

登録商標
そばしやぶ



牛ロースしゃぶとおそばの組み合わせ。総本家浪花そばでしか味わえないお肉とおそばの風味を生かした鍋料理をお楽しみ下さい。

登録商標
【特選黒毛和牛そばしやぶ】

- そばしやぶ 7,300円
・季節の前菜 ・先そば ・そば味噌 ・黒毛和牛しゃぶ肉
・鍋野菜 ・後そば(お替り自由)
- 竹コース 8,400円
・季節の前菜 ・お造り ・天ぷら ・先そば ・そば味噌
・黒毛和牛しゃぶ肉 ・鍋野菜 ・後そば(お替り自由)
- お松コース 9,500円
・季節の前菜 ・上お造り ・天ぷら ・先そば ・そば味噌
・黒毛和牛しゃぶ肉 ・鍋野菜 ・そば寿司
・後そば(お替り自由) ・甘味

登録商標
【国産牛そばしやぶ】

- そばしやぶ 5,300円
・季節の前菜 ・先そば ・そば味噌 ・国産牛しゃぶ肉
・鍋野菜 ・後そば(お替り自由)
- 竹コース 6,400円
・季節の前菜 ・お造り ・天ぷら ・先そば ・そば味噌
・国産牛しゃぶ肉 ・鍋野菜 ・後そば(お替り自由)
- お松コース 7,500円
・季節の前菜 ・上お造り ・天ぷら ・先そば ・そば味噌
・国産牛しゃぶ肉 ・鍋野菜 ・そば寿司
・後そば(お替り自由) ・甘味

すべてのお食事にプラス2,000円(税込)で飲み放題をお付け出来ます。

登録商標
【和牛そばしやぶ】

- そばしやぶ 6,300円
・季節の前菜 ・先そば ・そば味噌 ・和牛しゃぶ肉
・鍋野菜 ・後そば(お替り自由)
- 竹コース 7,400円
・季節の前菜 ・お造り ・天ぷら ・先そば ・そば味噌
・和牛しゃぶ肉 ・鍋野菜 ・後そば(お替り自由)
- お松コース 8,500円
・季節の前菜 ・上お造り ・天ぷら ・先そば ・そば味噌
・和牛しゃぶ肉 ・鍋野菜 ・そば寿司
・後そば(お替り自由) ・甘味

写真はイメージです。
◆季節により 器・料理の内容が変わります◆



沖縄産 島豚
【そばつゆしやぶ】

- そばつゆしやぶ 3,800円
・季節の前菜 ・特製つゆ ・沖縄産 島豚のしゃぶ肉
・鍋野菜 ・振りそば
- 竹コース 4,900円
・季節の前菜 ・特製つゆ ・お造り ・天ぷら
・沖縄産 島豚のしゃぶ肉 ・鍋野菜 ・振りそば
- お松コース 6,000円
・季節の前菜 ・特製つゆ ・上お造り ・天ぷら
・沖縄産 島豚のしゃぶ肉 ・鍋野菜 ・振りそば
・そば寿司 ・甘味



厳選鶏肉
【鴨そばすき】

- 鴨そばすき 3,800円
・季節の前菜 ・合鴨スライス ・鍋野菜 ・振りそば
- 竹コース 4,900円
・季節の前菜 ・お造り ・天ぷら
・合鴨スライス ・鍋野菜 ・振りそば
- お松コース 6,000円
・季節の前菜 ・上お造り ・天ぷら ・そば寿司
・合鴨スライス ・鍋野菜 ・振りそば ・甘味

おすすめ御膳

和牛の
○すき焼き御膳 3,300円

- ・和牛すき焼き鍋 ・生卵
・そば ・ご飯 ・香の物

お造り・天ぷら付き 和牛の
○すき焼き御膳 4,300円

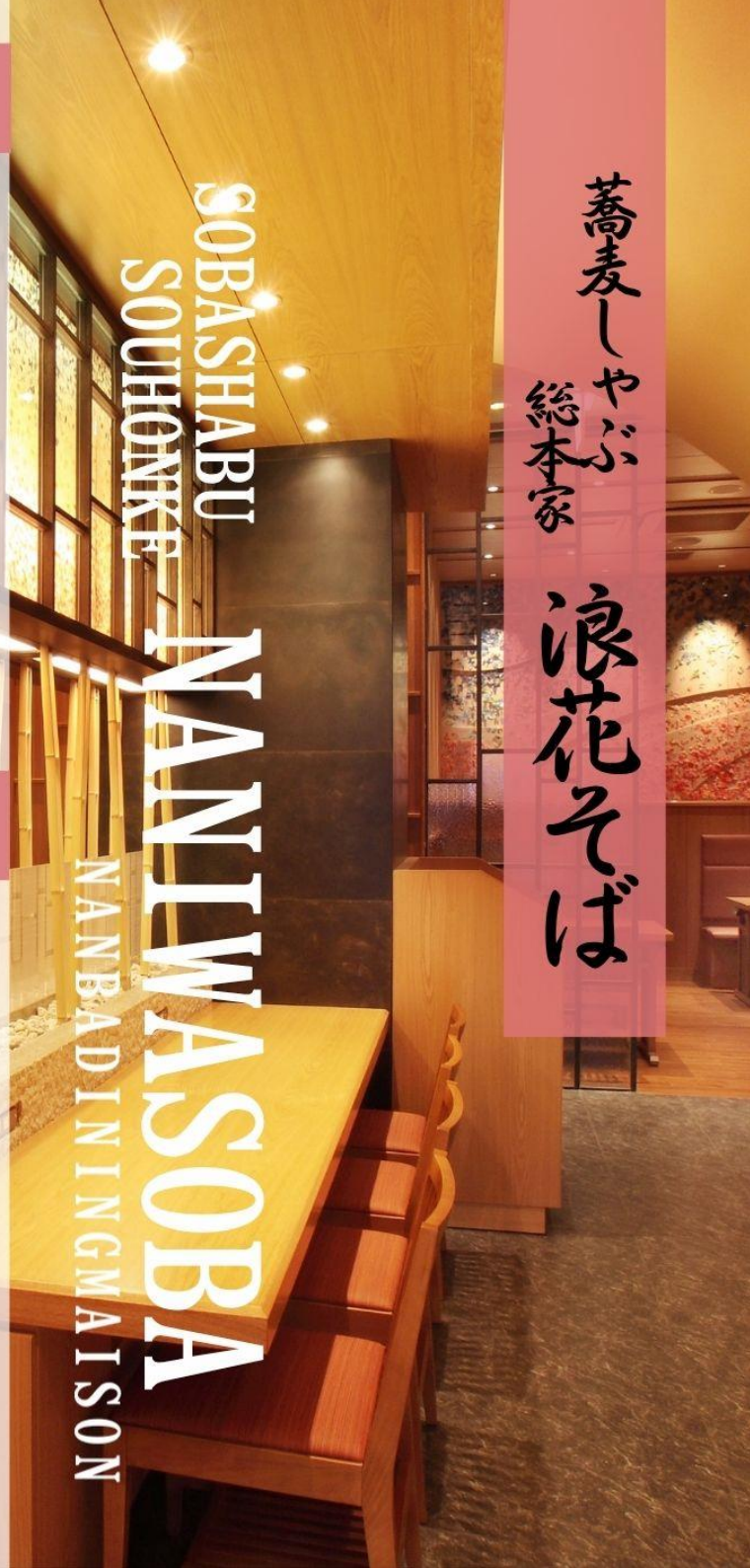
- ・和牛すき焼き鍋 ・生卵 ・お造り ・天ぷら
・そば ・ご飯 ・香の物

○ぼんぼり弁当 1,980円

- ・小鉢 ・お造り ・季節一品 ・そば寿司
・天ぷら ・季節ご飯 ・あらそば ・甘味



*写真はイメージです。季節により内容・器が異なります。



蕎麦しやぶ
総本家
浪花そば

店舗のご案内

そばしやぶ 総本家 浪花そば本店 ☎ 06-6241-9201

蕎麦しやぶ 総本家 浪花そば 北浜店 ☎ 06-4707-0248

心斎橋 浪花そば ツイン21店 ☎ 06-6949-2730

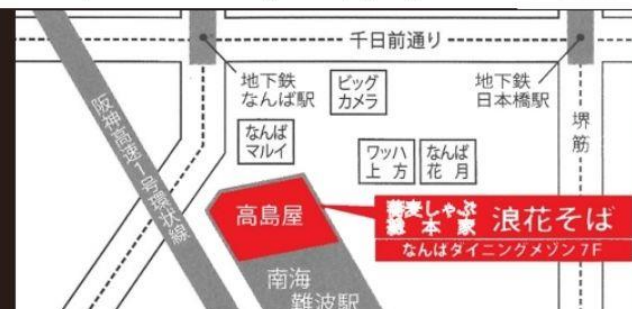
うどんろり本家 にし家本店 ☎ 06-6241-9221

心斎橋 にし家グランフロント店 ☎ 06-6359-1248

出汁家浪庵 梅田スカイビル店 ☎ 06-4798-0248

KINOCAFE 梅田スカイビル店 ☎ 06-4300-6550

◆お取り寄せはこちらから◆
にし家・浪花そばオンラインショップ
<https://osaka-nishiya.shop-pro.jp/>



蕎麦しやぶ 総本家 浪花そば なんばダイニングメゾン店
☎ 06-6633-3248
〒542-0076 大阪府中央区難波5-1-18
なんばダイニングメゾン7F

WEB予約はこちら
24時間受付中！

