

七種のきのこの もつ発酵鍋

当店自慢のとんこつスープをベースに、加熱しても効果のある乳酸菌入り味噌をはじめ、厳選した数種類の味噌に醤油麹など各種発酵食材をあわせた、コクと旨みあふれる濃厚スープ。

芝浦市場直送の和牛もつと新鮮野菜にたもぎ茸、二種の舞茸、しめじ、ぶなびー、えのき、山えのきの七種のきのこの風味が混じりあい、深みのある美味しさの味噌もつ鍋に仕上げました。

一六九〇円



厳しい寒さの冬を乗り切る
「乳酸菌」の力

この鍋に含まれる特別な乳酸菌(SBL88)はおなかの調子を整えるだけでなく、美容に良い影響を与えていたり、インフルエンザ対策や、花粉症改善の面でも注目されています!

飲み会の多い時期に効く!
七種きのこのオルニチン

肝臓の代謝や解毒をサポートして、二日酔いになるづらくするオルニチンは、シジミに多いことで有名ですが、実はきのこはその5倍のオルニチンが含まれています。

メのお勧めチーズリゾットでさらにおいしく、さらに元気

メはとろけるチーズのリゾットがおすすめ!(460円)。チーズに含まれる乳酸菌は熱に弱いですが、腸内の善玉菌のエサになるので、食べることで元気効果がさらにUPします!