



今年の鍋は定番の白菜、大根に加え、ごぼう、九条ねぎなど10種類の野菜をたっぷり使用。旨味たっぷりの豚もつとともに楽しんでください。

味をお選びください

塩味

野菜の甘みが引き立つ塩出汁は、隠し味に能登の「いしる」を使用しました。

辛味噌味

コチュジャンと味噌を合わせた特製の辛味噌出汁。マイルドな辛さで食べやすく仕上げました。

生姜とんこつ味

豆乳をたっぷり使用。生姜の効いたとんこつ風味の出汁です。

モツ入り

豚肉と10種野菜のうまい鍋

二人前

1,380円  
(税込1,518円)

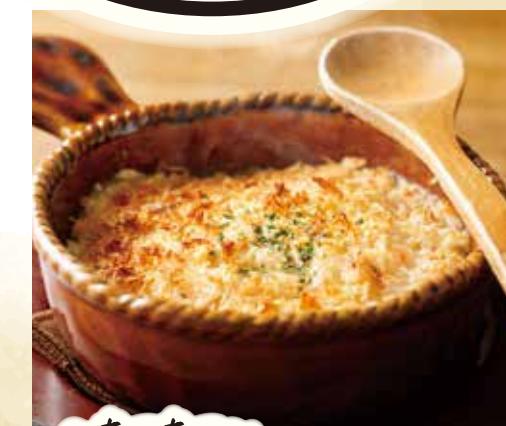
ごはん・生卵・薬味  
400円  
雑炊セット  
(税込440円)

中華めん・薬味  
400円  
麺セット  
(税込440円)

うまい鍋とは—— 野菜を美味しくたっぷり味わう八兆屋の鍋料理。和豚もちぶたと豚もつとの旨みが、九条ねぎをはじめとした野菜の甘みと溶け合って、三位一体の美味しさが楽しめます。野菜本来の味わいを引き立てながら、最後の〆まで心温まる満足感をお届けします。

# 冬の季節限定 御馳走

季節限定



~あつあつ~  
かにグラタン

890円 (税込979円)



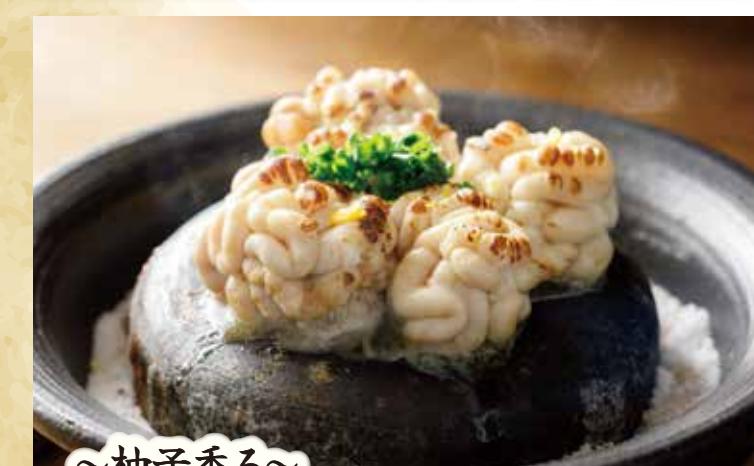
~蒸籠でほかほか~  
もち米海鮮しゅうまい

750円 (税込825円)



広島県産 牡蠣フライ

[2ヶ] 550円 (税込605円)



~柚子香る~

まだらしらこ

真鰯白子の石焼き 1,280円 (税込1408円)



※香箱かには2025年12月末日までの販売になります。

こうばこ  
香箱がて(茹で)

1,700円 (税込1,870円)