

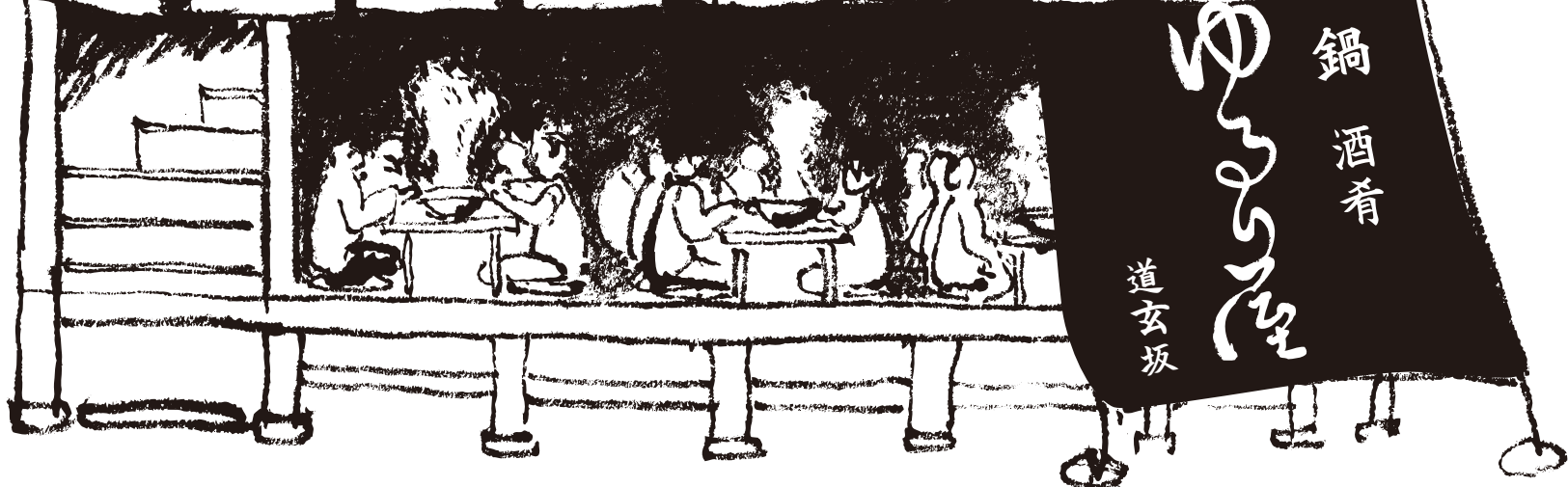
記時歲鍋冬秋夏春

十二月 十一月 十月 九月 八月 七月 六月 五月 四月 三月 二月 一月

蜜鍋  
 あんころ鍋  
 白鍋  
 湯豆腐鍋  
 青柚子冷鍋  
 暑氣丸鍋  
 付け鍋  
 しょうぶ鍋  
 さくら鍋  
 春梅豚鍋  
 鬼赤福白鍋  
 みぞれ鍋

鍋 意 用 御 飛 小

梅豚鍋  
 ねぎ鮪  
 いも 豚鍋  
 すまやき  
 柚子鍋  
 鯛豚鶏  
 しゃぶしゃぶ 黒豚和牛  
 魚師鍋  
 地獄鍋  
 極楽鍋  
 生姜鍋  
 鶏豚



秋冬春夏  
 鍋  
 ゆき屋



# しゃぶしゃぶ鍋

価格は一人前  
二人前より

黒毛和牛しゃぶ鍋

五〇〇〇

豚しゃぶしゃぶ鍋

二八〇〇

梅豚しゃぶしゃぶ鍋

二九〇〇

豚柚子しゃぶ鍋

二九〇〇

丸ごとシラス  
豚しゃぶしゃぶ鍋

二六〇〇

豆乳白味噌  
豚しゃぶしゃぶ鍋

二九〇〇

パクチー  
しゃぶしゃぶ鍋

豚 二九〇〇

鶏 二七〇〇

軍鶏しゃぶしゃぶ鍋

二七〇〇

鯉しゃぶ梅肉鍋

三四〇〇

真鯛のしゃぶ鍋  
うどん付

三八〇〇

たこしゃぶしゃぶ鍋

二五〇〇

アジしゃぶしゃぶ鍋

二八〇〇

# 名物すき焼

価格は一人前  
二人前より

## すき焼

和牛	五〇〇〇
国産	四〇〇〇

## ぶつ切り牛すき焼

一〇〇〇〇

## 牛ミックス、キムチ ぐつぐつすき焼

すき焼の  
だしが  
たっぷり

四八〇〇

## 牛ハラミすき焼

辛味あり  
辛味なし

三五〇〇

## 牛トマトすき焼

和牛	五五〇〇
国産	四五〇〇

## 牛とろろすき焼

和牛	五五〇〇
国産	四五〇〇

## しびれ マヒするすき焼

和牛	五五〇〇
国産	四五〇〇

## 牛ホルモン

## 牛バラすき焼

辛味あり  
辛味なし

三二〇〇

# 変わり辛味鍋

価格は一人前  
二人前より

## スパイス肉ミックス マハラジャカレー鍋

二五〇〇

## フオンヌー 紅油赤地獄鍋

二六〇〇

## 死に辛鍋

三八〇〇

## くせ鍋

当店大人気のしびれる辛さがクセになる  
マヒするうまさ  
肉ミックス

二八〇〇

## 黒胡麻担々鍋

二九〇〇

## 白胡麻担々鍋

二九〇〇

## 赤トマト担々チーズ鍋

三〇〇〇

## エビ担々鍋

三九〇〇

## 青唐辛子牛鍋

四五〇〇

## 闇鍋

何が入るかはおたのしみ  
辛い旨い

二八〇〇

※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。

# 肉鍋

牛バラ牛スジ鍋	二九八〇	豚とろろ鍋	味噌	二九〇〇	鶏生姜鍋	二五〇〇
茄子と牛肉田舎鍋	三〇〇〇	豚とろろ鍋	醤油	二七〇〇	鶏柚子鍋	二五〇〇
黒酢麻辣牛鍋	三〇〇〇	豚白菜チーズ鍋		二六〇〇	鶏生姜鍋	二五〇〇
牛モツ柚子塩鍋	二二〇〇	キムチ豚鍋		三三〇〇	鶏柚子鍋	二五〇〇
牛モツ塩麻辣鍋	二四〇〇	キムチホルモン鍋		三五〇〇	黒酢麻辣鶏鍋	二八〇〇
牛モツ味噌鍋	二二〇〇	豚にんにく春雨鍋		二九八〇	博多鶏水炊き鍋	二九八〇
豚生薑鍋	二五〇〇					
豚柚子鍋	二五〇〇					
白湯丸鶏鍋	二八〇〇					
軍鶏すだち鍋	三七〇〇					
パグチー鶏香味鍋	二七八〇					
レモン鶏鍋	二九〇〇					
極楽鍋	二八〇〇					
お肌潤う アイモンドミルク豚鍋	二七八〇					

価格は一人前  
二人前より

# 海鮮鍋

価格は一人前  
二人前より

上五島漁師鍋

三九〇〇

葱鮎鍋 ねぎまなべ

三八〇〇

鯛柚子鍋

三三〇〇

鯛とろろ鍋

三八〇〇

鯛と海老のおめでたい鍋

三九〇〇

海老味噌スープ 海老ビスマル海鮮鍋

四二〇〇

海老つみれ湯葉豆乳鍋

二八〇〇

イカワタ味噌バター鍋

三〇〇〇

イタリアの漁師鍋 (カチュッコ)  
トマト赤ワインスープ

三六〇〇

チーズたっぷり 海老とアボカドの  
アーモンドミルク鍋

三一八〇

鮭とホタテの  
アーモンドミルク鍋

二九八〇

## 追加具

### 野菜

白菜 二八〇

香菜(パクチー) 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(ごぼう) 二三〇

レタス 六〇〇

トマト 二五〇

野菜盛り 八〇〇

### きのこ

しいたけ 二〇〇

舞茸 三〇〇

しめじ 二〇〇

エリンギ 三〇〇

えのき 二〇〇

きのこ盛り 七〇〇

### 魚介

海老つみれ 六五〇

鯛 時価

まぐろ 九〇〇

### 肉

牛(特上) 三〇〇〇

豚ロース 九〇〇

豚バラ 八〇〇

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

餃子 三五〇

ワンタン 三五〇

豆腐 二三〇

湯葉 二八〇

生麩 五〇〇

厚揚げ 二〇〇

しらたき 二〇〇

こんにゃく 二〇〇

葛きり 三〇〇

春雨 三〇〇

とっぽぎ 三〇〇

丸餅 二個 三〇〇

## 鍋のメ

雑炊セット(生卵+葱) 四〇〇

うどん(葱) 三〇〇

五島の細うどん(生卵+葱) 五〇〇

そば(葱) 四〇〇

ラーメン(葱) 三〇〇

追加の出汁 四〇〇

# 酒肴

## 刺身盛り合わせ

\* 単品お刺身は別紙メニューをご覧ください

一人前  
一五八〇  
(二人前より)

馬刺赤身

九〇〇

鮪赤身刺

九〇〇

いか刺

九〇〇

鯛刺

九〇〇

水茄子刺

六八〇

## 串ものの

価格は各二本 (串盛り除く)

串焼盛り

一二〇〇  
(五本)

なんこつ

五〇〇

正肉

五八〇

つくね(タレ/塩)

五八〇

ささみ

五〇〇

黒豚ロース

八〇〇

皮

三六〇

黒豚バラ

七五〇

ねぎま

五〇〇

アスパラ

四〇〇

ハツ

五〇〇

しいたけ

三八〇

レバー

五〇〇

エリンギ

三八〇

砂肝

五〇〇

ししとう

三八〇

# つまみ

枝豆

五八〇

冷しトマト

五八〇

イカ沖漬

六八〇

じゃこ葱豆腐

六八〇

山芋たたき

六八〇

茄子一本漬け

六八〇

焼き茄子

七五〇

鶏皮ポン酢

六八〇

長芋ねぎ味噌焼き

八八〇

だし巻き

八〇〇

まぐろ山かけ

八八〇

しらずおろし

七五〇

梅きゅうり

五八〇

やみつき餃子(10ヶ)

六〇〇

燻製盛り合わせ

一八八〇

漬物盛り合わせ

七八〇

# 焼きもの一品

まぐろハラミ炙り	一二〇〇
まぐろほほ肉炙り	一二〇〇
牛もつ鉄板焼き	一六八〇
黒豚バラ岩塩焼き	九八〇
地鶏もも肉ゆず胡椒焼き	九八〇
牛ハラミ炙り	一三八〇
和牛たたき	一六〇〇
名物牛タン厚切り炙り	一九八〇
名物牛タン厚切り葱まぶし炙り	一九八〇
イカ一夜干し	一九八〇
鮭ハラス焼き	八八〇
たたみイワシ	七八〇

# 揚げ物

たこ唐揚げ	七二〇
特大さつま揚げ	七八〇
ちくわ磯辺揚げ	六六〇
地鶏の唐揚げ	九八〇
アボカド天	七八〇
パクチー天	九〇〇
蓮根海老はさみ揚げ	八八〇
しいたけ肉詰め揚げ	八八〇
茄子揚げだし	七五〇
揚げ茄子鶏そばろ	七八〇
揚げだし豆腐	七五〇
自家製厚揚げおろし	七八〇

# サラダ

ポテトサラダ

七二〇

パクチー山盛りサラダ

一二〇〇

まぐろアボカドサラダ

一二〇〇

葉ものカラスミサラダ

一〇〇〇

# 食事

長崎五島  
細うどん使用

あごだし

わかめうどん

九八〇

ゆず胡椒

つけ汁うどん

一一〇〇

# ゆるり屋の甘味

アイスクリーム  
ぜんざい

バニラ 六八〇  
抹茶 七〇〇

白玉アイスクリーム  
ぜんざい

バニラ 七八〇  
抹茶 八〇〇

白玉アイスクリーム

バニラ 六八〇  
抹茶 七〇〇

アイスクリーム  
かんころ餅

バニラ 六八〇  
抹茶 七〇〇

わらび餅

六〇〇

きんつば

五〇〇

秋冬春夏  
一年年中  
鍋

ゆるり屋



長崎五島