選べる3種類のスープから、お好きな組合せで、2種類お選びください



麻辣 (マーラー) 花山椒、唐辛子の奥行きの ある辛さに薬膳の香りや効能



白湯 (パイタン) 花山椒、唐辛子の奥行きの ある辛さに薬膳の香りや効能



トムヤンクン 世界三大スープの一つ 辛味と酸味の絶妙なバランス

<海鮮>

天使の海老2尾

白身魚の切り身

小海老 12 尾

牡蠣4粒

アサリ

ホタテ4粒

550円

495 円

660円

660円

550円

330円

追加具材メニュー ※追加具材の売切はご容赦ください。

火鍋の具材を5種類からお選びください



庄内豚バラしゃぶ ニ人前¥3,960 (税込)

栄養価の高い豚肉は疲労回復にオススメ!「疲れたな」「風邪ひきそう」 そんな時は、豚肉たっぷり食べれば次の日元気!



庄内ハーブ鶏もも肉 ニ人前 ¥ 3,960 (税込)

カロリーが控えめなヘルシーな鶏肉、 庄内産のハーブ鶏もも肉は柔らかく てジューシーな味わい!



ラムロールしゃぶ =人前¥4,400 (税込)

ラム肉は低カロリーで栄養満点! 身体を温め、鉄分、カルシウム、 ビタミン B1、B2 が豊富! 臭みのな いニュージーランド産ラム肉です。



牛肉ロースしゃぶ = 人前 ¥ 4,400 (税込)

オーストラリア産のオージービーフ!今日は牛が食べたい!そんなあなたに!



海鮮盛合せ ニ人前¥**5,500** (税込)

天使の海老、ホタテ、牡蠣、アサリ 庄内産の白身魚で魚介類の盛合せ! トムヤンクンのスープにおすすめ!

<肉>

庄内豚バラ肉	550円
国産豚白モツ	297円
庄内ハーブ鶏	550円
ラムロール	880円
豚軟骨	220円
牛肩ロース	770円
【要予約】	

山形牛モモ 300g から時価



牛ロース、豚バラ、 ラムロール、ハーブ鶏もも

肉盛合せ 2,750 円 ハーフ 1,430 円



白身魚、天使の海老、 ホタテ、牡蠣、アサリ

海鮮盛合せ 2,750 円 ハーフ 1,430 円

<その他>

水餃子4個	352 円
豆腐6個	110 円
春雨 80g	110円
香菜パクチー 30g	330 円
痺れる辛さの麻辣醤!	110円
〆の麺 1玉	220 円



キノコ盛合せ 1,100円

<野菜>

1237	~ ~	
白菜	150g	330円
青菜	80g	330円
里芋	80g	220円
南瓜	120g	220円
もやし	100g	110円
ニラ	30g	154円
椎茸	3個	220円
エノキ	80g	330円
シメジ	80g	330円
舞茸	80g	330円
エリンコ	ド 80g	330円
生木耳	80g	330円