



和牛ハラの脂の甘み、旨味が味わえる！  
A4黒毛和牛ハラと玉ねぎの相性が抜群！

贅沢をガサツと盛った  
**すき焼き**  
黒毛和牛切落し  
**並**  
ハラをたっぷり存分に食べたいなら！  
1,480円  
1,628円(税込)  
※2人前からご注文承ります。



を食いたいな？！  
和牛リブロースの上品な肉質、旨味が味わえる！

超贅沢をガサツと盛った  
**すき焼き**  
黒毛和牛切落し  
**上**  
リブロース & 切落しハラ  
1,980円  
2,178円(税込)  
※2人前からご注文承ります。

お腹いっぱい食べちゃおう！

追加

- 黒毛和牛(並) …… 1,080円 1,168円(税込)
- 黒毛和牛(上) …… 1,580円 1,738円(税込)
- Mのうどん(玉子付き) 250円 275円(税込)
- 野菜盛り …… 480円 528円(税込)
- とろろだし 120円 132円(税込)
- 玉子 …… 50円 55円(税込)

玉子とじにすると美味しい日！「すき焼き」をご注文でも、焼きすき用のお肉を追加いただけます。

席料(付き出し)としてお一人様につき200円(税込み220円)を頂戴致します。

大衆すき焼き

みんな大好き！アツパシな国民食  
ザ・日本のごちそう「すき焼き」  
日本人にとって「すき焼き」は至福のごちそうの定番です。  
北斗では、本当に美味しい和牛のすき焼きを  
気軽に楽しめるお手頃価格でご用意しました！  
お肉本来の甘味と旨みを存分に「賞味あれ！」



美味しさ  
いろいろ!!

とろろ 芋だし  
定番の生玉子はもちろん、  
とろろ芋だしても、すき焼きを  
おたのしみいただけます。

切落し  
焼きすき  
和牛の最高ランク！  
濃厚でジューシーな  
霜降りトロの旨味！  
和牛の旨味と  
旨みを  
味わいつくす



**極** 黒毛和牛の  
濃厚ハラ肉

790円  
869円(税込)

追加 お肉のみ690円(税込759円)

テーブル  
焼きすき  
噛むほどに濃厚な旨味が  
ジューシー  
和牛の赤身&脂身が  
程よく味わえる！  
新たなすき焼き



**稀** 黒毛和牛の  
希少部位

790円  
869円(税込)

追加 お肉のみ690円(税込759円)

席料(付き出し)としてお一人様につき 200円(税込み 220円)を頂戴致します。

**鉄板** 焼きすき

「焼いて」食べる新感覚の「焼きすき」  
ジューツと芳ばしい旨さを存分に！

「じゅわ〜」「ジュー〜」芳ばしい熱気とともに！  
玉ねぎが香り立ち、和牛のあま〜い脂がとろけだす。  
食欲をそそる音と華やかな香りに誘われ  
黒毛和牛のお肉の甘さと旨み、お肉の脂と絡んで  
極ウマになった玉ねぎとのハーモニーを味わい尽くそう！



ガツンと  
ドカ盛り!!



玉ねぎ  
盛り!!

何と書いても玉ねぎが旨い！  
お肉の脂と絡む「コンビニ」  
薄切をプラスして  
シャキシャキ食感がアクセント！

鶏すき最高!  
鳥取県産銘柄鶏No.1  
濃厚な旨味が抜群!

**とり**  
鳥取県産銘柄鶏  
大山鶏も  
焼きすき  
790円  
869円(税込)



追加 お肉のみ690円(税込759円)

US黒毛牛の  
**牛タン**  
焼きすき  
890円  
979円(税込)

**タニ**  
大判カットで  
牛タン好きには  
たまらない!  
塩炙して旨味を  
引き出す



追加 お肉のみ790円(税込869円)

焼きすき  
チャーハン  
590円  
649円(税込)

焼きすきのために絶対オススメ!  
和牛の脂と玉ねぎの濃厚に  
凝縮されたタレを絡めて、  
甘さと旨みを素すきと異な  
味わい尽くそう!

これが  
一皿一品



お願いいっぱい  
食べちゃおう!

追加  
**玉ねぎ**  
テンコ盛り!  
玉ねぎが旨い!  
お肉と絡めてめっちゃウマ!  
玉ねぎをたっぷりどうぞ!

ガッツリと  
ドカ盛り!!

超  
MEMO

- 玉ねぎテンコ盛り 250円
- とろろだし 120円
- 玉子 50円

※玉ねぎの量を調整いたします。

席料(付き出し)としてお一人様につき 200円(税込み 220円)を頂戴致します。

とろちゃん  
ホルモン  
焼きすき  
690円  
759円(税込)

甘み、旨味が  
やみつきになる!  
とろちゃん  
(シマチョウ)&  
玉ねぎが旨い!



追加 お肉のみ590円(税込649円)

マルチヨウ  
ホルモン  
焼きすき  
690円  
759円(税込)

脂の旨味を  
ガッツリ  
食へられる!  
マルチヨウ&  
玉ねぎが旨い!

食感が  
ぷりぷり  
たまらない!



追加 お肉のみ590円(税込649円)

揚げたてシューシー!  
**とりの唐揚げ**  
590円  
649円(税込)

スパイシーな美味しさ  
**手羽先焼き**  
490円  
539円(税込)

みんな大好き!定番の  
**フライドポテト**  
490円  
539円(税込)

チーズたっぷりの  
**シーザーサラダ**  
590円  
649円(税込)



焼きあごだし溢れる  
**だし巻き玉子**  
450円  
495円(税込)

シャキとハリツと!  
**生キムチ**  
350円  
385円(税込)

一本丸ごと漬け!  
**胡瓜のぬか漬**  
450円  
495円(税込)



**逸品**  
**アラカルト**

テールスープで作る  
濃厚極ウマ!!深いコク!!  
**北斗名物 肉吸い**  
590円  
649円(税込)

黒毛和牛テールの  
濃厚スープ!!

●ごはん定 2200円  
●ごはん定 2750円



席料(付き出し)としてお一人様につき 200円(税込み 220円)を頂戴致します。

ズに最高!  
しょう油風味の  
**焼きおにぎり**  
490円  
539円(税込)

テールを煮込んだ  
自慢のスープ  
**テール  
スープ**  
250円  
275円(税込)

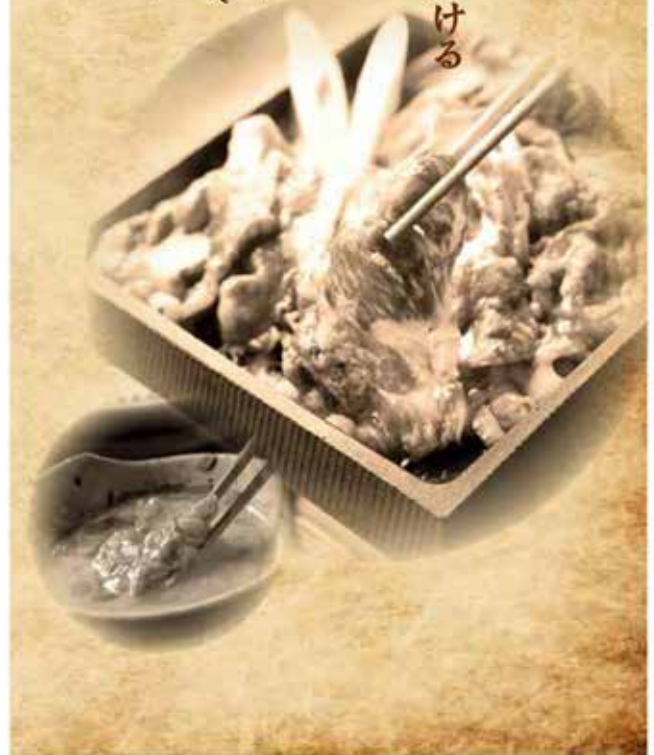


**め**  
**お食事**

## 至福のごちそう「すき焼き」

日本人にとって昔から愛され続ける至福のごちそう「すき焼き」。

すき焼きは肉に砂糖と醤油の甘辛の味がバランスよく調和した日本独特の肉料理です。一般的にネギや豆腐・白滝などの具が用いられ溶き卵をつけて食べます。関西地方と関東地方で若干調理法が異なる事が特徴です。寿司や天ぷらと並んで代表的な日本料理として世界中に知られています。



## 「すき焼き」はじめ物語

すき焼きは、江戸時代末期頃に誕生しました。明治に入り、明治天皇が牛肉を食べた事がきっかけで一般庶民にも牛肉を食す事が解禁され、関西地方では「すき焼き」関東地方では「牛鍋」が庶民の間で大流行しました。すき焼きの語源は、鍋の代わりに農具の鋤(すき)の金属部分を火の上にかけて、魚や豆腐を焼いて食べたことから、「鋤焼(スキヤキ)」と呼ばれるようになったといわれます。その他、すき焼きの語源には、肉を薄く切るため、「剥身(すきみ)」から「剥き焼き」となったとする説や、古くからある日本料理の「杉焼(すぎやき)」からとする説、好きなものを焼くからといった説もあります。

