



豚専門

清水

お食事 御品書

特選一品料理コース

1人前 5,500円
※ご注文は2人前〜となります。

〈野菜〉	春菊サラダ（自家製アーモンド入りドレッシング）	〈焼き〉	アグー豚つくねパルメザンソース
〈刺身〉	タン刺し 甘醬油添え	〈主菜〉	純血アグー豚肩ロースステーキ
〈焼き〉	長芋磯部焼き	〈ﾍﾞ〉	ニラ黄身のせ焼きそば
〈炙り〉	アグー豚の炭火炙りベーコンと 真っ赤卵のポテトサラダ	〈甘味〉	美味しいはちみつたっぷり塩アイス

純血アグー豚せり鍋と特選一品料理コース

1人前 8,200円
※ご注文は2人前〜となります。

〈野菜〉	春菊サラダ（自家製アーモンド入りドレッシング）	〈焼き〉	アグー豚つくねパルメザンソース
〈刺身〉	タン刺し 甘醬油添え	〈鍋〉	純血アグー豚せり鍋
〈炙り〉	アグー豚の炭火炙りベーコンと 真っ赤卵のポテトサラダ	〈ﾍﾞ〉	真っ赤卵茶碗蒸し雑炊
お選びください。		〈香の物〉	きゅうりとカブの浅漬け
〈焼き〉	特選炭火焼豚足 or 〈揚げ〉	〈甘味〉	美味しいはちみつたっぷり塩アイス
	アグー豚バラカツ		

純血アグー豚しゃぶしゃぶコース

1人前 7,200円
※ご注文は2人前〜となります。

〈野菜〉	春菊サラダ（自家製アーモンド入りドレッシング）	お選びください。	
〈刺身〉	タン刺し 甘醬油添え	〈焼き〉	特選炭火焼豚足 or 〈揚げ〉
		〈鍋〉	アグー豚バラカツ
〈炙り〉	アグー豚の炭火炙りベーコンと 真っ赤卵のポテトサラダ	純血アグー豚しゃぶしゃぶ	
		・自家製白醬油だしと青唐辛子味噌スープの二色鍋・	
		ちゃんぽん麵	真っ赤卵の黄身をからめ
		〈ﾍﾞ〉	
		〈甘味〉	美味しいはちみつたっぷり塩アイス

清水 こだわりの鍋

純血アグー豚 しゃぶしゃぶ

1人前
3,600円

※ご注文は2人前〜となります。



純血アグー豚 せり鍋

1人前
3,460円

※ご注文は2人前〜となります。



きめ細やかな霜降り肉で、肉質は非常に柔らかく、脂肪融点が低いため、口の中でのとろける食感が特徴の純血統のアグー豚のお肉を特製白醬油だしと青唐辛子味噌スープ、2種のお好みのスープでたっぷり野菜を巻いてお召し上がりください。白醬油だしは刻み生姜を入れてお召し上がりいただくのもおすすめです。お野菜は季節のお野菜、きのこなど全15種類以上入っており、様々なお野菜、お肉の旨みをご堪能いただける贅沢なお鍋です。

お鍋のメ

「せり鍋のメ」

真つ赤卵茶碗蒸し雑炊

1人前

900円

「しゃぶしゃぶのメ」

ちゃんぽん麺

1人前

550円

真つ赤卵の黄身をからめて

しゃぶしゃぶの追加

お肉の追加

純血アグーバラ肉

1人前

1,100円

純血アグーロース肉

1人前

1,200円

純血アグー肩ロース

1人前

1,300円

お野菜の追加

1人前

1,200円

アグー豚バラカツ

1,300円

酢もつユッケ

豚の胃袋の部位。卵を加えてユッケ風に。

ハムカツ南蛮タルタル

950円

少し厚めなハムカツをたっぷりのタルタルで。

新鮮 豚肉料理

タン刺し甘醬油添え

900円

ハツ刺し塩レモン

900円

豪快 炭火焼

ー特選豚肉ー

特選 炭火焼豚足

800円

豚足をじっくりと煮込んで柔らかくしてから炭火で焼き上げます。臭みもなく、食べやすく仕上げています。

純血アグー豚 肩ロースステーキ

2,800円

200gのアグー豚を豪快に炭火で焼き上げます。

アグー豚ばら キムチ

1,180円

豚タンねぎ塩

900円

豚トロ梅しそ

900円

巻き野菜

1,000円

豚肉の炭火焼を新鮮な野菜で巻き、薬味につけてお召し上がりいただくのがおすすめです！

ー炭焼き野菜ー

長芋磯部焼

800円

れんこん黒七味焼

630円

赤茄子炭火焼

950円

20センチ強の大きな赤茄子を炭火で焼き上げます。

アボカドバター

730円

ふわとろ長芋

880円

チーズ焼き

880円

野菜とおつまみ

春菊サラダ（自家製アーモンド入りドレッシング）

1,100円

アグー豚の炭火炙りベーコンと 真つ赤卵のポテトサラダ

950円

新鮮モツ煮込み豆腐

750円

モツアレラチーズ塩レモン蜂蜜と一緒に

950円

浅漬けキムチ

700円

きゅうりとカブの浅漬け

800円

ごはんもの・麺

炭火焼ミニ豚丼

950円

ニラ黄身のせ焼きそば

1,000円

梅茶漬けとんこつスープ

800円

デザート

美味しいはちみつたっぷり塩アイス

600円

※表示価格はすべて税込です。
※単品でご注文の場合、お通し代として、お一人500円税込を頂戴いたします。
※アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声がけください。



豚専門

清水

季節のおすすめ

清水のアグー豚 蒸しサムギョプサル

1人前

3,800円

※ご注文は2人前〜となります。

純血統のアグー豚のバラ、肩ロースのお肉を炭火で炙り、厚切りスライス。そのお肉を長時間かけて豚ガラや鶏ガラや香味野菜などで作った旨みを凝縮したお出汁で蒸し上げます。サンチュ、サニール、タスなどのお好みの葉野菜と大葉、キムチ、赤唐辛子、青唐辛子の薬味と一緒に巻いてコチュジャンやサムジャンでお召し上がりください。これからの季節にもさっぱりとお召し上がり頂けます。ぜひご賞味ください。

【サムギョプサルのメ】

とろろつけ麺

1人前

550円

※ご注文は2人前〜となります。

純血アグー豚 塩レモンしゃぶしゃぶ

1人前

3,500円

※ご注文は2人前〜となります。

きめ細やかな霜降り肉で、肉質は非常に柔らかく、脂肪融点が低いため、口の中でとろける食感が特徴の純血統のアグー豚のお肉をレモンを入れた特製白醤油だしにくぐらせて、自家製おろし醤油で季節のお野菜と一緒に召し上がりください。暑い時期でもさっぱり召し上がりいただけるようにレタス、トマト、みょうがなど7種類以上入っており、様々なお野菜、お肉の旨みをご堪能いただける贅沢なお鍋です。

【塩レモンしゃぶしゃぶのメ】

塩レモンラーメン

1人前

800円

※ご注文は2人前〜となります。

※表示価格はすべて税込です。

清水のアグー豚蒸しサムギョフサルコース

1人前 6,900円
※ご注文は2人前〜となります。

〈野菜〉

春菊サラダ（自家製アーモンド入りドレッシング）

〈蒸し〉

清水のアグー豚蒸しサムギョフサル

〈刺身〉

タン刺し 甘醤油添え

〈丼〉

とろろつけ麺

〈炙り〉

アグー豚の炭火炙りベーコンと
真っ赤卵のポテトサラダ

〈甘味〉

美味しいはちみつたっぷり塩アイス

純血アグー豚塩レモンしゃぶしゃぶコース

1人前 7,000円
※ご注文は2人前〜となります。

〈野菜〉

春菊サラダ（自家製アーモンド入りドレッシング）

〈焼き〉

特選炭火焼豚足 or 〈揚げ〉

アグー豚バラカツ

〈刺身〉

タン刺し 甘醤油添え

〈鍋〉

純血アグー豚塩レモンしゃぶしゃぶ

〈丼〉

塩レモンラーメン

〈炙り〉

アグー豚の炭火炙りベーコンと
真っ赤卵のポテトサラダ

〈甘味〉

美味しいはちみつたっぷり塩アイス