

名代 白菜鍋

親とり

しっかりと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出します。

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)

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)
・ごはん【特大】	300円(税別)
・さぶろうべいの味噌汁	150円(税別)
・中華そば又はうどん一玉 【一玉】290円(税別) 【半玉】150円(税別)	
・雑炊セット	250円(税別)

めの
一品

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。



おすすめ

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)

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)



おすすめ

あさりの酒蒸し

定番のおいしさ！
あさりの酒蒸し。

490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)



おすすめ



“さぶろうべい万能タレ使用”
牛しぐれ煮込み
490円(税別)

旨味たっぷりの出汁でしっかり煮込んだ
牛しぐれとゴボウが最高です。



定番の出汁巻きたまごに牛しぐれ煮込みを
これでもかとのせたボリューム感のある一品です。

出汁巻きたまご 牛しぐれ煮込みぶっかけ

690円(税別)

出汁巻きたまご

390円(税別)



おすすめ

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)



「自分でつくる」 ポテトサラダ

自分オリジナルの味付けに。

450円(税別)



白菜の漬けもの

箸休めにちょうどいい漬物です。

340円(税別)

蒸し鶏と半熟玉子の ゴマだれサラダ

嗜めば嗜むほど甘みが溢れる!

590円(税別)



タコの唐揚げ

タコの旨味がやみつきに!

490円(税別)



ゲン唐揚げ

自慢のとり肉を定番の唐揚げでどうぞ。

500円(税別)

さぶろうべいの 若とり唐揚げ

おすすめ



キムチ 290円(税別)

そのままでも、
白菜鍋に合わせても相性抜群。



冷やっこ

290円(税別)

キムチやっこ

390円(税別)

さっぱり旨い冷やっこ。
キムチと合わせてもGOOD!



冷やしトマト

290円(税別)

キムチトマト

390円(税別)

しっかり冷やしたトマトは
箸休めにもぴったり。



フライドポテト
390円(税別)

おつまみにどうぞ。



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。



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☆
490円(税別)



おすすめ

590円(税別)

ボリューム満点のチキンカツ!
チキンカツ
明太子のタルタルソース



串カツ丼
540円(税別)

さぶろうべいのごはん



まよつたらこれ!串揚げの五種盛り。

五種盛り
500円(税別)

- 豚バラ
- うずら
- 海老
- レンコン
- かぼちゃ

1本各
120円
(税別)

串揚げ



鶏カツフライ
790円(税別)

おすすめ

さぶろうべいの
“ちょっと”
スパイシー

鶏カレー

600円(税別)

