

# 牛たん

心ほぐせる  
あつあつ



## 大和芋

滋味あふれる大和芋と  
風味豊かなタンであわせた  
からだにやさしいとろろ汁。



牛たんはビタミンやミネラル、たんぱく質や脂質などの栄養を豊富に含んでおり、疲労回復・老化防止・美肌効果などの健康効果があると言われています。

## 厚切り

青唐辛子味噌

## 厚切り

**牛たん定食** **8切** (4枚) **2,200円**  
(税込2,420円)

よく焼いてからお召し上がりください。

生ビール(中)  
一杯 **600円**  
(税込660円)

※20歳未満のご注文はお断りいたします。

お酒のお供に!

大和芋  
とろろ

国産  
もち麦めし



## 厚切り 牛たん陶板焼き

- 【6切(3枚)】 1,428円(税込1,570円)
- 【8切(4枚)】 1,628円(税込1,790円)
- 【10切(5枚)】 1,828円(税込2,010円)

## 厚切り

**牛たん定食** **10切** (5枚) **2,400円**  
(写真) (税込2,640円)

【6切(3枚)】 2,000円(税込2,200円)

# 牛たん

厚切り

**サガミの新提案**  
切麦(きりむぎ)とは  
そば粉を細く切ったものを「そば切り」  
小麦を細く切ったものを「切麦」とい  
なめらかなどこしが特徴です。

厚切り牛たん  
サガミの切麦 絹うどん  
1,755円(税込1,930円)  
絹うどん 1,064円(税込1,170円)

※牛たんは欧州産を使用しています。



660円(税込)で  
近江牛  
約50g増量  
420円(税込)で  
大海老  
トッピング

近江牛うどん 温  
1,491円(税込1,640円)



近江牛肉ねぎつけそば  
1,919円(税込2,110円)

# 近江牛



近江牛  
すき鍋と  
お刺身和膳  
1,991円(税込2,190円)

行くぜっ!  
にっぽんの和食  
ユネスコ無形文化遺産登録10周年

毎月10日は『サガミ満天そばの日』(日本記念日協会認定)  
健康価値に優れた糖質そば「満天きらり」を使用。「満天の“天”と10(TEN)」の語呂合わせから毎月10日を記念日としました。  
糖質そばに含まれるルチンは普通そばの約100倍。毛細血管の強化や動脈硬化の予防、脳卒中の予防、血圧降下の作用にも効果があるといわれています。

●品切れになり次第、終了させていただきますのでご了承ください。●写真はイメージです。時季や店舗により素材・器が異なる場合がございます。●アレルギー・カロリー情報は、ホームページに掲載しております。データはあくまでも目安です。最終的な判断は専門医にご相談されるようお願いいたします。●カロリーの数値には、醤油・天つゆ・そばつゆ・かけ汁は含まれておりません。●揚げ油では、海老・蟹・そば・小麦・乳も同じ油で揚げられています。●製造工場では、「そば、小麦」を原料とした製品と同じ工程で作られています。●アレルギー表示については、原材料を調べたものです。調理工程上、二次混入を防ぐことはできません。●22時以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金をいただきます。●当店は国産米を使用しております。

各メニューのアレルゲン・カロリー情報はこちらからご覧ください。

