熊本あか牛
しゃぶしゃぶ 甲梅

SHABU-SHABU KOUBAI

MENU

※御飯は国産米を使用しております。

しゃぶしゃぶ

雅 みやび

〈肉／約250g〉 25,000円

前菜四種・野菜薬味一式

あか牛二種盛り合わせ（リブロース・内モモ）

旬菜の逸品・あか牛ヒレの網焼き 燻製の香りと共に

あか牛五種盛り合わせ（サーロイン・イチボ・三角バラ・ミスジ・ザブトン）

飯物選択

（飯物・香の物・味噌汁 又は 冷製 熊本県産ゆきやぎ素麺）

甘味

2名様より承ります

おすすめの一品

コース・ランチに
プラス1,200円で肉寿司をお付けできます

しゃぶしゃぶ

各コース
2名様より
承ります

■ 霞 かすみ　〈肉／約240g〉18,000円

・前菜四種　・野菜薬味一式
・あか牛二種盛り合わせ（リブロース・内モモ）
・旬菜の逸品
・あか牛四種盛り合わせ（サーロイン・イチボ・三角バラ・ザブトン）
・飯物選択（飯物、香の物、味噌汁 又は 冷製 熊本県産ゆきやぎ素麺）
・甘味

■ 葵 あおい　〈肉／約210g〉13,000円

・前菜四種　・野菜薬味一式
・あか牛三種盛り合わせ（リブロース・内モモ・イチボ）
・旬菜の逸品
・飯物選択（飯物、香の物、味噌汁 又は 冷製 熊本県産ゆきやぎ素麺）
・甘味

■ 奏 かなで　〈肉／約170g〉9,500円

・前菜四種　・野菜薬味一式
・あか牛二種盛り合わせ（リブロース・内モモ）
・飯物選択（飯物、香の物、味噌汁 又は 冷製 熊本県産ゆきやぎ素麺）
・甘味

豚しゃぶ　鹿児島県産 南洲黒豚のしゃぶしゃぶ

■ 凛 りん　〈肉／約240g〉11,000円

・前菜四種　・野菜薬味一式
・鹿児島県産 南洲黒豚二種盛り合わせ（肩ロース・バラ）
・旬菜の逸品
・飯物選択（飯物、香の物、味噌汁 又は 冷製 熊本県産ゆきやぎ素麺）
・甘味

※金額はすべて税込価格です　※別途サービス料を頂戴いたします　※写真はすべてイメージです

すき焼き

桜 さくら

〈肉／約300g〉 25,000円

前菜四種・野菜一式

あか牛二種盛り合わせ（リブロース・ミスジ）

旬菜の逸品・あか牛ヒレの網焼き 燻製の香りと共に

あか牛三種盛り合わせ（サーロイン・イチボ・ザブトン）

飯物・香の物・味噌汁

甘味

2名様より
承ります

おすすめの一品

コース・ランチに
プラス1,200円で肉寿司をお付けできます

すき焼き

各コース
2名様より
承ります

華 はな

〈肉／約 290g〉
19,000円

・前菜四種　・野菜一式
・あか牛二種盛り合わせ（リブロース・ミスジ）
・旬菜の逸品
・あか牛三種盛り合わせ（サーロイン・イチボ・三角バラ）
・飯物、香の物、味噌汁
・甘味

茜 あかね

〈肉／約 250g〉
16,000円

・前菜四種　・野菜一式
・あか牛二種盛り合わせ（リブロース・ミスジ）
・旬菜の逸品
・あか牛（サーロイン）
・飯物、香の物、味噌汁
・甘味

舞 まい

〈肉／約 200g〉
13,000円

・前菜四種
・野菜一式
・あか牛（サーロイン）
・飯物、香の物、味噌汁
・甘味

※金額はすべて税込価格です　※別途サービス料を頂戴いたします　※写真はすべてイメージです

ランチメニュー

しゃぶ膳

〈肉／約 150g〉 8,000円

・前菜三種、野菜薬味一式

・あか牛四種盛り合わせ
（サーロイン・リブロース・イチボ・内モモ）

・旬菜の逸品

・飯物選択
（飯物、香の物、味噌汁
又は 冷製 熊本県産ゆきやぎ素麺）

・甘味

すき焼き一輪鍋

前菜二種・野菜一式・飯物・甘味
がつきます。

「極」 きわみ

■ あか牛 二種盛り合わせ（ヒレ、リブロース）

〈肉／約 180g〉 9,500円

■ あか牛（リブロース）

〈肉／約 190g〉 6,000円

※金額はすべて税込価格です　※別途サービス料を頂戴いたします　※写真はすべてイメージです

ランチメニュー

鉄板焼き膳

前菜三種・サラダ・薬味一式・飯物・甘味がつきます

〈 シャトーブリアン／約 120g 〉 11,000円

〈 ヒレ／約 120g 〉 8,000円

〈 サーロイン／約 160g 〉 7,000円

〈 肩ロース／約 160g 〉 5,000円

ひつまぶし

前菜二種・薬味一式・味噌汁・香の物・甘味がつきます

「極」 きわみ

■ ヒレ・しぐれ煮

〈肉／約 120g〉 8,000円

■ 本日のあか牛・しぐれ煮

〈肉／約 100g〉 3,900円

《限定10食》

■ 熊本阿蘇名物 あか牛（うし）ステーキ丼 〈肉／約 100g〉 2,900円

温泉卵、薬味一式、味噌汁、香の物付き　※モモ肉を使用

おすすめの一品

コース・ランチに
プラス 1,200円 で肉寿司をお付けできます

お肉の追加メニュー

・あか牛イチボ	〈80g〉	4,000円
・あか牛ミスジ	〈80g〉	4,000円
・あか牛リブロース	〈130g〉	5,000円
・あか牛ザブトン	〈80g〉	5,500円
・あか牛三角バラ	〈60g〉	5,500円
・あか牛サーロイン	〈110g〉	6,000円
・野菜盛り合わせ		1,800円

※金額はすべて税込価格です　※別途サービス料を頂戴いたします　※写真はすべてイメージです

あか牛一品料理

・鉄板焼き　お好きな焼き加減でお召し上がりください

ヒレ〈120g〉 ¥7,000

サーロイン〈160g〉 ¥6,000

ミスジ〈160g〉 ¥5,000

・シャトーブリアンの網焼き燻製の香りと共に

〈60g〉 ¥7,000

・低温調理ローストビーフ冷燻の香り箱　¥2,500

・肉寿司　¥1,700

雄大な阿蘇の大自然の中で、大切に育てられた「あか牛」。

タン、ミスジ、リブロース、イチボ、ザブトン、三角バラ、サーロイン…
希少部位を贅沢につかった、しゃぶしゃぶ、すき焼きをぜひ、ご堪能ください。

あか牛の魅力

赤身のおいしい褐毛〈あかげ〉の和牛。

あか牛(褐毛和種)は、熊本県を代表する和牛の一種で、
阿蘇の豊かな自然環境の中で育てられています。
一般的な黒毛和牛と比べて赤身肉の割合が多く、
肉本来の旨みをしっかりと味わえることが大きな特徴です。
適度に脂が入っているため、
あっさりとした食べやすさとジューシーさを兼ね備えています。

また、あか牛は良質なたんぱく質や鉄分を含み、
脂肪分が比較的少ないことから、健康志向の方にも人気があります。
噛むほどに広がる濃厚な旨みと豊かな風味は、しゃぶしゃぶ、すき焼きなど
さまざまな料理で楽しむことができます。

阿蘇の広大な草原で育まれたあか牛は、
自然の恵みと生産者のこだわりが生み出す熊本自慢のブランド牛です。
その上質な赤身の味わいは国内外で高く評価され、多くの人々を魅了しています。

甲梅

ご登録がまだの方はぜひ！

うめのあぷり

梅の花グループ公式アプリ　インストール方法

右のQRコードを読み込み、

Available on the App Store　ANDROID APP ON Google play

でダウンロードしてください。

無料

ポイントが貯まります

TOP 画面の
「会員登録」をタップ

※Uポイントカードは、会員のみ
ご利用いただくことができます（無料）