

山竹文  
ふ



山竹文  
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



六,八〇〇円  
(税込七,四八〇円)

松阪牛



八,六〇〇円  
(税込九,四六〇円)

・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



松阪牛しゃぶしゃぶ160g



松阪牛すき焼き160g

# 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

梅 牛 40g + 豚 80g

竹 牛 80g + 豚 80g

松 牛 120g + 豚 80g

四,六〇〇円  
(税込五,〇六〇円)

六,四〇〇円  
(税込七,〇四〇円)

七,八〇〇円  
(税込八,五八〇円)

**人気**  
山形牛と米澤豚

梅 牛 40g + 豚 80g

竹 牛 80g + 豚 80g

松 牛 120g + 豚 80g

二,三〇〇円  
(税込二,五三〇円)

三,四〇〇円  
(税込三,七四〇円)

四,三〇〇円  
(税込四,七三〇円)

国産牛と米澤豚

梅 牛 40g + 豚 80g

竹 牛 80g + 豚 80g

松 牛 120g + 豚 80g

一,九〇〇円  
(税込二,〇九〇円)

二,四〇〇円  
(税込二,六四〇円)

二,九〇〇円  
(税込三,一九〇円)

# 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。



山形牛リブローズ 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

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

### 山形牛リブローズ

			
松	竹	梅	
200g	160g	120g	
			三,七〇〇円 (税込四,〇七〇円)
			四,七〇〇円 (税込五,一七〇円)
			五,六〇〇円 (税込六,一六〇円)

### 松阪牛赤身

			
松	竹	梅	
200g	160g	120g	
			三,五〇〇円 (税込三,八五〇円)
			四,二〇〇円 (税込四,六二〇円)
			四,九〇〇円 (税込五,三九〇円)

### 国産牛リブローズ

			
松	竹	梅	
200g	160g	120g	
			二,六〇〇円 (税込二,八六〇円)
			三,一〇〇円 (税込三,四一〇円)
			三,四〇〇円 (税込三,七四〇円)

# 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」。お好きな量をお選びください。



米澤豚一番育ち150g

・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

100  
g

一,六〇〇円  
(税込一,七六〇円)



竹

150  
g

二,〇〇〇円  
(税込二,二〇〇円)



松

200  
g

二,四〇〇円  
(税込二,六四〇円)

# 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

山形牛リブローズ



梅

120g

三,九〇〇円  
(税込四,二九〇円)



竹

160g

四,九〇〇円  
(税込五,三九〇円)



松

200g

五,八〇〇円  
(税込六,三八〇円)

国産牛リブローズ



梅

120g

二,八〇〇円  
(税込三,〇八〇円)



竹

160g

三,三〇〇円  
(税込三,六三〇円)



松

200g

三,六〇〇円  
(税込三,九六〇円)

# おすすめのお肉

和牛肉寿司 3貫 二,四〇〇円  
(和牛と蟹 2貫・和牛とイクラ 1貫) (税込二,六四〇円)

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

神戸牛 1枚 三,九〇〇円  
(税込四,二九〇円)

松阪牛 1枚 二,〇〇〇円  
(税込二,二〇〇円)

山形牛 1枚 一,五〇〇円  
(税込一,六五〇円)



和牛肉寿司

松阪牛赤身 60g 一,六〇〇円  
(税込一,七六〇円)

和牛三種盛り合わせ 120g 六,七〇〇円  
(神戸牛・松阪牛・山形牛各40g) (税込七,三七〇円)

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

八,八〇〇円

(税込九,六八〇円)

(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

二,二〇〇円

(税込二,四二〇円)

(本ズワイ蟹3本+海老3尾)

タラバ蟹

3本

四,八〇〇円

(税込五,二八〇円)

本ズワイ蟹

3本

一,八〇〇円

(税込一,九八〇円)

天然海老

6尾

一,二〇〇円

(税込一,三二〇円)

生ホタテ

4個

一,六〇〇円

(税込一,七六〇円)



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・レタス・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  
キャベツのお浸し

四〇〇円  
(税込四四〇円)



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)

# 甘味

御昼食のミニデザート十四五〇円で抹茶のアフォガード、どら焼き、冷やしぜんざい、杏仁豆腐の中から好きなデザートに変更可能です。



どら焼き

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

五五〇円

(税込六〇五円)



抹茶アフォガード

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。

五五〇円

(税込六〇五円)



季節のシャーベット

四五〇円

(税込四九五円)



杏仁豆腐

五五〇円

(税込六〇五円)



冷やしぜんざい

五五〇円

(税込六〇五円)