

梅田

り せん

# 璃泉の鍋セット

プロの味をご自宅で手軽に楽しめる鍋セットをご用意しました。ご自宅で少し贅沢気分を味わいたいときに、ぜひご利用ください。

料理長特製  
出汁付き

3日前までに  
要予約

ご注文は  
2人前より受付



クール便での配送もスタート! ※詳細は問い合わせを



## 神戸牛のしゃぶしゃぶ

・神戸牛 約150g×1人前 ・野菜  
・特製昆布出汁 ・ポン酢、胡麻だれ ・薬味

契約牧場から直送される神戸牛を特製出汁で。自家製ポン酢は橙を使用しているため風味豊かでまろやかな味わいです。

1人前 5,500円



## 神戸牛のすき焼き

・神戸牛 約150g×1人前 ・野菜  
・特製割り下 ・大分県産蘭玉卵 ・薬味

契約牧場から直送される神戸牛を特製割り下でご堪能ください。大分県産蘭玉卵は、コクのある味わいと鮮やかなオレンジ色の卵黄が特徴です。

1人前 5,500円



## 国産ふぐのてっちり鍋

・国産とらふぐ 約400g×1人前 ・野菜  
・特製出汁 ・自家製ポン酢 ・薬味

当日にさばいた新鮮なとらふぐを使用。淡泊ながら、ふつくらとしたふぐの身と甘味が味わえます。自家製ポン酢と一緒にご堪能ください。

1人前 4,500円



## 河内産鴨肉の鴨鍋

・鴨胸肉/もも肉 約230g×1人前  
・青ネギ ・野菜 ・特製出汁 ・薬味

高級食材である河内産鴨肉の生の胸肉ともも肉を使用。歯ごたえと旨味が特徴のもも肉が出汁の味をさらに引き立てます。

1人前 4,500円



## 璃泉のうどんすき

・さわら×1切/鮭×1切 ・豚肉 ・鶏もも肉  
・野菜 ・本場讃岐うどん ・特製出汁 ・薬味

魚介類・季節の野菜などの具によってしみ出す旨味が、出汁を濃厚にします。本のうどんは本場讃岐うどん、どうぞご堪能ください。

1人前 3,500円



## 国産鱧のしゃぶしゃぶ

・国産鱧 約200g×1人前 ・玉葱 ・野菜  
・そうめん ・特製出汁 ・すだち ・薬味

当日さばいて丁寧に骨切りした新鮮な鱧を使用しています。鯉節と真昆布をベースに、焼いた鱧の骨から取った特製出汁でどうぞ。

1人前 4,500円

※写真はすべてイメージ ※表示価格はすべて税込 ※鍋セットのご注文は2人前より承ります。 ※5,000円以上の注文で「日本酒飲み比べセット」をプレゼント。  
※お支払いは現金のみになります。店頭でのお支払いのみカードもご利用いただけます。 ※手作りのため、ご注文を受けてからお時間をいただいております。  
※鍋セットのみのお渡しとなります。器、鍋等は付きません。