

# 新しい食べ方

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ってください。

追加食材		ホルモン	1,500円	うどん メ 鯉鈍セット
全て税込価格での表示となります。				
特製スープ	※鍋で加熱して 召し上がり下さい。	お野菜 (キャベツ & 豆腐)	400円	メ ごはんセッ
400円				

メ 鯉鈍セット、  
メ ごはんセットを  
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。

## 作り方

- ・煮詰まると焦げやすくなります。火加減に注意して召し上がってください。
- ・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。



全体が色付いてきたら完成です。  
※一度火を止め、温かいうちに召し上がってください。

ジンギスカン鍋で作る、本場・鹿角の「焼く」、「蒸す」、「煮る」の煮焼きスタイル。お酒はもちろん、ごはんとの相性抜群です。

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。

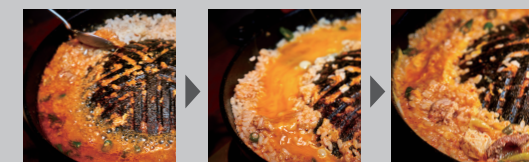
■こちらは別途ご注文が必要です。 ■メ用に具材を少し残しておくとも美味しくいただけます。

### メ 鯉鈍 (うどん) セット



- 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ってください。

### メ ごはんセット



- ① 卵を溶く。鍋に特製スープを入れ、温まっ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、召し上がってください。



# 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 chillies 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.



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



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



3 Place the tofu along the rim of the pot.



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



5 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.



6 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!!

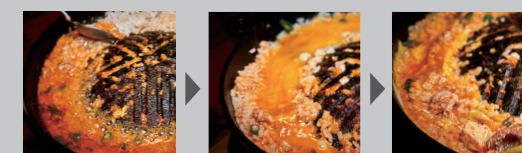
- A separate order is required for this item.
- If you leave a little of the ingredients to make it more satisfying, the taste will double.

#### Udon set



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

#### Porridge set



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