

季の屋 ランチメニュー

各ドリンク+50円で選べます。

- オレンジジュース ●烏龍茶
- ジンジャーエール ●アイスコーヒー
- ペプシコーラ ●ホットコーヒー



※食べ放題ではありません。

しゃぶしゃぶランチ 1,950円(税込) 牛肉・豚肉の中から各1種類づつお選びください。
 国産牛肩ロース 国産牛バラ 国産牛もも 豚肩ロース 豚バラ
 6つの「だし」からお選びください。 昆布だし 豆乳だし 黒胡椒麻辣だし 菜膳だし 生姜白湯だし すき焼きのだし



定番かつ丼
950円(税込)
 ちょっと甘めの割下と半熟卵で定番のかつ丼に仕上げました。



季の屋かつ丼
950円(税込)
 かつはサクサク、ちょっと甘めの醤油ダレで特焼卵と相性抜群です。



ミックスフライ定食
950円(税込)
 アジフライの街長崎松浦の肉厚アジフライ、エビフライ、メンチカツのハーモニー。



炙りサーモンとアボカド丼
950円(税込)
 銀鮭養殖の第一人者鈴木欣一郎が手がけた「銀王」の炙りとアボカドと温泉卵で。



自家製ドレッシングの冷しゃぶサラダ
950円(税込)
 季節の野菜と冷しゃぶを自家製ドレッシングで栄養バランスが良いメニューです。



レディース膳
1,950円(税込)
 季の屋オリジナル米粉フレークの海老フライ野菜たっぷり冷しゃぶサラダ。少しづつ色々食べたい方におすすめです。
 ※レディース膳は小鉢の内容が変更することがあります。

季の屋

食べ放題メニュー

100分食べ放題

お肉・野菜・ご飯・麺・甘味などおかわり自由!

お好みのだしを選んでお楽しみください。

しゃぶしゃぶ

< 昆布だし >

北海道日高根昆布だしに鰹だしをブレンドした
旨味の強い黄金色のだしです



レギュラーコース

お一人様 **¥2,800**^{税込}
<100分食べ放題>

牛肩ロース 牛バラ 豚肩ロース 豚バラ

野菜 薬味 ご飯 生卵 麺 甘味

国産牛コース

お一人様 **¥3,900**^{税込}
<100分食べ放題>

国産牛肩ロース 国産牛バラ 国産牛もも

牛肩ロース 牛バラ 豚肩ロース 豚バラ

野菜 薬味 ご飯 生卵 麺 甘味

特選 黒毛和牛コース

お一人様 **¥4,900**^{税込}
<100分食べ放題>

黒毛和牛肩ロース 厳選! 本日のお薦め肉^{※1}

牛肩ロース 牛バラ 豚肩ロース 豚バラ

野菜 薬味 ご飯 生卵 麺 甘味

※1 毎日お肉の種類が異なります。スタッフまでお尋ねください。



だし2種類

お一人様 **＋¥200**^{税込}

全種のだしより2種類お楽しみいただけます。

お時間 **30分延長**

お一人様 **＋¥500**^{税込}

幼児(4-6歳) お一人様 **¥500**^{税込} 小学生 お一人様 **¥1,200**^{税込}

シニア(65歳以上) お一人様 **¥500引き**^{税込}

※スープの種類とコース内容は、グループ単位でのご注文をお願いいたします。

※お食事をされない方は、お席代としてお一人様1,000円いただきます。 ※当店は国産米を使用しています。



豆乳だし

ビタミンEやイソフラボンを豊富に含む豆乳にアゴだしをブレンドした優しい味



黒胡麻麻辣だし

花椒(麻味)と唐辛子(辣味)のベースに黒胡麻のコクを加えたオリジナルのだし
〆はラーメンがオススメ



薬膳だし

濃厚な旨みのたもぎ茸のだしに、生姜、クローブ、なつめ、八角などの薬膳素材が溶け出した自慢のだし



生姜白湯だし

鶏白湯にアゴだしをブレンドしたダブルの旨味に生姜がアクセント
具材はつくねがオススメ

レギュラーコース

お一人様 **¥2,800**^{税別}
<100分食べ放題>

牛肩ロース 牛バラ 豚肩ロース 豚バラ

野菜 薬味 ご飯 生卵 麺 甘味

国産牛コース

お一人様 **¥3,900**^{税別}
<100分食べ放題>

国産牛肩ロース 国産牛バラ 国産牛もも

牛肩ロース 牛バラ 豚肩ロース 豚バラ

野菜 薬味 ご飯 生卵 麺 甘味

特選 黒毛和牛コース

お一人様 **¥4,900**^{税別}
<100分食べ放題>

黒毛和牛肩ロース 厳選!本日のお薦め肉^{※1}

牛肩ロース 牛バラ 豚肩ロース 豚バラ

野菜 薬味 ご飯 生卵 麺 甘味

※1 毎日お肉の種類が異なります。スタッフまでお尋ねください。



だし2種類

お一人様 **+¥200**^{税別}

全種のだしより2種類お楽しみいただけます。

お時間 **30分延長**

お一人様 **+¥500**^{税別}

幼児(4-6歳) お一人様 **¥500**^{税別} 小学生 お一人様 **¥1,200**^{税別}

シニア(65歳以上) お一人様 **¥500引き**^{税別}

※スープの種類とコース内容は、グループ単位でのご注文をお願いいたします。

※お食事をされない方は、お席代としてお一人様1,000円いただきます。 ※当店は国産米を使用しています。

すき焼き

黄金比率の割下は、濃すぎず甘過ぎず、
牛肉と具材を引き立てる、秘伝のオリジナルレシピ



レギュラーコース

お一人様 ¥2,800税別
<100分食べ放題>

牛肩ロース 牛バラ 豚肩ロース 豚バラ

野菜 薬味 ご飯 生卵 麺 甘味

国産牛コース

お一人様 ¥3,900税別
<100分食べ放題>

国産牛肩ロース 国産牛バラ 国産牛もも

牛肩ロース 牛バラ 豚肩ロース 豚バラ

野菜 薬味 ご飯 生卵 麺 甘味

特選 黒毛和牛コース

お一人様 ¥4,900税別
<100分食べ放題>

黒毛和牛肩ロース 厳選!本日のお薦め肉※1

牛肩ロース 牛バラ 豚肩ロース 豚バラ

野菜 薬味 ご飯 生卵 麺 甘味

※1 毎日お肉の種類が異なります。スタッフまでお尋ねください。



だし2種類

お一人様 +¥200税別

全種のだしより2種類お楽しみいただけます。

お時間 **30分延長**

お一人様 +¥500税別

幼児(4-6歳) お一人様 ¥500税別 小学生 お一人様 ¥1,200税別

シニア(65歳以上) お一人様 ¥500引き税別

※スープの種類とコース内容は、グループ単位でのご注文をお願いいたします。

※お食事をされない方は、お席代としてお一人様1,000円いただきます。 ※当店は国産米を使用しています。

こだわりの肉

しゃぶしゃぶにオススメ



牛肩ロース



豚肩ロース

すき焼きにオススメ



牛バラ



豚バラ

国産牛コース

※国産牛コースをご注文いただくとお召し上がりいただけます。

「季の屋」では交雑種と言われている雄牛を使用しています。黒毛和種の肉質とホルスタイン種の発育の良さをほどよく備え、和牛肉ほど脂肪交雑は入りませんがおいしい肉です。



国産牛肩ロース



国産牛バラ



国産牛もも

特選 黒毛和牛コース

※特選 黒毛和牛コースをご注文いただくとお召し上がりいただけます。

黒毛和牛肩ロース

日本国内で飼育される和牛の95%が黒毛和種です。昭和19年に生まれた「但馬牛」田尻号の子孫が現在の黒毛和牛の大半を占めています。肉質は世界最高と称され、筋繊維が細く、「霜降り」と言われる脂肪交雑が特徴です。



飲み放題メニュー

[100分] お一人様 ¥1,500税別

- プレミアムモルツ 生
- オールフリー 樽
＜ノンアルコールビールテイスト飲料＞

- 角ハイボール
- ジンビーム・ハイボール
- 翠ジンソーダ

- こだわり酒場レモンサワー
- しょっぱい梅サワー
- ウーロンハイ
- トマトサワー
- グレープフルーツサワー
- 柚子サワー

- ワイン <赤・白>
- 日本酒 国の光金陵 <上撰>
- カシスソーダ
- カシスウーロン
- カシスオレンジ
- ピーチソーダ
- ピーチウーロン
- ピーチオレンジ

- 南高梅酒 (ロック・ソーダ割・水割)
- 焼酎 大隅 <麦・芋>
(ロック・ソーダ割・水割)

- オレンジジュース
- ジンジャエール
- ペプシコーラ
- 烏龍茶
- アイスコーヒー
- ホットコーヒー

※飲み放題は、グループ単位でのご注文をお願いいたします。ただし、未成年やドライバーのお客様は除きます。