冬だ！鍋だ！

獣肉鍋

紅葉味噌鍋

味噌鍋

体の芯からあったまる蝦夷鹿の味噌鍋。
鹿モモは鉄分豊富でカロリー控えめ！

1人前（2人前より） ￥1,280

紅葉すき焼き

すき焼き

北海道直送の蝦夷鹿のロースを使った、
味噌仕立ての甘しょっぱいすき焼きです。

1人前（2人前より） ￥1,480

牡丹鍋

醤油鍋　味噌鍋

脂が美味しい猪を牡丹の花のように飾る、
明治時代より伝わる由緒正しい鍋です。

1人前（2人前より） ￥1,680

熊味噌鍋

味噌鍋

これぞマタギの味！味噌と相性抜群の
熊は体をあたためる効果があります。

1人前（2人前より） ￥時価

桜鍋

すき焼き

青森産最高級の桜肉（馬）使用。精力満点！
吉原で大人気だった伝統料理です。

1人前（2人前より） ￥1,680

火鍋

秋冬吃肉，从身体中暖和！

百合　枸杞子　生姜　桂皮　白胡麻

蓮子　当帰　大蒜　八角　棗　黒胡椒

薬膳食材 11種

薬膳火鍋

1480円
（1人前／2人前より）

鹿・羊・豚から肉2種

季節の緑野菜・豆腐・春雨・キノコ

1日限定5食

薬膳白湯スープにお好みで麻辣を追加

麺（麺／雑炊） 300円

麻辣（追加） 200円

追加	鹿モモ ￥780	鹿ロース ￥980	霧島豚 ￥650	羊 ￥680	鰐 ￥880	猪 ￥1,180	熊 ￥1,300	馬 ￥1,280	野菜 ￥450