

国産黒毛和牛使用

もつ鍋

2人前 1,490円

3人前 2,190円

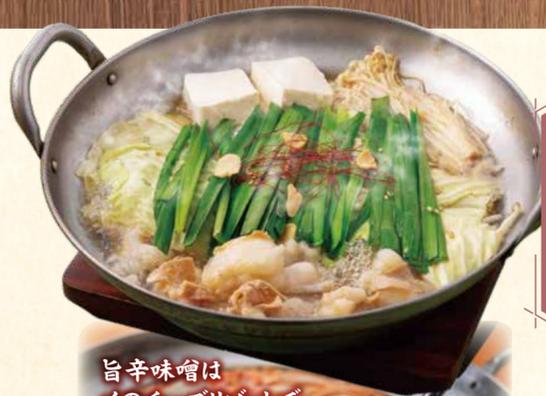
だしは下記の3つからお選びください

- 伝五郎特製 旨辛味噌
- 伝五郎特製 とんこつ味噌
- あごだし醤油

「もっと食べたい方」

具材の追加はこちら

- 牛もつ 690円
- もつ鍋野菜 320円
- 豚肉 320円
- 豆腐 320円



旨辛味噌は
みのチーズリゾットで
満足感アップ



「最後はこれで決まり!」

おすすめのメ

- ちゃんぽん麺 320円
- チーズリゾット 320円
- うどん 320円
- 雑炊 320円

飯

RICE

- おにぎり 鮭 160円
梅しそ 160円
- 焼きおにぎり 290円
- だし茶漬け 梅 390円
鮭 390円



NEW 玉子かけご飯 390円

- ご飯 190円
- 味噌汁 90円
- ローストビーフ丼 590円

「テーブルにて係の者が仕上げます!」



NEW 石焼豚キムチチーズ炒飯 690円

麺

NOODLES



NEW 鉄板オムそば 590円



NEW わかめうどん 290円

人気 カルボナーラうどん 490円



おいしい楽しい、笑顔のひととき。

× dengoro MENU ×

デザート Dessert

- バニラアイス 220円
- パステルマーブルアイス 220円
- ガトーショコラアイス 290円
- スイートポテト&バニラアイス 490円
- ブリュレチーズケーキ 590円

外はパリッ
中はしっとり



ラムレーズンソースで
さらに美味しく。

カラメルナッツの
カタラーナ 490円

NEW 珈琲ゼリーサンデー
ラムレーズンソース添え
490円



中からとろ〜りとろける
濃厚チョコレート



フォンダンショコラ
バニラアイス添え 590円



豆乳きなこパン&
バニラアイス
390円



北海道小豆と白玉の
ミニパフェ
490円



なめらかホイップの
ブラックアイスティ
390円

伝五郎のこだわり

赤地玉子 あかじたまご

地元のこだわりの玉子

美味しい水と安心安全の
こだわり餌で育てられた、
コクのある絶品玉子です。

- 滋賀県 多賀の原養鶏所
- 富山県 高岡のひかりがま農園



直源醤油 なおげんしょうゆ

四百余年の伝統が生きる
伝五郎特製醤油

古都金沢の老舗蔵元、
直源醤油にお願いして作
り上げた伝五郎特製醬
油は、昆布だしを効かせ、
甘味を強くしました。



鮪 まぐろ

お寿司屋さんの鮪

お寿司屋さんで使われ
ている、評判の鮪を毎日
仕入れています。
伝五郎では、「大鉢(お
おばち)鮪」を使用して
います。



はじめの飲み物とともに!
スピードメニュー

- 枝豆 290円
- コンソメ味のかカリパスタ 290円
- タラのチャンジャ 290円
- たこわさ 290円
- 白菜キムチ 290円
- 冷奴 290円
- やみつききゅうり 390円
- 塩だれキャベツ 390円

ヘルシーに
野菜

- シーザーサラダ 590円
- まぐろたたき&オニオンライス 690円
- とうふサラダ 590円
- ローストビーフサラダ 690円

お酒のお供に
おつまみ

- 鉄板肉餃子 490円
- カリッとポテトフライ 390円
- なんこつ唐揚げ 490円
- ※肉は込み 鶏もも唐揚げ 490円
- 甘旨たれの手羽唐揚げ 590円
- ぷりぷりエビマヨ 790円



赤地玉子
地元のこだわり卵!
美味しい水とこだわりの餌で育てた、コクのある味わいの絶品玉子です。



赤地玉子のとんぺい焼き 490円



4~5人前 通常の2倍

ドカッと盛り ポテトフライ 790円



トロトロとろろ焼き 490円



チーズinポテトもち 390円



ヤンニョムチキン&トッポキ 690円



NEW 里芋の甘辛揚げ 390円



おっきな月見つくね 690円



※肉は込み
8個
総重量 約300g以上

ドカッと盛り 鶏もも唐揚げ 990円

素材にこだわり
海鮮



すし屋の新鮮なメサバをテーブルにて係の者が炙ります!

NEW すし屋のメサバ炙り
17時以降 限定販売 銚子産 790円



NEW するめいか炙り焼き
17時以降 限定販売 山形県産 590円



17時以降 限定販売 数量限定

NEW カマ焼き 490円より

ししゃも焼き 390円

するめイカそうめん 青森県産 590円

NEW すし屋の大鉢マグロ切り落とし 890円



大鉢マグロならではの濃い旨みを味わえます!

17時以降 限定販売

ドカッと盛り すし屋の大鉢マグロ切り落とし 1,390円
4~5人前 通常の2倍

- 鶏** (2本)
- 砂肝 塩 三九〇円
 - もも 塩 三九〇円
 - もも 唐 三九〇円
 - ねぎま 塩 三九〇円
 - ねぎま 唐 三九〇円
 - かわ 塩 三九〇円
 - かわ 唐 三九〇円
 - レバー 唐 三九〇円
 - ヤゲン軟骨 塩 三九〇円
 - むね 唐 三九〇円
 - ぼんじり 塩 三九〇円
 - ぼんじり 唐 三九〇円
 - むね 梅しそ味 四九〇円
 - かわ おろしポン酢 四九〇円
 - むね チーズ 四九〇円
- 豚** (2本)
- 豚バラ 唐 三九〇円
 - 豚バラ 塩 三九〇円
- 野菜・牛** (1本)
- 牛ロース 三九〇円
 - 玉ねぎ 1本 一六〇円
 - しいたけ 1本 一九〇円

串焼き

焼鳥盛合せ 5本 九二〇円

※肉は込み

伝五郎特製タレを使用しております!

- 野菜** (1本)
- れんこん 九〇円
 - 玉ねぎ 九〇円
 - かぼちゃ 九〇円
 - じゃがいも 九〇円
 - さつまいも 九〇円
 - なす 二〇〇円
 - とうもろこし 二〇〇円
 - さといも 二〇〇円
 - エリンギ 二〇〇円
 - 大葉豚ロール巻き 二〇〇円
 - 長いも 一六〇円
 - しいたけ 一六〇円
 - アスパラ 一九〇円
 - アボカド豚巻き 一九〇円
- 肉** (1本)
- 豚バラ 一六〇円
 - 砂肝 一六〇円
 - 鶏むね 一六〇円
 - 鶏かわ 一六〇円
 - 牛ロース 一九〇円
- 海鮮** (1本)
- ちくわ 九〇円
 - ウインナー 九〇円
 - ハムカツ 二〇〇円
 - うずら 一六〇円
 - 紅しょうが 一六〇円
 - 小粒よもぎ大福 一六〇円
 - モッツアレラチーズ 一九〇円
- その他** (1本)
- えび 一九〇円
 - ほたて貝柱 一九〇円
 - たこ 一九〇円
 - いか 一九〇円

串揚げ

串揚げ盛合せ 5本 660円

串揚げ盛合せ 7本 990円

豚バラ・鶏むね・えび・れんこん・玉ねぎ・うずら・モッツアレラチーズ

キャノーラ油でヘルシー! 生パン粉使用!



玉ねぎ串

牛ロース串