

山竹安ふ



山竹安ふ



限定20食

## 松阪牛ランチ

【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



九,〇〇〇円  
(税込九,九〇〇円)

松阪牛



七,二〇〇円  
(税込七,九二〇円)

- ・松阪牛
- ・お野菜盛り合わせ
- ・生卵(すき焼きのみ)
- ・ごはんまたは麺
- ・お漬物
- ・ミニデザート

※ごはんとお漬物はお替り自由です

## 国産牛と赤身盛り合わせ

【しゃぶしゃぶ】または【すき焼き】

国産牛の旨みと、赤身の軽やかな味わいを

一度に堪能できる贅沢な盛り合わせ。

肉質の違いを食べ比べながら、お楽しみください。

牛 120g + 赤身 120g

五,三〇〇円  
(税込五,八三〇円)

牛 80g + 赤身 80g

四,二〇〇円  
(税込四,六二〇円)

- ・国産牛と赤身盛り合わせ
- ・お野菜盛り合わせ
- ・生卵(すき焼きのみ)
- ・ごはんまたは麺
- ・お漬物
- ・ミニデザート

※ごはんとお漬物はお替り自由です



# 霜降り牛と米澤豚の

## しゃぶしゃぶ

牛肉はA4ランク以上の良質な国産の霜降り牛のリブロースを三種類ご用意しております。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

・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

季節により  
お野菜が変わります

・ごはんまたは麺

・お漬物

・ミニデザート

※ごはんとお漬物は  
お替り自由です

松阪牛と米澤豚

松 牛 120g + 豚 80g

竹 牛 80g + 豚 80g

梅 牛 40g + 豚 80g

八,二〇〇円  
(税込九,〇二〇円)

六,八〇〇円  
(税込七,四八〇円)

五,〇〇〇円  
(税込五,五〇〇円)

**人気番**  
山形牛と米澤豚

松 牛 120g + 豚 80g

竹 牛 80g + 豚 80g

梅 牛 40g + 豚 80g

四,九〇〇円  
(税込五,三九〇円)

四,〇〇〇円  
(税込四,四〇〇円)

二,九〇〇円  
(税込三,一九〇円)

国産牛と米澤豚

松 牛 120g + 豚 80g

竹 牛 80g + 豚 80g

梅 牛 40g + 豚 80g

三,三〇〇円  
(税込三,六三〇円)

二,九〇〇円  
(税込三,一九〇円)

二,五〇〇円  
(税込二,七五〇円)

# 国産霜降り牛の

## しゃぶしゃぶ

牛肉はA4ランク以上の良質な国産の霜降り牛を  
 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。



山形牛リブコース | 60g

・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

季節により  
 お野菜が変わります

・ごはんまたは麺

・お漬物

・ミニデザート

※ごはんとお漬物は  
 お替り自由です

### 山形牛リブコース

		
梅	竹	松
120g	160g	200g
(税込四,八四〇円)	(税込五,九四〇円)	(税込六,九三〇円)

### 和牛赤身盛り合わせ

		
梅	竹	松
120g	160g	200g
(税込四,一八〇円)	(税込四,九五〇円)	(税込五,二〇〇円)

### 国産牛リブコース

		
梅	竹	松
120g	160g	200g
(税込三,〇八〇円)	(税込三,六三〇円)	(税込三,九六〇円)

# 米澤豚のしゃぶしゃぶ

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」。好きな量をお選びください。



・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

季節により  
お野菜が変わります

・ごはんまたは麺

・お漬物

・ミニデザート

※ごはんとお漬物は  
お替り自由です

米澤豚一番育ちコース

		
梅	竹	松
100	150	200
g	g	g

二,六〇〇円  
(税込二,八六〇円)

二,二〇〇円  
(税込二,四三〇円)

一,八〇〇円  
(税込一九八〇円)

# 霜降り牛のすき焼き

牛肉はA4ランク以上の良質な国産の霜降り牛を二種類  
ご用意しております。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

・ごはんまたは麺

・お漬物

・ミニデザート

※ごはんとお漬物は  
お替り自由です

			国産牛リブローズ				山形牛リブローズ
梅	竹	松		梅	竹	松	
120g	160g	200g		120g	160g	200g	

三,〇〇〇円  
(税込三,三〇〇円)

三,五〇〇円  
(税込三,八五〇円)

三,八〇〇円  
(税込四,一八〇円)

四,六〇〇円  
(税込五,〇六〇円)

五,六〇〇円  
(税込六,一六〇円)

六,五〇〇円  
(税込七,一五〇円)

# 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)

3貫 二,七〇〇円

(税込二,九七〇円)

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



和牛肉寿司

神戸牛

1枚 四,三〇〇円

(税込四,七三〇円)

松阪牛

1枚 二,二〇〇円

(税込二,四二〇円)

山形牛

1枚 一,八〇〇円

(税込一,九八〇円)

和牛赤身盛合せ

80g

二,一〇〇円

(税込二,三一〇円)

和牛三種盛り合わせ

120g

七,五〇〇円

(税込八,二五〇円)

(神戸牛・松阪牛・山形牛 各40g)

米澤豚一番育ち

5枚

七〇〇円

(税込七七〇円)



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

# 海鮮

贅沢海鮮盛り合わせ

一三,八〇〇円  
(税込一五,一八〇円)

(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

四,五〇〇円  
(税込四,九五〇円)

(本ズワイ蟹3本+海老3尾)

タラバ蟹

3本

一,二〇〇円  
(税込一,三二〇円)

本ズワイ蟹

3本

三,八〇〇円  
(税込四,一八〇円)

天然海老

6尾

一,五〇〇円  
(税込一,六五〇円)

生ホタテ

4個

一,八〇〇円  
(税込一,九八〇円)



贅沢海鮮盛り合わせ

# お野菜

野菜盛り合わせ

五〇〇円  
(税込五五〇円)

白菜・長ねぎ・春菊

各二〇〇円  
(税込二二〇円)

豆腐・マロニー

各一五〇円  
(税込一六五円)

季節によりお野菜が変わります。



野菜の盛り合わせ

# 一品料理



トマトサラダ  
四五〇円  
(税込四九五円)



季節の前菜  
焼きナス

各種 四五〇円  
(税込四九五円)

小茄子をじっくり焼きました。  
トロツと美味しい食感です。  
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。



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)

# 甘味

御昼食のミニデザート

十四五〇円で変更可能です。



どら焼き

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。



抹茶アフオガード

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。お好みで抹茶粉を2匙抹茶ソースへ足して混ぜてください。甘みと抹茶の苦みが合わさって絶品です。



杏仁豆腐

五五〇円  
(税込六〇五円)



季節のシャーベット

五〇〇円  
(税込五五〇円)