



出汁しゃぶ
焼きしゃぶ

ゆずりは

鹿児島県枕崎産の

本枯れ節を使用した出汁しゃぶと、

石鍋を使用した遠赤外線での焼きしゃぶをご用意。

厳選し尽くした精肉をシンプルにいただく、

このうえない味わいをご堪能ください。



焼きしゃぶ

石焼き鍋でさっと焼いて
野菜と一緒に巻いて食べる
ゆずりはの「焼きしゃぶ」



出汁しゃぶ

自家製の「つゆ」で
肉・野菜を潜らせ、
その「つゆ」と一緒に頂く
ゆずりはの「出汁しゃぶ」

※お突き出し、300円(税別)を頂戴しております。



前日までに要予約

コース料理

※4名様く承ります。

極ゆずりはコース

5000 円(税込み)

- ・小鉢
- ・薩摩鶏のたたき
- ・焼きしゃぶ(黒毛和牛いちぼ、特選上牛タン)
- ・出汁しゃぶ(黒豚バラ、黒豚ロース、黒毛和牛ロース)
- ・野菜盛
- ・メ(うどん or 雑炊)
- ・デザート

特選ゆずりはコース

4000 円(税込み)

- ・小鉢
- ・焼きしゃぶ(牛ハラミ、特選上牛タン)
- ・出汁しゃぶ(国産豚バラ、豚ロース、国産牛ロース)
- ・野菜盛
- ・メ(うどん or 雑炊)
- ・デザート

ゆずりはコース

3000 円(税込み)

- ・小鉢
- ・焼きしゃぶ(牛ハラミ、牛タン)
- ・出汁しゃぶ(国産豚バラ、豚ロース、黒豚バラ、黒豚ロース)
- ・野菜盛
- ・メ(うどん or 雑炊)
- ・デザート



出汁しゃぶ

自家製の「つゆ」で肉・野菜を潜らせ、
その「つゆ」と一緒に頂くゆずりはの「出汁しゃぶ」



セット野菜

【白菜 / 水菜 / 白ねぎ / ごぼう / 大根
赤大根 / しめじ / えのき / 豆腐】

※季節により変更になる場合がございます。

【選べる出汁】こちらから2種類お選び下さい。
※豆乳出汁は+100円がかかります。

+200円で
全ての出汁に
コラーゲンを
追加できます



つゆ出汁



昆布出汁



コラーゲン



黄金出汁



豆乳出汁(+200円)

すべての出汁に1年もの間、
長期熟成(発酵)したかつお節を使用。
旨味が凝縮された上品な香りをお楽しみいただけます。

本枯れ節

かつお節のまら、鹿児島枕崎市



付けだれ

出汁ポン酢 / 濃厚胡麻

薬味

大根おろし / にんにくおろし
柚子スパイス赤 / 柚子スパイス緑

お好みに合わせて上記と合わせて
お召し上がりください。

追加野菜

全300円

- | | | | | |
|------|------|------|----------|------|
| ・白菜 | ・大根 | ・えのき | ・豆腐 | ・うどん |
| ・白ねぎ | ・赤大根 | ・レタス | ・葛切り | ・雑炊 |
| ・水菜 | ・しめじ | ・ごぼう | ・しゃぶしゃぶ餅 | |



ゆずりは
セット
6980円

セット内容

- ・豚バラ
- ・豚ロース
- ・国産牛ロース
- ・牛タン
- ・国産黒毛和牛ブリスケ



特選ゆずりは
セット
7980円

セット内容

- ・黒豚バラ
- ・黒豚ロース
- ・国産黒毛和牛ブリスケ
- ・国産黒毛和牛ロース
- ・特選牛タン



鹿児島黒豚 セット(ロース・バラ) 1780円 〔追加単品〕900円	鹿児島黒豚 バラ 1680円 〔追加単品〕800円	鹿児島黒豚 ロース 1680円 〔追加単品〕800円	国産豚セット (ロース・バラ) 1580円 〔追加単品〕700円	国産豚バラ 1480円 〔追加単品〕600円	国産豚ロース 1480円 〔追加単品〕600円
---	--	---	---	---	--



国産黒毛和牛ブリスケ
2280円 追加単品 1500円



牛タン
1980円 追加単品 1200円



国産牛ロース
2380円 追加単品 1600円



特選上牛タン
2380円 追加単品 1600円



国産黒毛和牛ロース
2980円 追加単品 2200円

※表示価格はすべて税別表記となっております。

※上記のお肉にセット野菜が付きます。



焼きしゃぶ

石焼き鍋でさっと焼いて野菜と
一緒に巻いて食べるゆずりはの「焼きしゃぶ」

付けだれ

出汁ポン酢 / 焼肉 / 岩塩

薬味

大根おろし / にんにくおろし
柚子スパイス赤 / 柚子スパイス緑

お好みに合わせて上記と合わせて
お召し上がりください。



ゆずりは
セット
4980円

セット内容

- ・豚バラ
- ・ねぎ
- ・豚ロース・香味野菜
- ・ハラミ
- ・ツラミ
- ・特選上牛タン
- ・牛タン



牛ハラミ 1000円



牛タン 900円
特選上牛タン 1300円



国産豚ロース 600円
国産豚バラ 600円
鹿児島黒豚ロース 800円
鹿児島黒豚バラ 800円



黒毛和牛ブリスケ 1100円



国産牛ツラミ 1100円



特選牛ハラミ 1300円



特選
ゆずりは
セット
5980円

セット内容

- ・黒豚バラ
- ・ねぎ
- ・黒豚ロース・香味野菜
- ・特選ハラミ
- ・黒毛和牛ブリスケ
- ・黒毛和牛いちぼ
- ・特選上牛タン



香味野菜 400円 ねぎ 300円



特選黒毛和牛カルビ 1700円



特選黒毛和牛いちぼ 1600円

甘味

- ・ 抹茶のパフェ
- ・ 抹茶アイス
- ・ バニラアイス
- ・ 季節のシャーベット

600円
400円
300円
300円

しらすと
水菜のサラダ

900円



手羽先の唐揚げ(4本)

500円



薩摩鶏の胸たたき

980円



豚しゃぶサラダ

900円



出汁巻きたまご

600円



薩摩鶏の
バンバンジー

980円



十八穀ご飯
白ご飯

1250円



漬物盛合わせ

500円



国産牛
ローストビーフ

1180円



逸品メニュー

ビール

アサヒスーパードライ(中瓶)	680円
キリン一番搾り(中瓶)	680円
プレミアムモルツ(小瓶)	580円
サッポロエビス(小瓶)	580円
ノンアルコールビール	
ドライゼロ	400円

酎ハイ

レモン酎ハイ	400円
ウーロンハイ	400円
ジャスミンハイ	400円
緑茶ハイ	400円
カルピス酎ハイ	400円

吉岐島 柚子ハイ 480円



桜島
小みかん酎ハイ 480円



あまおう酎ハイ 480円



いちじく酎ハイ 480円



ハイボール

角ハイボール	400円
山崎ハイボール	680円
竹鶴ハイボール	580円
余市ハイボール	680円
銀しろハイボール	480円
芋ハイボール	480円
黒糖ハイボール	480円
麦ハイボール	400円

焼酎

(麦) いいちこ 日田全麹	400円
(麦) つくし 白ラベル	480円
(麦) 一粒の麦	480円
(芋) 富乃宝山	480円
(芋) 赤霧島	480円
(芋) 赤兎馬	480円
(米) 白岳 しろ	480円
(黒糖) 朝日	480円

果実酒

梅乃宿 あらごし梅酒	480円
梅乃宿 あらごしも酒	480円
紀州産 南高梅梅酒	400円
明利 梅香百年梅酒 デラックス	480円

日本酒

(1合)冷・燗

① 白鶴 杜氏鑑

冷燗 600円



日本酒 2 産地 兵庫

芳醇で豊かな味わいを追求し、厳選された材料と杜氏熟練の技が生んだ珠玉の一献をお楽しみください。

② 純米大吟醸 富誉咲

冷燗 900円



日本酒 5 産地 福岡

含み香良くすっきりした口当たり程よい甘味で滑らかな丸みのあるフレッシュな味わい。

③ 大七 純米きもと

燗 800円



日本酒 2 産地 福島

名工たちが腕をふるい、豊かなコクと旨味、酸味が完全に解け合い、後味のキレも良く仕上げられています。

④ 蒼田 純米酒 山廃仕込み

冷燗 800円



日本酒 1 産地 福岡

「山田錦」のみを60%に磨き、山廃酒母から熟成まで2ヶ月間じっくり低温でじっくり発酵させた特別純米酒です。

⑤ まんさくの花 純米酒

冷燗 800円



日本酒 3.5 産地 秋田

雪国ならではのきめの細かい口当たりで冷やで良し、燗で良し、親しみやすいホビニラーな純米酒です。

ワイン

【白】フォルタン

シャルドネ 1500円



【白】ミッシェル・

リンチ・ブラン 2000円



【赤】フォルタン

カベルネソーヴィニヨ 1500円



【赤】ブルゴーニュ・

ピノ・ノワール 2500円



⑥ 浦霞 純米酒

冷燗 800円



日本酒 1~2 産地 宮城

米の旨みが存分に生きた、すっきりとバランスのよい味わい。

⑦ 純米酒 三百年の掟やぶり 無濾過原酒

冷燗 900円



日本酒 3 産地 山形

搾り出された酒に一切何も手を加えないそのままの酒。無ろ過樽前原酒。

⑧ 望bo 辛口純米 瓶燗火入れ原酒

冷燗 900円



日本酒 7 産地 栃木

口の中に力強い旨みが広がり、最後はリンゴ酸のキレにより次々と杯が進みます。

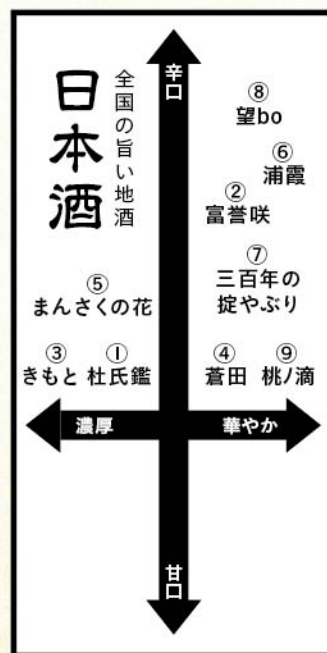
⑨ 日出盛 純米 愛山 桃ノ滴

冷燗 1000円



日本酒 2 産地 京都

独特の酸味とキレの良さを様々な温度で色々な料理と共に楽しんでください。



ソフトドリンク

ウーロン茶

300円

ジャスミン茶

300円

コカ・コーラ

300円

ジンジャーエール

300円

カルピス

300円

オレンジジュース

300円