

# 京ひろ しゃぶしゃぶ

上品な味とコクが特徴のあご出汁(トビウオのだし)が旨さを引き立てます。



## 鱈のしゃぶしゃぶ

1人前 1,200円税別  
(2人前より)

あご出汁で味わう「鱈のしゃぶしゃぶ」。刺身で食べられる鮮度抜群の鱈を、風味豊かな出汁にさっとくぐらせお召し上がりください。

※しゃぶしゃぶの写真は4人前です。



## 美星の黒豚しゃぶしゃぶ

1人前 1,200円税別 (2人前より)

美星高原の澄んだ空気の中ですくすく育てられた美星の黒豚肉の味は格別です。

## 鱈と黒豚のハーフ&ハーフしゃぶしゃぶ

1人前 1,200円税別 (2人前より)

### しゃぶしゃぶ追加メニュー(各1人前)

- ・美星の黒豚しゃぶしゃぶ 780円
- ・鱈 780円
- ・ねぎ 380円
- ・メのうどんor雑炊 280円
- ・もち 280円

# ディナー限定御膳

※全てにミニドリンク、ご飯、汁、デザートがつきます



## 京ひろ夜御膳

前菜3種、お造り、茶碗蒸し、天ぷら、焼き魚

2,800円税別



## 備中高原鶏のチキン南蛮御膳

旬魚のカルパッチョ、チキン南蛮、湯葉豆腐

1,700円税別



## 牛ステーキ御膳

旬魚のカルパッチョ、ステーキ、揚げ出し豆腐

1,800円税別

### ミニドリンク

生ビール、焼酎、ハイボール・ワイン・レモンサワー、ライムサワー、ソフトドリンク

# 京ひろ コース料理

飲み放題別途 ※コース料理には飲み放題は含まれておりません。

美しい器に盛りつけられた会席料理や鱈の薬焼き、鱈のしゃぶしゃぶが付いた人気の割烹バルコースなど趣のある四季折々の味わい、洗練された料理人の技を心尽くしのおもてなしとともに楽しみください。



※写真は、伝統の和会席 5,000円

## 伝統の和会席

創業から愛されている冠婚葬祭に人気の会席料理です。

1人前 3,500円税別

前菜、お造り、茶碗蒸し、天ぷら、煮魚、ご飯、汁物、デザート

1人前 5,000円税別

前菜、お造り、焼き物、茶碗蒸し、天ぷら、煮魚、ご飯、汁物、デザート

※会席料理の内容はその日の仕入れによって変更になります。前日までのご予約をお願いいたします。



※写真は、和洋折衷 割烹バルコース 5,000円

## 和洋折衷 割烹バルコース

要予約

京ひろ名物鱈の薬焼き鱈のしゃぶしゃぶ付きコース。

1人前 3,500円税別 (2人前より)

前菜、鱈の薬焼き、薬焼きローストビーフサラダ、鱈のしゃぶしゃぶ or 美星の黒豚しゃぶしゃぶ、メのうどん、デザート



1人前 5,000円税別 (2人前より)

前菜、鱈の薬焼き、赤海老の塩焼き、薬焼きローストビーフ、鱈のしゃぶしゃぶ or 美星の黒豚しゃぶしゃぶ、メのうどんor雑炊、デザート

## 飲み放題プラン

90分 1,500円税別

120分 1,980円税別

- 【ビール】
- ・生ビール
  - ・ノンアルコールビール

- 【ウイスキー】
- ・角ハイボール
  - ・ジンジャーハイボール
  - ・コークハイ

- 【チューハイ】
- ・レモンサワー
  - ・ライムサワー

- 【焼酎】
- ・麦・芋
  - (ロック・水割り・ソーダ割り・湯割り)

- 【果実酒】
- ・自家製梅酒
  - ・贅沢ゆず酒
  - ・桃酒
  - (ロック・水割り・ソーダ割り・湯割り)

- 【日本酒】
- (冷・熱燗・ロック)

- 【ワイン】
- ・白・赤・スパークリング
- 【ソフトドリンク】
- ・コーラ
  - ・ジンジャエール
  - ・オレンジジュース
  - ・ウーロン茶

※15分前ラストオーダー

※掲載写真は全てイメージです。※表示価格には消費税は含まれておりません。