冬限定 鍋

「庄や」名物、今年も！
一人前からお気軽に！



「海鮮寄せ鍋」4人前のイメージ

海鮮寄せ鍋【醤油】

ズワイ蟹・海老・タラ・ホタテ・あんこう・鮭・いいだこなど具だくさん。庄やといえば、海鮮です！

一、五八〇

つるし切り あんこう鍋【醤油 又は 味噌】

旨味を蓄えた旬のあんこうをつるし、板前が丹念に捌きます。この時期ならではの美味！

一、四五〇

両国ちゃんこソップ鍋【鶏ガラ旨出汁】

鶏団子、鶏のもも肉・むね肉・レバー・砂肝、根菜など。「ソップ」はスープから転じた言葉で鶏ガラを表すそうです

一、三五〇

博多 もつ鍋【醤油 又は 塩】

鮮度抜群！旨味あふれる牛モツは、コラーゲンもたっぷりです！

一、三五〇

鱈と白子のちり鍋【昆布出汁 ぽん酢】

脂がのって、たっぷりと旨みを蓄えた鱈の身、そして奥深いコクに富んだ白子。二つの美味を一度に堪能！

一、四〇〇

〆もお忘れなく

◎雑炊　◎うどん　各二〇〇

※価格はすべて税込（一人前）、写真はイメージ