鍋	二五〇〇
三十九、鶏柚子鍋	二五〇〇
四十、鶏水炊き	二九八〇
四十一、黒酢麻辣鶏鍋	二八〇〇
四十二、地鶏のきりたんぼ鍋	二九〇〇

豚鍋

四十三、豚とろろ鍋	二七〇〇
四十四、梅豚鍋	二九〇〇
四十五、生姜スープ豚野菜鍋	二九〇〇
四十六、豚柚子鍋	二九〇〇
四十七、豚バラ豆乳白味噌鍋	二九〇〇
四十八、豚ニンニク春雨鍋	二六〇〇
四十九、豚白菜チーズ鍋	二六〇〇
五十、丸ごとシラス豚鍋	二六〇〇
五十一、黒宝豚生姜鍋	三三六〇
五十二、黒宝豚しゃぶ	三五六〇

辛い鍋

五十三、死に辛い鍋	三八〇〇
五十四、紅油赤地獄鍋	二八〇〇
五十五、闇の帝王黒地獄鍋	二八〇〇
五十六、くせ鍋	二八〇〇
五十七、担々鍋	二九〇〇
五十八、キムチホルモン鍋	三五〇〇

野菜が主役

五十九、十八種ヘルシー鍋	二二〇〇
六十、パクチー鶏香味鍋	二六〇〇
六十一、パクチー豚ハッピー鍋	二九〇〇
六十二、パクチー羊スベアグリ	三〇〇〇
六十三、黒酢麻辣鍋	三〇〇〇
六十四、パクチー牛もつ鍋	二五〇〇
六十五、きのこの山賊鍋	三九〇〇
六十六、きのこの田舎鍋	二五〇〇

変わり鍋

六十七、天国極楽鍋	二八〇〇
六十八、味噌ブルガリア鍋	二八〇〇
六十九、アルプスハイジ鍋	三〇〇〇
七十、ギー羊鍋	三八〇〇
七十一、モロッコモロッコ鍋	二八〇〇
七十二、ポプウエスタン鍋	二五〇〇
七十三、王さんの肉だんご鍋	二五〇〇
七十四、芋山関取鍋	二五〇〇
七十五、北京の餃子鍋	二八〇〇
七十六、カスレ鍋	二九〇〇
七十七、闇鍋	二八〇〇

追加具

野菜	二八〇
白菜	二八〇
香菜	七八〇
春菊	三二〇
長葱	一八〇
玉葱	一八〇
水菜	二七〇
キャベツ	三〇〇
もやし	一八〇
ニラ	二〇〇
牛蒡	二二〇
野菜盛り	八〇〇
きのこ	二〇〇
しいたけ	二〇〇
舞茸	二〇〇
しめじ	二〇〇
エリンギ	二〇〇
えのき	二〇〇
きのこ盛り	七〇〇
魚介	六五〇
海老	九〇〇
まぐろ	九〇〇
かき	一〇〇〇
肉	三〇〇
牛(特上)	九〇〇
豚ロース	八〇〇
豚バラ	五〇〇
豚つみれ	五〇〇
鶏もも	七〇〇
鶏むね	六〇〇
鶏つみれ	五〇〇
ホルモン	六八〇
その他	三五〇
餃子	三五〇
ワンタン	三五〇
豆腐	二二〇
湯葉	二二〇
生麩	二二〇
厚揚げ	二二〇
しらたき	二二〇
こんにやく	二二〇
葛きり	二二〇
春雨	二二〇
とつばぎ	二二〇
丸餅	二二〇
追加の出汁	四〇〇
鍋の×	四〇〇
雑炊セット	四〇〇
うどん	三〇〇
五島の細うどん	五〇〇
そば	四〇〇
ラーメン	三〇〇
追加の出汁	四〇〇

※混雑時は鍋のご用意にお時間を頂く場合がございます。価格はすべて税別価格です。お会計の際、消費税相当額を頂戴いたします。