

- 一当店の和牛は厳選した黒毛和牛を使用してます
- 2~当店の精肉は鮮度にこだわり生で仕入れたお肉を使用しています
- 3~当店のお肉は店内で丁寧な手切りで提供しております
- 4 当店のタレは肉の部位に合わせて選べる自社製オリジナルタレです
- 5~当店のキムチはこだわりぬいた自社製キムチです
- 6と当店のご飯はお肉に合う国産米を使用しております



# 432000

5152 タレ 5153 塩タレ

599円億658円



**写得盛** 1,290円(21,419円)



黒色科井口ルビ

5047 タレ 5048 塩タレ 799円 (翌878円)

思名科学日カルビ

5037 タレ 5039 塩タレ 1,090円 (翌1,199円)

域的0王禄。 足を科学機上力ルビ

5012 タレ 5014 塩タレ

1,290円 (21,419円)



5121 個分**年**第39 699 用您763用

5122 ねぎ塩 生牛タン 1,490円 (21,639円)









5054 **1,290** 円 (21,419円)

5828 わさび 無料





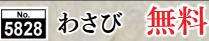






5810 チーズフォンデュ 299円 (数328円)

5808 ねぎ塩 199円 (218円)











**559** で飯 マンガ盛 **559** 円 **億614**円







5302 4~5人前 3,990円(24,389円)

(牛力ルビ・牛ロース・牛八ラミ・豚カルビ)



歯ごたえのあるタン下を使用 おつまみ生半タシ

5130 ねぎ塩 799円 (8878円)

5131 味噌 799月(2878円)



国産中テチャン

5200 味噌 5202 塩タレ

**599**円(8658円)



国産中 ヨリヨリ

5215 塩タレ 499円億548円



华上8月

5205 味噌

5207 塩タレ

799円(2878円)



国産华レバー

5210 味噌

5212 塩タレ

**599**円(数658円)



华北小毛少多少夕ス (三)。以一种初



若鶏モモ

5290 味噌 5292 塩タレ

399円 (2438円)

**得感** 約2.5人前 **799 H**(B878H)





5310 ウインナー (3本)

299円 (2328円)



激辛チョリソー(3本)

399円 (※438円)

## 赤城山麓豚

5255 サムギョプサル 899円(2988円)



豚カルビ 599円 5250 味噌 5251 塩タレ (2658円)

場合数 5252 味噌 5253 塩タレ 1,190円 (度1,309円)

5330 サンチュ(6枚) 399円 (2438円)

豚ホルモン















**担9月 傻493**用











**5201** 辛 国産牛テチャン 649円 (2713円)

5211 宇 国産牛レバー

649円 (2713円)

5206 学 牛上ミノ 849円 (2933円)

### ホルモとミックス

キホルモンミックス3種 (ミノ・レバー・テチャン) **849**円 (2933円)



豚ホルモンミックス5種(豚トロ・カシラ・ホルモン・タン・ナンコッ)

649円 (2713円)





**15208** 牛上ミノ **849円 (2933円)** 

5216 国産牛 コリコリ 559円 (8614円)

5213 国産牛 レバー 649円 (2713円)

5203 国産牛 テチャン 649円 億713円



















5327 殻付きポタテ 399円 ®438円

肝を入れても絶品です。とってと網で焼き、お好みで

5326 アワビ 1,590円(数1,749円)

5325 イカ焼き 499円 億548円



5318 カボチャ 199円 (218円)

5319 エリンギ 399円 (2438円)

5320 ピーマン 199円 (218円)

**199**円 ②218円 **199**円 ③218円

5316 長ネギ 299円 (8328円)



**5828** わさび

159円(翌174円)

無料

用

5806 ミニスープ







## こだわりの寿司酢

厳選した酒粕を熟成し、独自の製法で醸造した赤酢です 甘く華やかな香り、しっかりしたコク、酸味が十分ありながらキレがよいことが特徴です 酒粕の風味を感じながら、食べやすくネタの旨味を一層引き立てます

5850 本語《多数學 229 H(251 H)

5851 **%**→€€≥ 159H (174H)

No. 5854 **ジ**りサーモン 159H (2174A)

5852 サーモンジリチーズ 5853 サーモンマョ 189H (207H)

169H (2185H)

5859 公边 129 H (B141 H)

5856 1<mark>29</mark>F (2141a)

5857 海老炙りチーズ 5858 海老マョ 159H (2174A)

5860 25月 1<mark>29</mark>p (2141v)

5855 **EET** 1<mark>09</mark>H (2119H)

5868 鉄火 399円(※438円)



5869 サーモン 359円(第394円)



<sup>№</sup> ねぎとろ 299円(翌328円)



5872 かっぱ 259円(整284円)



5871 明太マヨ 239円(翌262円)



5875 エビマヨ 359円(翌394円)

5863 **金**修移 209H (B229H)

5865 **%====**> 159H (2174A)

5862 **吃%多** 229H (251H)

mag. ねぎとろ

5861 **ABEL** 

5864 **マヨヨーシ 89**F(897m)





























5520 石焼 チーズビビンバ (スープ付)

899円 (2988円)

5525 ミニ石焼 チーズビビンバ (スープ付)

699円 (2768円)



699<sub>H</sub> 5505 ミニ石焼ビビンパ (数768円)

5510 石焼明太マヨビビンバ (スープ付) **899円 (2988円)** 

5515 ミニ石焼明太マヨビビンバ (スープ付) **600 m** (\* 700 m) 699円(2768円)



生ツナマヨ石焼ビビンバ (スープ付) 1,090円(数1,199円)

サーモンのちゃんちゃん焼き風 石焼ビビンバ<mark>1,090円(数1,199円)</mark>





ミニビビンバ (スープ付) **599**円 (2658円)



5800 ご飯 小 (150g) 199円 (第218円)

No. 1 こ飯 中 (200g) 259円 (284円)

No. 5802 ご飯 大 (300g) 359円 (2394円)

5803 ご飯 マンガ盛 559円(2614円)



Dessert Menu

萬家風に濃厚なりました!

5755 萬家アイス ~黒蜜きな粉~ 299円(翌328円)

自社製がージョコラ

5780 ガトーショコラ 399円(翌438円)

自社製がトーショコラ

きな粉と黒蜜の相性抜群!

**5785** ガトーショコラ&アイス **559円**(整**614**円)

フルーツアイス

ゼリーがぴったり

**そそ** 5771 599円(聚658円) フコナッツ 5762 399円(翌438円)

5790 ミニショコラパフェ 499円(数548円)

ご注文

例) 店員呼び出し

ご確認

ご注文



はい



ゆずタレ

ノモンタレ

しょうゆ





961

992 取り血



























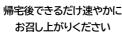
食べきれなかった料理は お客様の自己責任でお持ち帰りいただけます

#### **mottECO**

安全においしくいただくためのお約束









十分に再加熱してから お召し上がりください

#### お持ち帰りできない商品

\*再加熱出来ない商品

- ・生肉、生魚(刺身/寿司) 生野菜、汁物、ドリンクなど
- ご自身で専用容器への移し替えをお願いします
- 匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください

安全においしく いただくためのお約束

環境にやさしい、専用の容器をご用意しております



**MOTTECO** 専用容器(袋付き) **50円(数55円)** 



#### オーダーシステムご使用方法

- メニューに記載してある商品番号を 入力し「確定」ボタンをタッチしてください
- 「+」「ー」ボタンで数量を決め、 「注文リストに入れる」をタッチし「確認」ボタンをタッチして下さい。





**| 右上の「注文確認」ボタンをタッチし「注文」ボタンをタップするとご注文完了となります** 







#### 一度ご注文を承りますと お席からの取り消し操作はできません



画面上の「呼出」ボタンを タッチすると 従業員が参ります

従業員に訂正分をお知らせください。 レジの方で訂正させていただきます。

※注文No.999を入力しても呼び出しが出来ます



・注文画面が切れてしまった場合 受付票下部のQRコードを 再度読み込みして下さい



・お会計の際は<mark>受付票を</mark> レジまでお持ち下さい。

#### 安全にお召し上がりいただく為にお客様へお願い



お肉を焼く際には、 トングをご使用ください



網の上にトングを乗せたままにしますと 大変熱くなりますのでご注意下さい



その 2

内臓類 (ホルモン・レバー・ハラミ・鶏肉等)は 充分加熱してから

お召し上がりください

