

ちゃんこ鍋

ポリユーム・味に自信有り!!

是非「賞味下さい」

ダシは下記より
お選び下さい!!

ピリ辛ダシ エスニックな
味わい

味噌ダシ 芳醇な香りの
米麹味噌

合わせ白ダシ 昆布と鰹節と
鶏ガラスープ



- ・ササガキ牛蒡・もやし・白菜・大根
- ・人参・榎・しめじ・蕈・サツマ芋
- ・筍水煮・焼豆腐・マロニー・餅キンチャク
- ・うすら卵・ワンタン・結びコンニャク
- ・鳥賊下足・海老・ポイル帆立・スズキ切身
- ・鶏もも肉・鶏ツクネ・豚ロース肉
- ・和牛ロース肉・豚肉団子・鯛つみれ
- ・水餃子・ラーメン又はうどん

横綱ちゃんこ

一人前 **2800円**
(2940円)

大関ちゃんこ

一人前 **1900円**
(1995円)



- ・ササガキ牛蒡・もやし・白菜・大根・人参
- ・榎・しめじ・蕈・焼豆腐・マロニー
- ・餅キンチャク・うすら卵・鳥賊下足・海老
- ・鶏もも肉・鶏ツクネ・豚ロース肉・豚肉団子
- ・鯛つみれ・ラーメン又はうどん

お鍋の追加品

和牛スライス	800円	(840円)	しめじ	250円	(263円)
もち豚スライス	580円	(609円)	大根	200円	(210円)
豚肉団子	400円	(420円)	人参	200円	(210円)
鶏もも肉	400円	(420円)	もやし	200円	(210円)
鶏ツクネ	400円	(420円)	玉葱	200円	(210円)
烏賊下足	300円	(315円)	餅キンチャク	250円	(263円)
無頭海老	400円	(420円)	キリタンポ	400円	(420円)
帆立	400円	(420円)	焼豆腐	200円	(210円)
スズキ切身	580円	(609円)	水餃子	250円	(263円)
野菜盛り合せ	500円	(525円)	ワンタン	250円	(263円)
白菜	300円	(315円)	バイエルン	350円	(368円)
筍	250円	(263円)	マロニー	200円	(210円)
ササガキ牛蒡	250円	(263円)	うずら玉子	250円	(263円)
蕪	250円	(263円)	ラーメン玉	200円	(210円)
水菜	250円	(263円)	うどん玉	200円	(210円)
さつまいも	250円	(263円)	ホルモン(テッチャン)	480円	(504円)
			巻コンニャク	180円	(189円)

ちゃんこ鍋の由来

ちゃんこ鍋は明治から大正にかけて、角型とうたわれた、横綱 常陸山が活躍していた頃から、本格的に確立されたと言われています。

各前の由来については、料理人を「ちゃん」又は「ちゃんこ」と呼び、その人が作る鍋料理の意からとも言われ、又江戸時代の長崎に運来した相撲取りが、中華鍋の「チャンクオ」を使用し、その手法を力士達の食事に用いたことから「ちゃんこ鍋」という呼び名がついたと言われています。

また、現在では相撲部屋で食べる料理全てが「ちゃんこ鍋」と云われています。

ちゃんこ鍋の美味しのおまじゆがり方

其の音

鉄鍋が運ばれましたら、だしが沸くまで我慢してお待ちください。

ぐつぐつと沸き始めましたら

鍋のつみれを容れてお待ちください。

其の音

煮えるまでの間、すり鉢胡麻をすり鉢で搗ってください。

香りが飛びますので、あまりすり過ぎない様

ご注意ください。程ほどに搗って下さいませ。

其の音

再び煮えてきましたら、ニラを入れ、だしを

すり鉢に取り、お好みの薬味で味付けし、

つみれをお召し上がりください。

「薬味は一味唐辛子、柚子絞汁、柚子胡椒です」

其の音

さあ、後はお好みの順番に具を容れてお召し上がりください。

但し、一度に容れすぎない様ご注意ください。

順番にゆつくりお召し上がり頂けます様お願いいたします。

お酒のお供にぜひご利用

お酒のお供

早めにお出しできます！



チャンジャ

たたき胡瓜

冷やしトマト

オススメ

黒枝豆

.....

298円

(313円)

冷奴

.....

298円

(313円)

蛸山葵

.....

298円

(313円)

冷やしトマト

365円

(383円)

オススメ

たたき胡瓜

.....

365円

(383円)

キムチ

.....

365円

(383円)

オススメ

チャンジャ

.....

365円

(383円)

長芋短冊

.....

365円

(383円)

もずく酢

.....

365円

(383円)

蛸と胡瓜の酢物

398円

(418円)

豚角煮



オススメ

炙り明太子

468円

(491円)

漬物盛り合せ

368円

(386円)

豚角煮

398円

(418円)

新鮮な素材をお造りで!

お造り

鮮度が自慢です!

オススメ

お造り盛り合せ

840円

(882円)

(三種盛り)

鮪お造り……

640円

(672円)

サーモンお造り

590円

(620円)

いかお造り……

590円

(620円)

オススメ

白身お造り……

590円

(620円)

(田舎わい)



お造り盛り合せ(3種盛り)

甘海老のお造り

590円

(620円)

オススメ

鰹タタキ……

640円

(672円)

馬刺し……

640円

(672円)



白身お造り

海鮮・牛・豚・鶏等々

鉄板物

熱々のうちにとろとろ...



チヂミ



ホルモンタレ焼き



和牛炙りステーキ

鶏もも酒蒸し

620円
(651円)

厚揚げ変り焼き

400円
(420円)

豚キムチ

580円
(609円)

ホルモンタレ焼き

520円
(546円)

コーンバター

380円
(399円)

和牛炙りステーキ

780円
(819円)

セセリ塩焼き

580円
(609円)

チヂミ

480円
(504円)

出し巻き卵

380円
(399円)

焼鳥盛り合せ

580円
(609円)

豚キムチ



(五種盛り)



天婦羅盛り合せ

串カツ盛り合せ

若鶏の唐揚げ

ビールによくあいます！

揚げ物

揚げたて、サクサク！

ポテトチーズ 300円 <small>(315円)</small>	ポテト…………… 200円 <small>(210円)</small>	茄子の揚げたん 350円 <small>(368円)</small>	蛸の天婦羅 …… 480円 <small>(504円)</small>	天婦羅盛り合せ <small>(五種盛り)</small> 680円 <small>(714円)</small>	若鶏の唐揚 …… 580円 <small>(609円)</small>	串カツ盛り合せ <small>(五種盛り)</small> 680円 <small>(714円)</small>
---	---	--	---	---	---	---

飯物

美味しいお米使用！

メニューにせひー

雑炊セット …… <small>(玉子・海苔・葱・香の物)</small> 300円 <small>(315円)</small>	お茶漬(梅・鮭) 450円 <small>(473円)</small>	二色おにぎり 300円 <small>(315円)</small>	大 …… 250円 <small>(263円)</small>	中 …… 200円 <small>(210円)</small>	小 …… 150円 <small>(158円)</small>
---	---	---	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------

女性にオススメ!

サラダ

ヘルシーで美味しい!

オススメ
海鮮サラダ …… **600円**
(630円)

棒棒鶏サラダ …… **550円**
(578円)

オススメ
シーザーサラダ …… **600円**
(630円)

大根サラダ …… **480円**
(504円)

オススメ
ちりめんサラダ …… **500円**
(525円)



海鮮サラダ



ちりめんサラダ

種類豊富に取り揃えました!

クールダウンにもぴったり!

デザート

ジュエルカップ

キャラメル …… **380円**
(399円)

チョコレート …… **380円**
(399円)

バニラ …… **380円**
(399円)

オススメ

練乳苺アイス …… **350円**
(368円)

白桃シャーベット …… **480円**
(504円)

柚子シャーベット …… **480円**
(504円)

メロンシャーベット …… **480円**
(504円)

オススメ

マンゴーシャーベット …… **420円**
(441円)