名代白菜鍋

鮮度の良い鶏肉と白菜を、専用鍋で焼き、秘伝の醤油だれと卵で食す。
シンプルで満たされるご馳走です。
創業60年以上、絶妙な風味のバランスを守り、ご提供しています。



さぶろうべいの伝統 親とり

白菜鍋といえば「親とり」が伝統の味。
しっかりとした独特な歯ごたえが特徴です。
噛むたびに旨味がじわっとあふれ出します。

親とり 白菜鍋 780円(税込)

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。

若とり 白菜鍋 880円(税込)

とりもつ

鶏の希少部位を集めた通の味。
ホルモン好きにはたまらない至極の味です。

とりもつ 白菜鍋 750円(税込)

白菜鍋を待つ間に！

名物 とりかわ

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。
通な方々からは、「とりあえずダブルで！」とご注文いただく定番人気メニュー。

440円(税込)
ダブル 880円(税込)



白菜鍋のお供

ごはん【小】 165円(税込)
ごはん【中】 220円(税込)
ごはん【大】 275円(税込)
さぶろうべいの味噌汁 165円(税込)
さぶの〆茶漬け 495円(税込)