

山中家

印

御  
夕  
食

限定 20 食

お野菜おかわり自由

## 松阪牛ディナー

【しゃぶしゃぶ】または【すき焼き】

とろける霜降りと上品な甘み。

松阪牛はA4ランク以上を使用しております。

20食限定だからご提供できる、

最高級松阪牛をぜひご堪能ください。

松  
阪  
牛



一〇,五〇〇円  
(税込一一,五五〇円)

松  
阪  
牛



九,三〇〇円  
(税込一〇,二三〇円)

- ・ 松阪牛
- ・ お野菜盛り合わせ
- ・ 前菜
- ・ 生卵（すき焼きのみ）
- ・ ごはんまたは麺
- ・ 甘味

前菜、甘味は別紙よりお選びください。

お野菜おかわり自由

## 山形牛と赤身盛り合わせ

【しゃぶしゃぶ】または【すき焼き】

きめ細やかな霜降りが広がる山形牛と、あっさりとした赤身肉。

それぞれの旨みをしゃぶしゃぶで味わう、

贅沢な盛り合わせ。

牛 120g + 赤身 120g

八,八〇〇円  
(税込九,六八〇円)

牛 80g + 赤身 80g

六,七〇〇円  
(税込七,三七〇円)

- ・ 山形牛と赤身盛り合わせ
- ・ お野菜盛り合わせ
- ・ 前菜
- ・ 生卵（すき焼きのみ）
- ・ ごはんまたは麺
- ・ 甘味

前菜、甘味は別紙よりお選びください。



松阪牛しゃぶしゃぶ 160g



松阪牛すき焼き 160g

お野菜おかわり自由

# 黒毛和牛と米澤豚の

## しゃぶしゃぶ

牛肉はA4ランク以上の良質な黒毛和牛のリブロースを  
三種類ご用意しております。お好きなお肉をお選びください。  
豚肉はすべて「米澤豚一番育ち」を使用しております。

山形牛 80g + 米澤豚 80g



前菜、甘味は別紙より  
お選びください

- ・ しゃぶしゃぶの肉 下記よりお選びください
- ・ お野菜盛り合わせ
- ・ 前菜
- ・ ごはんまたは麺
- ・ 甘味

	梅	竹	松	神戸牛と米澤豚
牛	牛	牛	牛	牛
40	80	120	99	120
9	+	+	+	+
+ 豚	豚	豚	豚	豚
80	80	80	80	80
g	g	g	g	g

	梅	竹	松	松阪牛と米澤豚
牛	牛	牛	牛	牛
40	80	99	99	120
9	+	+	+	+
+ 豚	豚	豚	豚	豚
80	80	80	80	80
g	g	g	g	g

	梅	竹	松	山形牛と米澤豚
牛	牛	牛	牛	牛
40	80	99	99	120
9	+	+	+	+
+ 豚	豚	豚	豚	豚
80	80	80	80	80
g	g	g	g	g

人気

一, 二〇〇円  
(税込一二〇, 一二〇円)

一, 三, 四〇〇円  
(税込一四, 七四〇円)

六, 五〇〇円  
(税込六, 一六〇円)

九, 四〇〇円  
(税込一〇, 三四〇円)

八, 〇〇〇円  
(税込八, 八〇〇円)

お野菜おかわり自由

# 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

牛肉はA4ランク以上の良質な黒毛和牛を  
三種類ご用意しております。お好きなお肉をお選びください。



山形牛リブロース 160g

しゃぶしゃぶのお肉

下記よりお選びください

お野菜盛り合わせ

前菜

ごはんまたは麺

甘味

前菜、甘味は別紙より  
お選びください

神戸牛  
梅 120 g  
竹 160 g  
松 200 g

和牛赤身盛り合わせ  
梅 120 g  
竹 160 g  
松 200 g

山形牛リブロース  
梅 120 g  
竹 160 g  
松 200 g

和牛赤身盛り合わせ

一九,五〇〇円  
(税込二一,四五〇円)  
一七,五〇〇円  
(税込一九,二五〇円)  
一四,〇〇〇円  
(税込一五,四〇〇円)

七,一〇〇円  
(税込七,八一〇円)  
六,三〇〇円  
(税込六,九三〇円)  
五,五〇〇円  
(税込六,〇五〇円)

七,八〇〇円  
(税込八,五八〇円)  
六,九〇〇円  
(税込六,六〇〇円)  
六,〇〇〇円  
(税込七,五九〇円)

お野菜おかわり自由

## 神戸牛、松阪牛、山形牛の

### しゃぶしゃぶ または すき焼き

美しく繊細な霜降りの神戸牛、上品な甘みと香りが際立つ松阪牛、  
豊かな自然に育まれた美味しい山形牛の3種の和牛を堪能できる  
コースです。それぞれの味わいをお楽しみください。



・しゃぶしゃぶ  
またはすき焼きのお肉

下記よりお選びください

- ・お野菜盛り合わせ
- ・生卵（すき焼きのみ）
- ・前菜
- ・ごはんまたは麺
- ・甘味

前菜、甘味は別紙より  
お選びください

神戸牛、松阪牛、山形牛

松

240  
g

神戸牛  
松阪牛  
山形牛

各  
80  
g

一五,五〇〇円  
(税込一七,〇五〇円)

竹

120  
g

神戸牛  
松阪牛  
山形牛

各  
40  
g

一〇,五〇〇円  
(税込一一,五五〇円)

お野菜おかわり自由

# 米澤豚のしやぶしゃぶ

やわらかくシルクのような肉質とさっぱりとした脂が特徴の「米澤豚一番育ち」。お好きな量をお選びください。

米澤豚一番育ち 150g



・しやぶしやぶのお肉

下記よりお選びください

・お野菜盛り合わせ

・前菜

・ごはんまたは麺

・甘味

前菜、甘味は別紙より  
お選びください

## 米澤豚一番育ちロース

梅 竹 松  
100 g 150 g 200 g

四,三〇〇円  
(税込四,七三〇円)  
三,九〇〇円  
(税込四,二九〇円)  
三四〇〇円  
(税込三,七〇〇円)

お野菜おかわり自由

## 黒毛和牛のすき焼き

牛肉はA4ランク以上の良質な国産の黒毛和牛を二種類ご用意しております。お好きなお肉をお選びください。



・すき焼きのお肉  
下記よりお選びください

・お野菜盛り合わせ

・生卵

・前菜

・ごはんまたは麺

・甘味

前菜、甘味は別紙より  
お選びください

### 山形牛リブロース

梅 竹 松  
120 160 200  
g g g

### 神戸牛

梅 竹 松  
120 160 200  
g g g

一五,〇〇〇円 (税込一六五〇〇円)	一八,一〇〇円 (税込一九,九一〇円)	二一,一〇〇円 (税込二三,二一〇円)	六,二〇〇円 (税込六八二〇円)	八,〇〇〇円 (税込八,八〇〇円)	七,一〇〇円 (税込七,八一〇円)
-----------------------	------------------------	------------------------	---------------------	----------------------	----------------------

# おすすめのお肉

## 和牛肉寿司

(和牛と蟹 2貫・和牛とイクラ 1貫)

低温調理した黒毛和牛に汐雲丹やイクラ、蟹身などを贅沢に乗せた山笑ふオリジナルの肉寿司

3貫

二,七〇〇円  
(税込二,九七〇円)



和牛肉寿司

神戸牛  
松阪牛  
山形牛

一枚  
一枚  
一枚  
四,三〇〇円  
(税込四,七三〇円)  
一,八〇〇円  
(税込一,九八〇円)  
二,二〇〇円  
(税込二,四二〇円)



きめ細やかな美しいサシと  
極上の口溶けの  
黒毛和牛



松阪牛 160g

## 米澤豚一番育ち

和牛赤身盛り合わせ  
(神戸牛・松阪牛・黒毛和牛 各  
40g)

80g  
二,一〇〇円  
(税込二,三一〇円)

5枚  
七〇〇円  
(税込七七〇円)  
七,五〇〇円  
(税込八,二五〇円)

# 海鮮

一三,八〇〇円  
(税込一五一八〇円)

贊沢海鮮盛り合わせ  
(タラバ蟹2本+本ズワイ蟹2本+海老4尾+ホタテ4個)

本ズワイ蟹と天然海老の盛り合わせ  
(本ズワイ蟹3本+海老3尾)

タラバ蟹

3本

3本

6尾

4個

四,五〇〇円  
(税込四九五〇円)

一二,〇〇〇円  
(税込一三二〇〇円)

三,八〇〇円  
(税込四一八〇円)

一,五〇〇円  
(税込一六五〇円)

一,八〇〇円  
(税込一九八〇円)

生ホタテ

天然海老

本ズワイ蟹



贊沢海鮮盛り合わせ

前菜・甘味はこちらよりお選びください。单品でのご注文も承ります。

## しゃぶしゃぶのお野菜

お野菜もたっぷりとお召しあがりください

山笑ふでは、美味しいお肉と合わせて、

お野菜もたっぷり楽しんでいただきたいという思いから、  
御夕食のしゃぶしゃぶ・すき焼きのお野菜は

“お替わり自由”となっています。

新鮮なお野菜をどうぞたっぷりとお召し上がりください。



季節によりお野菜が変わります。

## 前菜



### 季節の前菜 焼きナス

四五〇円  
(税込四九五円)

小茄子をじっくり焼きました。  
トロッとした美味しい食感です。  
生姜と大葉をのせ甘口醤油をかけて  
お召し上がりください。



### トマトサラダ

四五〇円  
(税込四九五円)

## 茶碗蒸し



四五〇円  
(税込四九五円)



### カニ豆腐

四五〇円  
(税込四九五円)

五五〇円  
(税込六〇五円)

やわらかく、ふんわり焼き上げた  
どら焼き生地に生クリームと苺を  
合わせてお召し上がりください。



### 杏仁豆腐

五五〇円  
(税込六〇五円)

## 甘味



### どら焼き

五五〇円  
(税込六〇五円)

五五〇円  
(税込六〇五円)

抹茶アイスクリームに熱い抹茶ソース  
をかけてお召し上がりください。  
好みで抹茶粉を2匙抹茶ソースへ  
足して混ぜていただくと、甘みと  
抹茶の苦みが合って絶品です。



### 季節のシャーベット

五〇〇円  
(税込五五〇円)



### 抹茶のアフオガード

五五〇円  
(税込六〇五円)