



すき焼きと牛まふし

ももしき

MOMOSHIKI NARA

すき焼き

大和牛をはじめ、奈良スター食材を集めた贅沢なすき焼き。日本のご馳走「すき焼き」で、プレミアムなひとときをお気軽に楽しんでください。

大和牛の上すき焼き

これが、ももしきの看板商品。割り下は、吉野の老舗蔵の醤油を使用し、月ヶ瀬の干し椎茸と昆布を贅沢に使い、鯉の香りをきかせて丁寧に作りました。

単品 【一人前】 3,000円

- ・大和牛A4ロース
- ・玉ねぎ
- ・白きくらげ
- ・青ねぎ
- ・手焼き麩
- ・十津川ぶなしめじ
- ・大鉄砲豆腐
- ・青菜
- ・吉野本くずきり
- ・赤玉

コース 【二人前】 4,400円

- ・大和牛の上すき焼き
- ・白ごはん
- ・季節の小鉢
- ・香の物
- ・本日のお造り
- ・デザート

お替り具材

100g

お替りロース 1,500円

お替り野菜 600円

森村の赤玉 100円

白ごはん 300円

【お替り自由】

メのおうどん 200円



← すき焼きのおいしい食べ方は、裏面でご紹介しております。

冬季限定 すき焼き

牡蠣と大和牛の上すき焼き

冬の味覚といえば、真牡蠣。旨み成分が豊富な牡蠣は、魚介ならではの旨みで、ひと味もふた味も違ったすき焼きに変えてくれます。さらに、牡蠣に合わせた赤味噌やゆず皮が、上品な美味しさを演出。料理長渾身の冬すき焼きを、どうぞお試しください。

単品 【二人前】 3,600円

- ・大和牛A4ロース
- ・吉野本くずきり
- ・牡蠣
- ・白菜
- ・白きくらげ
- ・青ねぎ
- ・手焼き麩
- ・春菊
- ・大鉄砲豆腐
- ・赤玉

コース 【二人前】 5,000円

- ・旨みの上すき焼き
- ・白ごはん
- ・季節の小鉢
- ・香の物
- ・本日のお造り
- ・デザート



冬のとろねぎ上すき焼き

大和ふとねぎ、結崎ねぶか、白ねぎの三種のねぎを上すき焼きにあわせませます。太ねぎは20分ほどかけて甘くとろとろになるまで火を通します。結崎ねぶかはサツと炊いて、白ねぎは薬味として、お肉に巻いて、少しの刺激をプラス。それぞれのねぎのもつ特徴を最大限に活かした冬の上すき焼きです。

単品 【二人前】 3,400円

- ・大和牛A4ロース
- ・大鉄砲豆腐
- ・大和ふとねぎ
- ・吉野本くずきり
- ・結崎ねぶか
- ・十津川ぶなしめじ
- ・奈良県産白ねぎ
- ・白菜
- ・白きくらげ
- ・赤玉
- ・手焼き麩

コース 【二人前】 4,800円

- ・大和牛の上すき焼き
- ・白ごはん
- ・季節の小鉢
- ・香の物
- ・本日のお造り
- ・デザート

牛まぶし

自慢のごはんに、部位ごとに最適な調理法で火入れした大和牛をのせました。一度で三度おいしい、ひつまぶしスタイルでお楽しみください。

セット内容

三輪ぞうめん

小鉢

漬物

大和牛まぶし

しぐれ

しょうがの香りが食欲をそそる、しぐれ煮。ホロホロになるまで甘辛く炊き上げました。肉の旨みを十分に感じていただける逸品です。

1,300円

一番人気！

大和牛まぶし

赤身たたき

大和牛の特筆すべきは、赤身。その自慢の赤身を低温でじっくりと火入れし、最後に、炭焼きにして香ばしい香りをつけました。柔らかな肉質に、旨みが凝縮しています。

1,800円

大和牛まぶし

ステーキ

大和牛上ロースをステーキに。ほどよく脂ののった上ロースは、食べ応えも充分。しぐれ煮との相盛りで、一度に六度おいしい牛まぶしです。

2,200円



大和牛まぶし 赤身たたき



大和牛まぶし しぐれ



大和牛まぶし ステーキ

冷たいもの・さかな

再仕込み醤油で食べるお刺身

1,000円

海のない県ですが、新鮮なものを仕入れていきます。吉野、宮瀬醤油の再仕込み醤油でお召し上がりください。

産地直送の生牡蠣

1ヶ 400円

シーズンごとに、いま旬の産地のものを入荷。ほん酢ジュレでどうぞ。



デザート

大和ミルク氷



古都華ミルク

900円

奈良の最高級いちご、古都華。糖度と酸度が高く濃厚な味わいが特徴のいちごだから、糖分をできるだけ押さえました。まるで、「いちご」なかりな氷です。



大和茶ミルク

800円

奈良市秘境の地、月ヶ瀬の大和茶抹茶を贅沢に使用しました。抹茶ならではの風味と苦味を感じてください。ミルクとの相性も抜群です。バランスは好みで調節を。

奈良漬チーズ

580円

辛口の奈良漬とクリームチーズの見事なマリナーージュ。

お漬物の盛り合わせ

500円

ポリポリ、おいしいお漬物5種盛りです。

ファーム西川の
レモンシャーベットと
季節のフルーツ

500円

橿原市の小さなジェラート屋さんの手づくりシャーベット。保存料等を使用せず作られているので、素材そのものを感ずる爽やかな甘さが特徴。すき焼きの後のお口直しにぜひどうぞ。



奈良スター食材

私たちは、地域に貢献する飲食店として、奈良でまじめに大切に育てられた食材を「奈良スター食材」と名付け、

地域の皆様と奈良を訪れる方に向けて発信し、

生産者様とお客様がつながる一つの

きっかけづくりをしたいと思います。

できるだけ多く、奈良でつくられたものを使用し、

奈良のご馳走「すき焼き」と「牛まぶし」を通じて、

地域の循環の一部となり、

食べるということの大切な文化に

貢献していくことを目指します。

ビール

- 生ビール(アサヒスーパードライ) 480円
- ひとくちビール(アサヒスーパードライ) 300円
- 中瓶(アサヒスーパードライ) 550円
- 大瓶(アサヒスーパードライ) 680円
- アサヒプレミアムビール 熟撰 600円
- ノンアルコールビール 380円

ハイボール・サワー

- ハイボール 380円
- 竹鶴ハイボール 550円
- ゆずハイボール 480円
- プレーンサワー 350円
- レモンサワー 380円
- ゆずサワー 380円
- すだちサワー 380円

梅酒・焼酎

〔ロック・水割り・ソーダ割り・湯割り〕

- 梅酒 380円
- みかん酒 〔ロックのみ〕 500円
- 芋焼酎 500円
- 麦焼酎 500円

ソフトドリンク

- 大和和紅茶(ホット・アイス) 350円
〔食事処で定番の烏龍茶だつて、奈良県産を。奈良市の秘境、月ヶ瀬でとれた大和茶は、全国でもトップクラ。ス。烏龍茶と同じ製法で作られたお茶です。〕
- コーヒーマ(ホット・アイス) 350円
- コーラ 280円
- ジンジャーエール 280円
- オレンジジュース 280円
- ジャバラジュース 350円
- トニックウォーター 280円
- ゆずスカッシュ 300円
- レモンスカッシュ 300円

ワイン

- こぼれスパークリングワイン 700円
- 赤ワイン 3,000円
- 白ワイン 3,000円

- レモンスカッシュ 300円
- ゆずスカッシュ 300円
- トニックウォーター 280円
- ジャバラジュース 350円
- オレンジジュース 280円
- ジンジャーエール 280円
- コーラ 280円
- コーヒーマ(ホット・アイス) 350円
- 大和和紅茶(ホット・アイス) 350円

日本酒

〔今西酒造〕桜井市
三諸杉 辛口純米
露葉風 火入れ

奈良県内で流通する「三諸杉」ブランド。(県外では「みむろ杉」が流通しています。露葉風100%を使用しているから表現できるキレに留意した辛口純米酒。

1合 800円



〔今西清兵衛商店〕奈良市
春鹿 純米酒 超辛口

ドライでシャープ、余計なものを削ぎ落とした、飾らず純粋な辛口酒。見事に調和したコクとキレをご賞味ください。一杯目はぜひこちらを！

1合 800円

〔油長酒造〕御所市
風の森 秋津穂 657

ホリユーム感のある米の旨みと自然な甘やかさ。飲み応えがありつつも、雑味がなくクリアかつジュシーな仕上がり。コストパフォーマンスの高さは、抜群です。

1合 850円



大和ミルク氷

奈良のかき氷になくはない存在、日乃出製氷。
マイナス7℃で72時間かけてつくる、
気泡の入らない透明な純氷だから、ふわふわの食感に仕上がる。
通常は48時間のところ24時間プラスすると、
氷の結晶が大きくなることで溶けにくくなり、
おいしいかき氷になるのです。



大和茶ミルク 800円(税別)
ハーフ 500円(税別)

奈良市秘境の地、月ヶ瀬の大和茶抹茶を贅沢に使用しました。抹茶ならではの風味と苦味を感じてください。ミルクとの相性も抜群です。バランスはお好みで調節を。



古都華ミルク 900円(税別)
ハーフ 600円(税別)

奈良の最高級いちご、古都華。糖度と酸度が高く濃厚な味わいが特徴のいちごだから、糖分をできるだけ押さえました。まるで、「いちご」なかき氷です。

お飲みもの

生ビール	480円
ひとくちビール	300円
中瓶	550円
ノンアルコールビール	380円
大和和紅茶 (ホット・アイス)	350円
コーヒー (ホット・アイス)	350円
コーラ	280円
ジンジャーエール	280円
オレンジジュース	280円
ジャバラジュース	350円

※表示価格はすべて税別です。

牛肉だけは
大変いいのがあると思った

食いものはうまい物がない所だ。
私が移って来た五、六年間は
が、近年段々悪くなり、さいきん、また少しよくなった。
此所では葉子が比較的ましなのではないかと思う。
炭粉というものが、実は馬鈴薯の粉に多少の炭粉を入れたものだと
いう事だが、送ってやると、大概喜ばれる。
豆腐、雁擬の評判もいい。私の住んでいる近くに小さな豆腐屋があり、
其所の年寄の作る豆腐が東京、大阪の豆腐好きの友達に大変評判がいい。
私は豆腐を余り好かぬので分からないが、豆腐好きは、よくそれをいう。

すき焼きのおいしい食べ方

その他
玉ねぎ
青ねぎ
季節の青菜

金井畜産 大和牛 A4 ロース
(宇陀市)

森村鶏卵の赤玉
(天理市)



奈良の恵みの割り下
吉野の宮瀧醤油をベースに
月ヶ瀬の干し椎茸と昆布を
贅沢に使い、鯉の香りをつ
けた百石木特製の割り下。
お肉はもちろん、お野菜が
とってもおいしくなります。

十津川ぶなしめじ
(十津川村)

坂利製麺所 手焼き麩
(天理市)

山の芋とろろ巾着
(三木食品・堤農園)

アスカグリーンファーム 白きくらげ
(五條市)

三木食品 大鉄砲豆腐
(大和郡山市)



① 強火で鉄鍋を温める

野菜が盛り込まれている鉄鍋を強火にかけます。



② お肉を焼く

パチパチと音がしてきたら、空いているスペースに、お肉を一枚入れます。



③ 割り下を入れる

お肉に端から火が通りはじめたら、割り下をひと回し、回し入れます。



④ 中火～弱火にする

割り下がふつふつと沸いてきたら、中火～弱火にします。割り下は、鍋肌が少し見えるくらいの量がおすすめ。



⑤ 玉子に絡めて、どうぞ

麩がだしを吸い込んだら食べ頃です。お肉に割り下が絡ませ、溶き玉子にくぐらせてお召し上がりください。



⑥ 味の調節は白だしで

味が濃くなりすぎた場合、すき焼き専用白だしで薄めてください。

