

新しい食べ方

秋田比内地鶏の

秋田比内地鶏

かづの 鹿角ホルモン

(ホルモン、キャベツ、豆腐、青唐辛子の味噌鍋)

1人前

1,900円

1人前からご注文承ります。

※特製スープに生の青唐辛子を使用しています。

辛味の苦手な方や小さなお子様は、青唐辛子に注意して召し上がりください。

追加食材

全て税込価格での表示となります。

ホルモン

1,500円

メ 鰯 鮪 セ ッ ツ

500円

メ 鰯 鮪 セ ッ ツ、
メ ご は ん セ ッ ツ を
ご 注 文 の 方

食事の最後にうどんや
ごはんをお持ちします。

※鍋で加熱して
召し上がり下さい。

特製スープ

400円

お野菜 (キャベツ & 豆腐)

400円

メ ご は ん セ ッ ツ

500円



作り方

- ・煮詰ると焦げやすくなります。火加減に注意して召し上がりください。
- ・ご不明な点があれば従業員にお声がけください。



鍋のてっぺんにスープごとホルモンを流し入れる。



鍋縁に沿って豆腐を入れる。



キャベツがしんなりしてきたら、ホルモンと
キャベツをひっくり返し、豆腐にも味が
染みるよう、一つずつひっくり返す。



ホルモンの上にキャベツをかぶせ、
蒸し焼きにする。



スプーンでスープをすくい、キャベツ全体に
繰り返しかけ回す。



全体が色付いたら完成です。
※一度火を止め、温かいうちに召し上がりください。

メを食べなきゃ勿体ない!! 凝縮された旨味と香ばしさ、是非ご賞味ください。

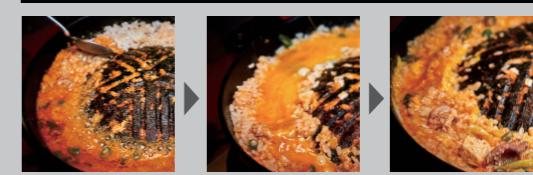
■こちらは別途ご注文が必要です。■メ用に具材を少し残しておくと美味しさ倍増です。

メ 鰯 鮪 (うどん) セ ッ ツ



- ①鍋を火にかけ、特製スープを入れる。
- ②うどんをほぐしながら鍋縁全体に広げ、煮る。
- ③うどんが色付いたら、お好みの加減で召し上がりください。

メ ご は ん セ ッ ツ



- ①卵を溶く。鍋に特製スープを入れ、温またらごはんを入れる。
- ②鍋縁全体にごはんを広げたら直ぐ、溶き卵をごはんの上にかける。
- ③お好みの加減で火を止め、召し上がりください。



Akita Hinai chicken New way of eating

Akita Hinai chicken

Kazuno horumon

(Hot pot: chicken variety meat, cabbage, tofu and green chili peppers in miso)

1 serving ￥1,900

[We accept orders from 1 serving.]

※We use raw green chilies in our special soup.

For those who don't like spicy food and small children, please be careful with the green chili peppers.

Additional set

All tax included.

Additional soup



*Heat up in a pan
and enjoy.

¥400

Additional chicken variety meat

¥1,500

Additional vegetable (Cabbage & Tofu)

¥400

Udon set

¥500

Porridge set

¥500

For a set of udon or porridge

As a finishing dish,
we will bring udon
or rice at the end.

The authentic "Grill", "Steam", and "Simmer" style of cooking
in a Genghis Khan pot. This is a boiled and grilled style.
It goes great with rice as well as alcoholic beverages.

HOW TO

- If it boils down, it will burn easily. Please be careful of the heat when you eat it.
- If you have any questions, please ask an employee.



Pour the soup and chicken variety meat from the top of the pot.



Place the cabbage on top of the chicken variety meat and steam-grill it.



Place the tofu along the rim of the pot.



Scoop the broth with a spoon and drizzle it over the cabbage repeatedly.



When the cabbage becomes tender, turn the chicken variety meat and cabbage over.
Then, turn them over one by one so that the tofu soaks up the flavor.



When the whole is colored, it's complete.
*Turn off the heat and serve while still warm.

It's a waste if you don't eat this at the end!!

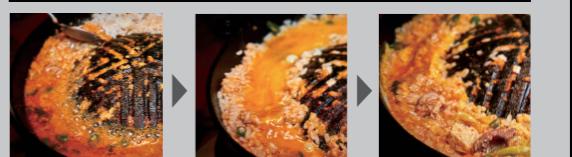
- A separate order is required for this item.
- If you leave a little of the ingredients to make it more satisfying, the taste will double.

Udon set



- ①Heat the pot and add the special soup.
- ②While loosening the udon, spread it over the entire rim of the pot and heat through.
- ③When the udon is colored, please enjoy it as you like.

Porridge set



- ①Beat the egg. Put the special soup in a pot, and when it warms up, add the rice.
- ②As soon as the rice is spread over the entire pan, pour the beaten egg over the rice.
- ③If you like, turn off the heat and enjoy.