

名物 フレンチもつ鍋



天然宝石“水晶鍋”で食べる
“美味・健康・美肌”

日本初の“水晶鍋”（クリスタル）を
使用した【名物 フレンチもつ鍋】は、
その効果イ事だらけ。
…こだわりの内容・効果とは。

1: 自家製ブイヨン

フレンチの基本になるスープです。たっぷりの香味野菜と鶏などから5~8時間かけてじっくり旨味を引き出します。
基本にして全ての味の決め手であるため、妥協せず**全工程シェフの手作業**。

2: 天然コラーゲンの美肌効果

コラーゲンは、人間の体内に含まれる【タンパク質】の一種です。
人間の体の約20%がタンパク質で、その1/3はコラーゲンで出来ています。
そのコラーゲンの40%は肌の表皮の下【真皮】に含まれています。
この**真皮に不足したコラーゲンを補給**してあげることで、肌に潤いとハリがよみがえるのです。
タンパク質・ビタミン豊富な、もつ鍋とコラーゲンの組み合わせで**美肌効果は最大限**に発揮されます。当店ではこのコラーゲンも、じっくりと時間をかけて天然食材から抽出しております。

3: トリツパ&白いんげん豆

もつにはフレンチ・イタリアンでベーシックなトリツパ(牛もつ)を使用。
下処理をしっかりとするため臭みが無く、更にブイヨンで4時間煮込むことで驚くほどの柔らかさです。
当店のもつには臭みがないのでニンニクの使用は極力少なくしております。
(一般的なもつ鍋に大量のニンニクを入れるのは臭み消しのためです)
牛もつには**必須アミノ酸**が、いんげん豆には**ビタミンC**をはじめビタミンA・Bが豊富に含まれておりますので、この組み合わせは**疲労回復・ストレス解消に効果絶大です!**

4: クリスタル鍋

純度99.7%の天然水晶で作られた“宝石”鍋。今話題の『**デトックス効果**』水晶の浄化作用が食材の臭みや不純成分を分解除去し、身体に良く安全・安心。
そのため、なんと鍋に『灰汁(アク)』がでないのです。
更に熱した水晶は大量の『**遠赤外線**』を発生させるため、食材を芯からふっくらと調理できます。



名物 フレンチもつ鍋を手軽に楽しめる

スタンダードセット

¥1800

●もつ・白いんげん豆・お野菜・キノコ

一番人気

ご存知“イベリコ豚”を使った贅沢でお得セット

イベリコセット

¥2600

●スタンダード + イベリコ豚(肩ロース・バラ)



“もつ鍋に魚介？”…合うんです。
それがフレンチもつ鍋。ブイヨンの巧み。

新鮮魚介セット

¥2800

●スタンダード + 築地直送 新鮮魚介



マストアイテム

これを入れなきゃ始まらない。

天然コラーゲンのジユレ

¥500(1鍋分)

●翌朝の肌に違いが!! 女性陣注目の…。
じっくり抽出した天然コラーゲンで“鍋にコク”“肌にハリ・ツヤ”

栄養たっぷり鍋を、最後まで美味しく楽しむ

チーズフォンデュ

¥900(2人前)

●パンを浸して、軽めにちらしたチーズ(パルミジャーノ)で頂きます。
食べなきゃもったいない。 ※追加スープ 300cc付き



追加・トッピング

もつ(2人前)	¥800
イベリコ豚(1人前)	¥980
新鮮魚介(1人前)	¥1400
お野菜 盛り合わせ	¥700
トマトとモツツアレラの “カプレーゼ” きんちゃく	¥400
追加スープ 500cc	¥500

ブイヨンスープはその日に売り切りのため

1日限定20食

●ご予約承っております

※名物 フレンチもつ鍋の料金は1人前です2人前からご注文承ります