



Okinawa Pork with Soba Shabu-shabu

오키나와산 돼지 소바 샤브샤브 つゆしゃぶ

Umami-rich Okinawa Pork Shabu-shabu.
Enjoyed with our specially-crafted tsuyu dipping sauce.
오키나와산 돼지를 사용한 샤브샤브. 특제 소스에 찍어서 먹습니다.

Please order according to the number of people eating, (e.g. For five persons please order five servings of one nabe of your choice). Image is a one-person serving.

전골을 드실 인원수로 주문해주세요. 사진은 1인분입니다.

召し上がる人数分でご注文ください。写真は一人前です。



KAEDE つゆしゃぶかえで

4,580

(¥5,038inc tax)

yen / 엔

person
1인분

- Okinawa Pork with Soba Shabu-shabu
오키나와산 돼지 소바 샤브샤브
- Starter / 전채
- Sashimi / 회
- Seasonal Tempura / 계절의 튀김
- Soba / 소바

UTSUGI つゆしゃぶ うつぎ

5,480

(¥6,028inc tax)

person
1인분

- Okinawa Pork w/ Soba Shabu-shabu
오키나와산 돼지 소바 샤브샤브
- Starter / 전채
- Sashimi / 회 (상)
- Seasonal Tempura / 계절의 튀김
- Beef Nigiri Sushi / 소고기 초밥
- Soba / 소바
- Dessert / 후식

KODEMARI つゆしゃぶ こでまり

6,880

(¥7,568inc tax)

person
1인분

- Okinawa Pork w/ Soba Shabu-shabu
오키나와산 돼지 소바 샤브샤브
- Starter / 전채
- Sashimi / 회 (상)
- Seasonal Tempura / 계절의 튀김
- Seafood Toban-yaki / 해물 도기판 구이
- Beef Nigiri Sushi / 소고기 초밥
- Soba / 소바
- Dessert / 후식

Okinawa Pork with Soba Shabu-shabu

오키나와산 돼지
소바 샤브샤브

つゆしゃぶ

3,680

(¥4,048inc tax)

person
1인분

- + Appetizer / 전채
- + Soba / 소바

御膳



Utage Course

우타게

宴(うたげ)

2,380

(¥2,618inc tax)

person / 1인분

- Seasonal Ingredient Platter / 계절의 전채 모두
- Sashimi / 회
- Home-made Soba Sushi / 자가제 메밀 김밥
(thin slices of soba served and enjoy in sashimi style)
- Tempura / 튀김
- Warigo Soba (served in a Japanese style Bento box)
(Please select hot soup or cold dipping sauce)
- 와리고 소바 (따뜻하게 or 차갑게)
- Dessert / 후식

御膳



Matsuri Course

마쓰리

祭(まつり)

3,380

(¥3,718inc tax)

person / 1인분

- Seasonal Ingredient Platter / 계절의 전채 모두
- Sashimi / 회
- Home-made Soba Sushi / 자가제 메밀 김밥
(thin slices of soba served and enjoy in sashimi style)
- Japanese Beef Soba Shabu-shabu / 국산소 소바 샤브 전골
- Tempura / 튀김
- Warigo Soba (served in a Japanese style Bento box.)
(Please select hot soup or cold dipping sauce)
- 와리고 소바 (따뜻하게 or 차갑게)
- Dessert / 후식