

「作法や順序でない  
本当の料理の味を  
楽しんで欲しいです。」  
とおっしゃるオーナーシェフの加賀谷さん。  
京都の老舗料亭<sup>ていとう</sup>で十年間培った技と心。  
「料理は生き物ですから。」  
その言葉に加賀谷さんの料理へのこだわりと、  
愛情が溢れている。  
一流の味を、手頃な御予算で、肩をはずらずに堪能  
できる、探していたお店がここにある。



技が冴え、味が冴える。

POWERED BY  
**MenuClub<sup>®</sup>.com**

## SHABU SHABU COURSE

- *Beef (USDA Prime Rib)* ..... \$43
- *Seafood (Alaskan King Crab, Oyster & Clam)*..... \$56
- *Mix Shabu Shabu A (USDA Prime Rib & Seafood)*..... \$50
- *Mix Shabu Shabu B (Wagyu Beef & Seafood)*..... \$83
- *Wagyu Beef (from Miyazaki, Japan)*..... \$108
- *Mix Shabu Shabu C (Premium Wagyu Beef & Seafood)*...\$93
- *Premium Wagyu Beef (from Miyazaki, Japan)*..... \$128

### All Above Includes

*Two Seasonal Appetizers, Today's "Wanmori" Bowl Soup,  
Assorted Fresh Vegetables, Udon Noodle or "Zosui" Rice Soup,  
House Made Pickled Vegetables and Dessert*

## ADDITIONAL ORDERS

- Beef (USDA Prime Rib)*.....Full Portion \$22 / Half \$12
- Wagyu Beef*.....Full Portion \$88 / Half \$45
- Premium Wagyu Beef*.....Full Portion \$110 / Half \$56
- Seafood*..... \$41

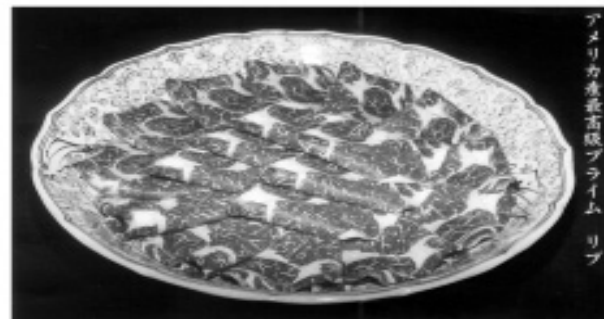
## DRINKS

*Selected Japanese Sake Beer (Domestic or Japanese)  
Plum Wine Wine (Red or White) Soft Drinks*

*We accept any special order, please don't hesitate to ask.  
Make yourself at home and enjoy your dinner*

飲み物各種  
 日本酒・ビール・赤ワイン・白ワイン  
 アメリカ産高級フライムリブ  
 追加工... 百十ドル  
 小皿... 五十六ドル  
 厳選和牛と海鮮のミックス... 九十三ドル

その他ご希望により、お好み調整致します  
 のを、とんかつ、わかずき、お中一付け下さい  
 了た食事作法や食べ順、席など一切気  
 せず、楽しんで頂ければ幸いです。



しゃぶしゃぶ懐石

- 一、 司の前菜二品
  - 一、 焼盛
  - 一、 お好みしゃぶしゃぶ
  - 一、 雑炊、うどん
- 自家製糖漬

デザート

お好みおしゃぶしゃぶも  
お選り下さい

- ビーフ(厳選ブランド)
- 追加肉 . . . . . 四十三ドル
- 小皿 . . . . . 二十二ドル
- 小皿 . . . . . 十二ドル

海鮮 . . . . . 五十六ドル

たらほ蟹、牡蠣、蛤

ビーフと海鮮のミックス . . . . . 五十二ドル

- 和牛(宮崎産)
- 追加肉 . . . . . 百八ドル
- 小皿 . . . . . 八十八ドル
- 小皿 . . . . . 四十五ドル

和牛と海鮮のミックス . . . . . 八十三ドル

厳選和牛(宮崎産) . . . . . 百二十八ドル



海鮮 たらほ蟹、蛤、牡蠣



子かぶの烏あんかけ焼