

あぐー葱しゃぶ



① ロース葱しゃぶ ¥1880

(阿古猪里肌肉+大盤葱段)

② バラ葱しゃぶ ¥1880

(阿古猪五花肉+大盤葱段)

③ もも葱しゃぶ ¥1480

(阿古猪腿肉+大盤葱段)



当店のあぐーは全て我那覇畜産の「やんばるあぐー」です。

追加・トッピング

- | | | | |
|------------------|-------|-----------------|------|
| ④ あぐーロース(阿古猪里肌肉) | ¥1580 | ⑧ 野菜盛り合わせ(蔬菜拼盘) | ¥500 |
| ⑤ あぐーバラ(阿古猪五花肉) | ¥1580 | ⑨ 烏豆腐(烏豆腐) | ¥300 |
| ⑥ あぐーもも(阿古猪腿肉) | ¥1180 | ⑩ 〆の雑炊(粥套餐) | ¥450 |
| ⑦ 山盛り葱(大盤葱段) | ¥400 | ⑪ 〆の沖縄そば(沖縄蕎麥麵) | ¥300 |

～香葱阿古猪涮涮鍋的美味吃法～

鍋底沸騰後、放入大量的葱
放入葱後等待再次沸騰後就可以涮肉，涮好的
阿古猪配上大葱及自家製的和風醬汁後就可以享用了

本店最自豪的美味秘方-「自家製和風醬汁」，
採用昆布高湯做為基底，由昆布鮮味所提出的
氨基酸以及肉品本身的肌苷酸，兩種成份結合
之下，能夠將阿古猪的美味帶入另一個層次



税金另外表示