

「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^{ていとう}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[®].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

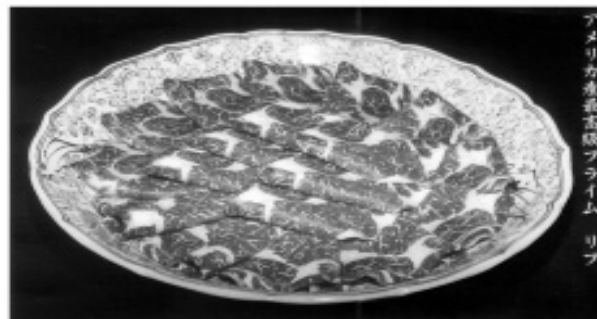
DRINKS

*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、付け下、
 した、食事作法、お食べ、順序、など、一切、
 せず、楽しんで頂ければ幸いです。



アメリカ産高級フライムリブ

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

お好みのおしゃぶしゃぶも
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) 百八ドル
- 追加肉 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