



すき焼

自慢のこはんに、部位ごとに最適な調理法で火入れ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。

## 大和牛まぶし 赤身たたき 1,800円(税別)

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。柔らかい肉質に、旨みが凝縮しています。

大和牛まぶし・ひとくち三輪そうめん・小鉢・お漬物



## 大和牛まぶし しぐれ 1,300円(税別)

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。肉の旨みを充分に感じていただける逸品です。

大和牛まぶし・ひとくち三輪そうめん・小鉢  
お漬物



## 大和牛まぶし ステーキ 2,200円(税別)

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。

大和牛まぶし・ひとくち三輪そうめん・小鉢  
お漬物



## 大和牛の上すき焼きランチ 1,800円(税別)

大和牛上すき焼きを気軽にお楽しみいただける、とってもお得なランチです。ひと回り小さいすき焼きセットです。

大和牛上すき焼きセット・ごはん・お漬物

## 大和牛の特上すき焼きランチ 霜降りサーロイン 2,500円(税別)

上質な脂の旨みを堪能できる霜降りサーロインですき焼きをお楽しみいただけます。柔らかく、解けるような食感のすき焼きをお楽しみください。

大和牛の特上すき焼きセット・ごはん・お漬物



すき焼きと牛まぶし  
ももしき  
MOMOSHIKI NARA

11:00-15:00

奈良のご馳走を、  
より気軽に、  
より身近に。



## 大和牛すき焼き弁当と三輪そうめん 温冷

1,300円(税別)

大和牛上すき焼きをお弁当に詰め込みました。見た目にもかわいらしい、女性向けの食べきりサイズのお弁当ランチ。

すき焼き弁当・ひとくち三輪そうめん・お漬物

## 大和牛まぶしの美味しいお召し上がり方



①まずは、そのまま



②次に、薬味と一緒に



③最後に、お茶漬けとして

