

レイクアルスターの極みの
手作りしゃぶしゃぶだし

お好きな2種類のだしをお選びください。

鶏白湯コラーゲンだし

とろ湯葉とろろ豆乳だし

キムチだし

味噌だし

しょうゆだし

うまみ昆布だし **二色の鍋でお楽しみ
いただけます。**

追加メニュー

季節のデザート付

- ・最高のもち豚しゃぶ肉
- ・白菜 ・もやし ・えのき
- ・豆腐 ・水菜 ・マロニー
- ・京うすあげ ・玄うどん
- ・細うどん ・ごはん(大)(中)(小)
- ・玉子かけごはん ・とろろごはん

- ご注文は、お二人様より承ります。
- ご提供時間は、120分間とさせていただきます。
(120分以上経過後、お料理の追加をされる場合、
30分間でお一人様300円頂きます。)
- ご宴会は2時間をお願い致します。
- 食べ放題は、お連れ様全員でのご注文に限らせて頂きます。
- 追加オーダーは食べられる程度をお願い致します。
- 食べ残された場合は追加料金を別途頂戴致します。
- お料理のお持ち帰りはできません。
- お料理により多少時間がかかる場合がございますので予め
ご了承ください。

今注目の希少価値 **大阪産**



男性 **2,800円**(税込)
シニア **1,900円**(税込)
(60歳以上)
女性 **1,700円**(税込)
子ども **900円**(税込)
(小学生)
小学生未満 **無料**

川上さん家の
犬鳴鍋
もち豚食べ放題
しゃぶしゃぶ



一頭買のため、盛り合わせで
お出ししております。

ロース、バラ、肩ロース
モモ肉、うで

名物
葉味野菜

さっぱりとしたシャキシャキ野菜に
お肉を巻いてお召し上がりください。
お肉の旨みを引き立てます。



国産
とらふぐ使用

てっちりコース

- 松コース** ◇てっちり鍋 ◇湯引き ◇雑炊 ◇デザート
1人前 **5,000円**(税込)
- 竹コース** ◇てっちり鍋 ◇湯引き ◇てっさ ◇唐揚げ
◇雑炊 ◇デザート
1人前 **8,000円**(税込)



特大
ずわい蟹使用

かにすきコース

- 松コース** ◇かにすき鍋 or かにちり鍋 ◇小鉢 ◇季節の造り
◇雑炊 ◇デザート
1人前 **5,500円**(税込)
- 竹コース** ◇かにすき鍋 or かにちり鍋 ◇小鉢 ◇季節の造り
◇かに天婦羅 ◇雑炊 ◇デザート
1人前 **6,500円**(税込)



寄せ鍋

寄せ鍋コース

- ◇寄せ鍋 ◇小鉢 ◇季節の造り ◇御飯又は雑炊◇デザート
1人前 **5,000円**(税込)

てっちり鍋 **単品**
1人前 **4,000円**(税込)

- 追加メニュー
- ふぐ 1人前 3,500円(税込)
 - 野菜盛合せ 1人前 800円(税込)
 - てっさ 1人前 1,500円(税込)
 - 唐揚げ 1人前 1,000円(税込)
 - 湯引き 1人前 500円(税込)
 - 雑炊セット 1人前 500円(税込)

かにちり鍋 or かにすき鍋 **単品**
1人前 **3,000円**(税込)

- 追加メニュー
- かに 1人前 3,000円(税込)
 - 野菜盛合せ 1人前 800円(税込)
 - 造り盛り 1人前 1,500円(税込)
 - 蟹天婦羅 1人前 500円(税込)
 - 雑炊セット 1人前 500円(税込)
 - ポン酢薬味セット 200円(税込)

寄せ鍋 **単品**
1人前 **3,000円**(税込)



ホテルレイクアルスター アルザ泉大津

7F 華彩美食 小津