



吟醸鍋

一人前対応可

もつ唐と水炊きもつ鍋



純国産 もつ鍋

国産牛の質の高い新鮮な牛もつを使用しております。

寒天豚と葱のしゃぶしゃぶ

岐阜恵那の寒天豚と葱、相性抜群のお鍋です。

元祖 由乃タンしゃぶ鍋

三〇日間熟成させて旨味を凝縮した牛タンをたらふくお召し上がりください。

牛タンと寒天豚のしゃぶしゃぶ

由乃タン×岐阜恵那の寒天豚、両方をお召し上がりいただけます。

【火鍋対応可】一人前＋一五〇円で変更できます。

※ポン酢のご用意もございます。お声がけください。

一,七八〇〜一,九五八

一,九八〇〜二,一七八

三,四八〇〜三,八二八

三,〇八〇〜三,三八八



おばんざい盛り合わせ

おばんざい八種盛り合わせ

人数分の注文をお願いします。

一人前 一,〇八〇〜一,一八八

冷小鉢



なす揚げ浸し

四八〇〜五二八

うまい／上質な出汁をお楽しみ下さい。

肉味噌バリバリピーマン 五〇〇〜五五〇

ポテトサラダ 四八〇〜五二八



四川よだれ鶏

五八〇〜六三八

バンバンジー

五八〇〜六三八

明太子きゅうり

五五〇〜六〇五

セロリの浅漬け

三八〇〜四一八

温一品



もつの唐揚げ

五八〇〜六三八

外カリッ、中トロツ、の他では味わえない名物唐揚げ。

焼き餃子

五〇〇〜五五〇

火鍋水餃子

五八〇〜六三八



肉団子

四八〇〜五二八

海老チリ

六〇〇〜六六〇

海老マヨ

六〇〇〜六六〇

チーズメンチカツ(一ヶ)

二八〇〜三〇八

春巻

五五〇〜六〇五

鮮魚

ホタテ刺身

七八〇〜八五八



赤エビ刺身

八八〇〜九六八

ガリしそそば

七八〇〜八五八

ご飯

白米

(中) 三五〇〜三八五

愛知県産ハツシモ使用

(大) 四五〇〜四九五

本日のおすすめは別紙メニューをご確認ください。

追い具

牛もつ	八八〇/九六八
ニラ	二〇〇/二三〇
ネギ	三八〇/四一八
キャベツ	三六〇/三九六
白菜	三六〇/三九六
にんにく	一〇〇/一二〇
えのき	二六〇/二八六
しいたけ	三八〇/四一八
豆腐	二八〇/三〇八
もつ鍋野菜盛り	九八〇/一〇七八
しゃぶしゃぶ野菜盛り	九八〇/一〇七八
水餃子	四八〇/五二八
餃子の皮	二五〇/二七五
牛タン	三,〇〇〇/三,三〇〇
寒天豚	九八〇/一,〇七八
笹ネギ	六〇〇/六六〇

お鍋のメ

約二人前

極太塩ちゃんぽん麺

四八〇/五二八

創業大正三年の老舗製麺所が作る
由乃オリジナル生ちゃんぽん麺。

契約農場の濃厚卵の雑炊

八八〇/九六八

愛知県産ハツシモと濃厚卵を
二個使用。



トリユフチーズ・リゾット

一,八〇〇/一,九八〇

イタリア産

グラナダパダーノチーズ使用。

甘味



炙り杏仁豆腐

五八〇/六三八

自家製わらび餅

五八〇/六三八

白玉餡子と焙じ茶アイスの最中

六五〇/七二五

西尾抹茶のアフォガート

六五〇/七二五



由乃自家製タレ

当店の自家製タレは、四種類の醤油と生のレモンで仕上げた

特製タレでございます。牛タンの旨味を最大限に引き出すよう

「甘め」に仕上げてあります。「柚子胡椒」「一味唐辛子」

「自家製辣油」のご用意もございますのでお声掛け下さい。

酸味を追加されたい方は、「レモンカット」をお持ち致しますので

お声掛け下さい。「ポン酢」のご用意もございます。



もつ唐と水炊きもつ鍋

由乃 本店



本日のおすすめは別紙メニューを
ご確認ください。