

～ 自分で作る ～

限定本格すき焼き

一日限定 5食

4,950円(税込)



国産黒毛和牛雌牛（ロース、赤身） 130グラム、割り下、ねぎ
三つ葉、とうふ、しいたけ、ごはん、たまご、お漬物

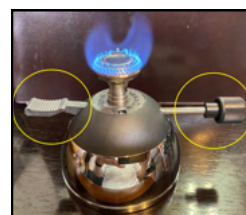


②



※ガスコンロの使い方

右側のノブでガス栓を開き、左のスイッチで点火してください。
ノブで火の強さ調節できます。
ノブを締めると火が消えます。



①



③



① お鍋に割り下とお肉を入れて、火をつけてください。熟成された和牛の旨味をご堪能下さい。

② お肉の色が変わりましたら、卵につけてお召し上がりください。

③ 野菜とお肉を入れてください。和牛と野菜の旨味の相乗効果をご堪能下さい。

~ COOK FOR ONESELF ~

LIMITED EDITION AUTHENTIC SUKIYAKI

LIMITED TO 5 SERVINGS PER DAY
INCLUDING TAX

¥4,950



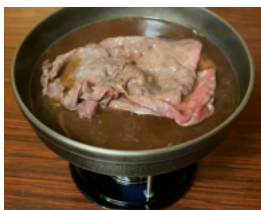
JAPANESE BLACK WAGYU FEMALE BEEF (LOIN, LEAN MEAT) 130G,
WARISHITA (SUKIYAKI SAUCE), GREEN ONION, MITSUBA (JAPANESE PARSLEY),
TOFU, SHIITAKE MUSHROOM, RICE, EGG, PICKLES

HOW TO USE THE GAS STOVE

- TURN THE RIGHT KNOB TO OPEN THE GAS VALVE.
- PRESS THE LEFT SWITCH TO IGNITE THE FLAME.
- ADJUST THE FLAME INTENSITY USING THE KNOB.
- TURN THE KNOB TO THE OFF POSITION TO EXTINGUISH THE FLAME.



①



②



③



HOW TO ENJOY SUKIYAKI

- ① ADD WARISHITA (SUKIYAKI SAUCE) AND BEEF TO THE POT, THEN TURN ON THE HEAT. SAVOR THE RICH FLAVOR OF AGED WAGYU BEEF.
- ② ONCE THE BEEF CHANGES COLOR, DIP IT INTO BEATEN EGG AND ENJOY.
- ③ ADD VEGETABLES AND MORE BEEF TO THE POT. EXPERIENCE THE HARMONIOUS BLEND OF WAGYU AND VEGETABLE FLAVORS.