



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 一,八八〇/二,〇六八

国産牛の質の高い新鮮な牛もつを使用しております。

寒天豚クレソンしゃぶしゃぶ 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。※夏季はルッコラ

【2種盛】

由乃タン×寒天豚しゃぶしゃぶ 一人前 三,四八〇/三,八二八

由乃のタンと岐阜恵那の寒天豚どちらも味わえる一枚板。

元祖由乃タンしゃぶしゃぶ 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。

追々具

純国産牛もつ

八八〇/九六八

ニラ

二〇〇/二二〇

ネギ

二〇〇/三三〇

キャベツ

二六〇/三九五

白菜

二六〇/三九五

えのき

二〇〇/三三〇

しいたけ

二〇〇/三三〇

豆腐

三〇〇/三三〇

もつ鍋野菜盛り

九八〇/二,〇七八

しゃぶしゃぶ野菜盛り

九八〇/二,〇七八

クレソン

九八〇/二,〇七八

※夏季はルッコラ

水餃子

六〇〇/六六〇

餃子の皮

二五〇/二七五

牛タン

三,〇〇〇/三,三〇〇

寒天豚

九八〇/二,〇七八

お鍋のメ

約二人前

極太塩ちゃんぽん麺 四八〇/五二八

創業大正三年の老舗製麺所が作る

由乃オリジナル生ちゃんぽん麺。

濃厚卵の雑炊 八八〇/九六八

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 一,八〇〇/二,九八〇

イタリア産

グラナパダーノチーズ使用。



こだわりのクレソンとルッコラ

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。

夏季はルッコラ、冬季はクレソンとなります。



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」のご用意もございますのでお声掛け下さい。

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

のでお声掛け下さい。「ポン酢」のご用意もございます。

黒毛和牛



月見ミスジユッケ

特製タレと濃厚な卵黄を絡めて
お召し上がりください。

一、八〇〇／二、九八〇

和牛ランプたたき

和牛の赤身肉を薬味ポン酢と
ニンニク醤油でどうぞ。

一、四八〇／二、六二八



員弁クレソンサラダ

※夏季はルッコラ

九八〇／二、〇七八

ポテトサラダ

何気ない一品も力入れています。

四八〇／五二八

フルーツトマト

六八〇／七四八

冷菜 一品



四川よだれ鶏

自家製辣油と特製タレの相性抜群です。

六八〇／七四八

濃厚バンバンジー

六八〇／七四八



なすの揚げ浸し

うまい！上質な出汁をお楽しみください。

四八〇／五二八

肉味噌パリパリピーマン

五〇〇／五五〇

セロリの浅漬け

三八〇／四一八

飯・



肉味噌月見丼

濃厚な卵黄と

ピリ辛肉味噌のTKGです。

五五〇／六〇五

白米

愛知県産ハツシモ使用

(中) 三〇〇／三三〇
(大) 三五〇／三八五

甘味



炙り杏仁豆腐

五八〇／六三八

自家製わらび餅

五八〇／六三八

白玉餡子と焙じ茶アイスの最中

六五〇／七二五

西尾抹茶のアッフォガート

六五〇／七二五

温菜 一品



自家製焼売(4ヶ)

オーダー毎に手包みます。

五八〇／六三八



もつの唐揚げ

外カリッ、中トロッ、
他では味わえない名物唐揚げ。

六八〇／七四八

焼き餃子

五八〇／六二八

火鍋卵とじ水餃子

六八〇／七四八



牛タンカツ

煮込んだ牛タンをカツで
サクサク、ホロホロ。赤ワインソースで。

八八〇／九六八

本日のおすすめは別紙メニューをご確認ください。



水炊き 吟醸 もつ鍋

由乃

錦本店