



吟醸鍋

二人前より

水炊き吟醸もつ鍋

由乃

純国産もつ鍋

一人前 一, 九八〇 / 二, 一七八

国産牛の質の高い新鮮な牛もつを使用しております。

クレソン豚しゃぶ鍋

一人前 二, 四八〇 / 二, 七二八

綺麗な水で育てた三重県いなべの吉田クレソンと岐阜恵那の寒天豚のお鍋です。

元祖由乃タンしゃぶ鍋

一人前 三, 四八〇 / 三, 八二八

三〇日間熟成させて旨味を凝縮した牛タンをたらふくお召し上がりください。

※ポン酢のご用意もございます。

別紙にて季節鍋のご用意もございます。

追い具

お鍋のべは裏面を
ご確認ください。

牛もつ 八八〇 / 九六八

ニラ 二〇〇 / 三三〇

ネギ 三八〇 / 四一八

キャベツ 三六〇 / 三九六

白菜 三六〇 / 三九六

にんにく 一〇〇 / 一一〇

えのき 二六〇 / 二八六

しいたけ 三八〇 / 四一八

豆腐 二八〇 / 三〇八

野菜盛り 九八〇 / 一,〇七八

クレソン 九八〇 / 一,〇七八

水餃子 四八〇 / 五二八

餃子の皮 二五〇 / 二七五

牛タン 三,〇〇〇 / 三,三〇〇

寒天豚 九八〇 / 一,〇七八

サラダ

員弁クレソンサラダ 九八〇 / 一,〇七八

ポテトサラダ

五五〇 / 六〇五

何気ない一品も力入れてます。

タコネギサラダ

八八〇 / 九六八

冷つまみ

四川よだれ鶏

六八〇 / 七四八

自家製辣油と特製タレの相性抜群です。

低温鶏ハムバンバンジー 六八〇 / 七四八

きびなご南蛮漬け 五八〇 / 六三八

長辛の塩辛和え 六五〇 / 七二五

なす揚げ浸し 四八〇 / 五二八

うまい!

肉味噌パリパリピーマン 五〇〇 / 五五〇

明太子きゅうり 五五〇 / 六〇五

セロリの浅漬け 三八〇 / 四一八

チャンジャ 四八〇 / 五二八

トマトスライス 三八〇 / 四一八

温つまみ

自家製焼売(4ヶ) 六八〇 / 七四八

オーダー毎に手包します。

もつの唐揚げ

八八〇 / 九六八

外カリツ、中トロツ、の他では味わえない名物唐揚げ。

焼き餃子

五八〇 / 六三八

火鍋炊き餃子

六八〇 / 七四八

山椒肉春巻き

六五〇 / 七二五

ご飯

白米 (中) 三〇〇 / 三三〇

愛知県産ハツシモ使用 (大) 三五〇 / 三八五

肉味噌月見丼 五八〇 / 六三八

濃厚な卵黄とピリ辛肉味噌のTKGです。

本日のおすすめは別紙メニューをご確認ください。



お鍋のメ

約二人前

ちゃんぽん麺

四八〇―一五二八

創業大正三年の老舗製麺所が作る
最高級極太玉子麺。

契約農場の濃厚卵の雑炊

八八〇―一九六八

愛知県産ハツシモと
濃厚卵を二個使用。



トリュフチーズ・リゾット

一、八〇〇―一、九八〇

イタリヤ産

グラナダパダーノチーズ使用。

甘味

炙り杏仁豆腐

五八〇―一六三八

自家製わらび餅

五八〇―一六三八

白玉餡子と焙じ茶アイスの最中

六五〇―一七二五

西尾抹茶のアップフォガート

六五〇―一七二五



良質な国産材料 使用しております。



由乃自家製タレ

当店の自家製タレは、四種類の醤油と生のレモンで仕上げた特製タレでございます。
牛タンの旨味を最大限に引き出すよう「甘め」に仕上げてあります。

「柚子胡椒」「一味唐辛子」「自家製辣油」のご用意もいたしますのでお声掛け下さり。

酸味を追加されたい方は、「レモンカット」をお持ち致しますのでお声掛け下さり。

「ポン酢」のご用意もいたします。

是非知ってもらいたい、生産者の思い



こだわりのクレソン

『吉田クレソン』と『恵那の寒天豚』

契約農家の吉田さんから、早朝に収穫した新鮮なクレソンを毎日仕入れております。

吉田さんはクレソンへの愛情が非常に強く、語りだすと止まりません。そんな愛情
たっぷり受けた、栄養満点のクレソンは根茎が非情に力強く、

この吉田クレソンでないとお鍋にはできません。