

あつが お鍋 メニュー



ジビエすき焼きセット（お野菜の盛合せ別注）



ジビエしゃぶしゃぶセット

ぼたん鍋セット
(お野菜の盛合せ別注)

●ジビエすき焼きセット

6,000円

鹿肉、猪肉、熊肉など、地元で獲れた旬のジビエ肉をすき焼き用にスライス。旨味のある赤身の美味しさをご堪能いただけます。ジビエ肉 500g(2~3人前)と鶏出汁で作った田歌舎特製の割下のセット。

※卵はお好みでご持参ください

●ジビエしゃぶしゃぶセット

6,000円

鹿肉、猪肉、熊肉など、地元で獲れた旬のジビエ肉をしゃぶしゃぶ用にスライス。旨味のある赤身の美味しさをご堪能いただけます。

お野菜や調味料を加えてお好みの鍋料理として調理いただくことも可能です。

ジビエ肉 500g(2~3人前)と香草を利かせた出汁のセット

●ぼたん鍋セット

12,000円

贅沢に脂がのった猪肉を鍋用にスライス。頭骨などをじっくりと煮込んでとった猪出汁に自家製の三年味噌を合わせた、コクのある鍋出汁でお召し上がりください。

猪肉 500g(2~3人前)と猪の頭骨などからとった出汁のセット。

●合鴨鍋セット

8,000円

しっかりと締まった肉質で味の濃い合鴨肉のスライスと、骨からとった滋味深いお出汁のセット。鴨から溶け出した上質の脂をたっぷりのお野菜と一緒に召し上がりいただくのがお勧めです。

合鴨肉 500g(2~3人前)と鴨の骨からとった出汁のセット。



合鴨鍋セット（お野菜の盛合せ別注）

●朝×京地鶏肉 鍋用カット 約1kg 6,000円

当日の朝に絞めて素早く調理しあげます新鮮な美山産・京地鶏肉とホルモンのセット。水炊きなど向けのサイズです。

●朝×美山平飼い鶏1羽丸ごと 鍋用スライス 約1kg 5,000円

生後2~3年の親鶏1羽分の精肉及びホルモンのセット。歯ごたえも旨味も抜群です。歯ごたえのある肉質のため、薄めにスライスしています。鶏すき焼きにお勧めです。



鍋用お野菜の盛り合わせ

●鍋用お野菜の盛り合わせ (2~3人前) 4,000円

地元で育てられた旬の美味しい有機野菜の盛り合わせです。

