



豚組
[しゃぶ庵]

DINNER MENU

MENSHO × BUTAGUMI

12th-23rd November



※画像はイメージです。

Course Meal

MENSHO × 豚組

しゃぶしゃぶしながらラーメンを作る 体験型 しゃぶしゃぶ&ラーメンコース

Shabu-Shabu and Ramen

¥5,000

(1人前、税抜、exc.tax)

●追加限定肉：今帰仁アグー ¥1,500 ●豚ゲンコツを鹿児島県産黒毛和牛ゲンコツにチェンジ！ ¥350

しゃぶしゃぶの目で食べるラーメンは確かにおいしいが、
そのラーメンに照準を合わせたらどうなるのか？

今回その課題にMENSHOと豚組、ラーメン大王が全力で臨みました。

鍋には普段は入らないげんこつと香味野菜。

しゃぶしゃぶを楽しむと同時にラーメンのスープを目の前で育てていただき、

最後にそれをラーメンとしてサーブさせていただきます。

旨みの溶け込んだ出汁が目の前で自分だけの究極のラーメンとして変身する様を楽しんでください。
ラーメンが主役とはいえ、当然しゃぶしゃぶも豚組で食べるクオリティーをほぼそのまま楽しめます。

これまで70種類もの豚肉を取り扱ったという豚組が

今回のために選んだのはこの2銘柄になります。

群馬県 氷室豚

氷室豚はその名の通り、凍るか凍らないかの温度域で寝かせて熟成させた豚です。

7つの冷蔵庫を14日かけて順に移動し、

徹底的な温度管理・衛生管理のもと熟成されています。その味わいの強さ、
肉の柔らかさは、豚組でいろいろ豚肉を扱ってきたなかでも驚くほどでした。

宮崎県 霧島黒豚

霧島黒豚は鹿児島ではなく宮崎の黒豚です。

数ある黒豚の中でも、モチモチとした赤身、

白く透き通る脂身のバランスが程よい、ピッタリの黒豚をご用意しました。

インシシに似て野性的で、赤みの旨味がしっかりとしています。

特有の甘みのある旨味、白く味わい深い脂身が特徴です。