



# 冬の御馳走

季節限定



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お楽しみください。

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。

おすすめ

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種野菜のうまみ鍋

二人前

1,380円

(税込1,518円)

ごはん・生卵・薬味

雑炊セット 400円

(税込440円)



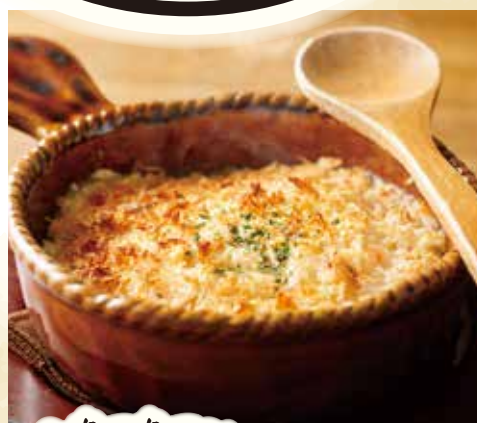
中華めん・薬味

麺セット 400円

(税込440円)

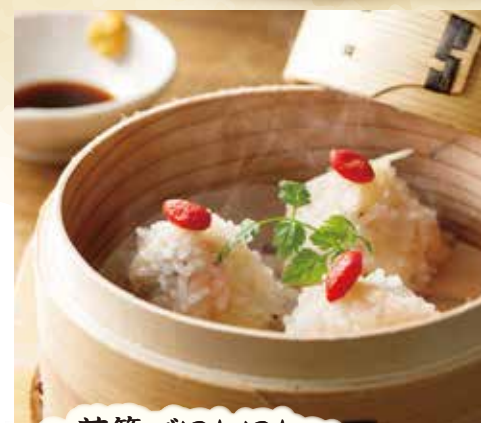


うまみ鍋とは—— 野菜を美味しくたっぷり味わう八兆屋の鍋料理。和豚もちふたと豚もつの旨みが、九条ねぎをはじめとした野菜の甘みと溶け合って、三位一体の美味しさが楽しめます。野菜本来の味わいを引き立てながら、最後のめまで心温まる満足感をお届けします。



～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 <sup>かき</sup> 牡蠣フライ

〔2ヶ〕 550円 (税込605円)



～柚子香る～  
真鱈白子の石焼き

1,280円 (税込1408円)



※香箱かては2025年12月末日までの販売になります。

香箱かて(茹で)

1,700円 (税込1,870円)