



COURSE

白姫豚しゃぶしゃぶ

前菜4種盛り

極 千葉朝穫れアジフライ

千葉県産白姫豚の
オーガニックハーブしゃぶしゃぶ

白姫豚

野菜

水菜、ピンクロッサ、サラダ菜
花びら茸、やまぶし茸、白霊茸

スープで作る坦々麺

薬味4種
(肉味噌、カシューナッツ、ラー油、パクチー)

ローズヒップティーゼリー

with ベリーミックス ヨーグルトシャーベット



ADD-ONS

白姫ポーク ￥1,100

野菜 ￥800

茸3種 ￥500

坦々麺セット ￥800

千葉県産白姫豚の オーガニックハーブしゃぶしゃぶの 美味しい作り方

01

鍋を沸騰させて昆布とキノコの出汁を
しっかりと取ります。

02

好みの白姫豚とハーブ野菜をしゃぶしゃぶして、
二種のタレでお召し上がりください。

スープで作る坦々麺

01

沸騰した鍋に中華麺を入れます。
(※茹で時間：1分)

02

中華麺を茹でている間に
胡麻ダレソースの方に昆布とキノコの出汁を
1：1で割りスープを作ります。

03

茹で上がった中華麺をスープに入れ
薬味の肉味噌、カシューナッツ、ラー油、パクチーを
乗せると坦々麺の完成です。