

# 鍋もの 真田陣鍋各種

当店秘伝のメインデッシュ

2人前より  
【税込価格】

各鍋の素材や下味が違います。かぶらや秘伝の味！  
事前ご予約で一年中いつでもお召し上がり頂けます。

事前予約制

◇福味鶏 鶏鍋 みそ醤油仕立て  
もも・むね肉 野菜類・白滝類・きのこ類 卵付

1人前 2,200円

◇福味鶏 すき焼き鍋  
もも・むね肉 野菜類・きのこ類・焼豆腐 割下, スープ, 皮, 卵付

1人前 2,200円

◇福味鶏 水炊き鍋  
骨付き肉・ナンコツ入りつくね・すーぶ・野菜類・きのこ類, 薬味, ポン酢で!

1人前 2,700円

《追加用》

- ・水炊き用追加スープ (特価) 大 1,200円 小 550円
- ・水炊き用ラーメン 1人前 290円

◇信州黄金シャモ すき焼き鍋  
もも・むね肉 野菜類・きのこ類・焼豆腐 割下, スープ, 皮, シャモ油, 卵付

1人前 3,300円

◇信州黄金シャモ鍋 みそ醤油仕立て  
もも・むね肉 野菜類・白滝類・きのこ類 卵付

1人前 3,300円

◇鴨すき焼き鍋  
フランス鴨 (バルバリー種) 野菜類・きのこ類・焼豆腐 割下, 卵付

1人前 4,000円

◇鴨しゃぶしゃぶ鍋  
フランス鴨 (バルバリー種) 野菜類・きのこ類 ポン酢・各種薬味

1人前 4,000円

《追加用》

- ・各なべ用ザク切り野菜 (時価)
- ・なべうどん 1人前 290円・卵 1ヶ 70円



## ◇♪かしわすうぶは魔法のスープ♪◇

バランスのとれた豊かな栄養に加え、  
血液の循環をよくしてくれる ありがた〜いスープです



かしわスープ 1人前 500円

健康づくり…肉体疲労・骨粗鬆症 体質改善…アレルギー体質・冷え性  
美容効果…シミやしわ・かさつき・便秘・抜け毛  
膠質でコレステロールを減らし、血液の循環をよくして体を内側から整えてくれるかしわすうぶ。それはチキンに含まれる「コラーゲン」にその秘密があります。豊富な栄養に加え、ヘルシーで美容にも良い健康食品です。信州黄金シャモ・福味鶏の鶏ガラだけで4時間かけて炊き出します。