

名代 白菜鍋

親とり

しつかりとした獨特な歯ごたえが特徴です。
嚙むたびに旨味がじわっとあふれます。

親とり白菜鍋	620円(税別)
若とり白菜鍋	720円(税別)
ぶた白菜鍋	720円(税別)
とりもつ白菜鍋	700円(税別)

定食にできます +350円(税別)

若とり

柔らかくジューシーな味わいが特徴です。
食べやすくお肉の甘さが際立ちます。

ぶた

鍋と相性抜群のぶた。
油から溢れ出す甘みが
食欲をそそります。

追加がお得！

●白菜	+300円(税別)		●キムチ	+200円(税別)
●親とり	+300円(税別)		●生たまご	+70円(税別)
●若とり	+350円(税別)		●おろし にんにく	+100円(税別)
●ぶた	+350円(税別)		●さぶろうべいの タレ	+180円(税別)
●とりもつ	+350円(税別)			

白菜鍋のお供

●ごはん	【小】	150円(税別)
●ごはん	【中】	200円(税別)
●ごはん	【大】	250円(税別)
●さぶろうべいの	味噌汁	150円(税別)

名物とりかわ

380円(税別)

創業以来変わらぬ味でさぶろうべいの人気メニュー。
これだけを目当てにご来店頂くほど、ファンが多い一品です。
丁寧に煮込まれた鶏皮は柔らかく、食感もたまりません。
お好みで一味をどうぞ。



ゴボウのおつまみチップ

一度食べだしたら止まりません。

390円(税別)

鶏かわポン酢和え

さっぱりポン酢で
鶏かわをどうぞ！



390円(税別)



たたききゅうり

新鮮なきゅうりをざく切り、
あっさりとしたタレと
からめて。



390円(税別)

ふりふり水餃子 柚子胡椒タレ

おつまみ的に水餃子を
特製の柚子胡椒タレでどうぞ。

390円(税別)



出汁巻きたまご

390円(税別)

定番の出汁巻きたまご。
大人気メニューです。



牛すじ煮込み

590円(税別)

牛すじをじっくり煮込み
とろとろ、ほろほろと美味しい牛すじ煮込みとなっています。



えだまめ

290円(税別)

まずはやっぱりコレ。



やさいサラダ

ボリューム満点のやさいサラダ。

500円 (税別)

つけもの盛合せ

箸休めにちょうどいい漬物です。

390円 (税別)



“昭和の味”
赤ウィンナーと
マヨネーズ

390円 (税別)

懐かしのあの味！



「自分でつくる」 ボテトサラダ

自分オリジナルの味付けに。

450円 (税別)



蒸し鶏と半熟玉子の
ゴマだれサラダ

590円 (税別)



豚しゃぶの
さっぱりポン酢



590円 (税別)

旨味の詰まった豚しゃぶ



冷やっこ

おつまみにも、ご飯のお供にも。

290円 (税別)



キムチ

白菜鍋とも相性抜群！

290円 (税別)



冷やしトマト
290円 (税別)

しっかり冷やしたトマトは
箸休めにもぴったり。



さぶろうべいの
若とり唐揚げ
500円 (税別)

自慢のとり肉を定番の唐揚げでどうぞ。



イカの塩辛

お酒のアテにいかが？

290円 (税別)



あさりの酒蒸し
定番の美味しさ！

490円 (税別)



豚バラの
甘辛ユッケ仕立て
590円 (税別)

甘辛の味付けで手が止められない！



ポテトもち
550円(税別)

もちっとした食感が楽しめます。



なんこつ唐揚げ
450円(税別)

コリコリした食感が楽しいなんこつ。



砂肝の黒胡椒焼
490円(税別)

独特の食感がやみつきになる砂肝。



450円(税別)

さつまいもの
フライドポテト
きなことハチミツ

ゴロッと大きな、ホクホクさつまいも☆



おすすめ

590円(税別)

さぶろうべいの
チキンカツ
明太子のタルタルソース

ボリューム満点のチキンカツ!



フライドポテト
390円(税別)

大人も子供も、みんな大好きフライドポテト。
おつまみにどうぞ。



タコの唐揚げ
490円(税別)

タコの旨味がやみつきに!



ゲン唐揚げ
490円(税別)

嗜めば嗜むほど甘みが溢れる!

から揚げ
旨辛ヤンニョムチキン
500円(税別)

ゴロリと大きなから揚げを
旨辛ヤンニョムの味付けで!

高松店限定



**大きなエビフライ
(二尾) タルタル添え**
890円(税別)

大きなエビを
贅沢なエビフライに!