

さぶろうべい

名代とり白菜

昭和二十五年創業



さぶろうべいの伝統

※写真は全てイメージです。※表示価格は全て消費税込みの価格となります。※当店のお米は全て国産米を使用しています。

親とり

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

親とり 白菜鍋

800円

親とり肉 1.5倍
1240円

親とり肉 2.0倍
1400円

旨辛 濃厚ごま味噌だれ

さぶろうべいのたれに、さらなる旨味と辛みをくわえ、
食欲そそるたれが誕生。

●通常のたれから変更
+110円

●濃厚ごま味噌だれ追加
+290円



各種白菜鍋には、ご注文一つにつき、たれが一つ付いております。

鮮度の良い鶏肉と白菜を、専用鍋で焼き、秘伝の醤油たれと卵で食す。
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。

五代 白菜鍋



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

900円

若とり肉 1.5倍
1170円

若とり肉 2.0倍
1440円

白菜鍋のお供

白ごはん【小】
180円

白ごはん【中】
250円

白ごはん【大】
350円

さぶろうべいのお味噌汁
200円

定食スタイル(ご飯・漬物・お味噌汁) 380円





とうもつ

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

八〇〇円

とりもつ肉 1.5倍
1010円

とりもつ肉2.0倍 一二四〇円

高原勝

鍋と相性抜群の豚肉。

高原豚白菜鍋

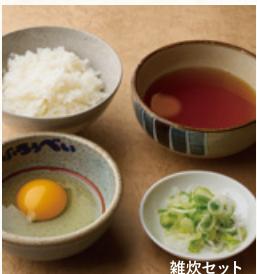
九七〇円

高原豚肉2.0倍
一五九〇円

高原豚肉1.5倍
一二八〇円

追加トッピング

| | | | |
|-----------|-----------|---------|------|
| 白菜 | 三五〇円 | キムチ | 三五〇円 |
| 親とり | 【一人前】四五〇円 | ネギ | 三〇〇円 |
| 若とり | 【一人前】五五〇円 | 生たまご | 九〇円 |
| とりもつ【一人前】 | 四五〇円 | おろしにんにく | 一一〇円 |
| 高原豚 | 【一人前】六二〇円 | おさつめ | 二二〇円 |
| 秘伝のたれ | | | |



創業以来変わらぬ味でさぶろうべいの大気メニュー。これだけを目当てにご来店頂くほど、

創業以来変わらぬ味でさぶろうべいの大気メニュー。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。
お好みで味をどうぞ。

名物 とりかわ

四五〇円

ダブル

八九〇円



新名物 とりかわカリ。ボリ揚げ

ビールが止まらない、さぶろうべいの新名物。
特製スパイスの沼る味。
ぜひお試しください。

ダブル

四五〇円



たたき きゅうり

あっさりして
箸休めに
おすすめです。

四五〇円

白菜の 漬けもの

シンプルながら
深い味わいの
白菜の漬けもの。

三九〇円

えだまめ

とりあえずこれ。
白菜鍋ができるまでの
おつまみに。

三五〇円



キムチ

白菜鍋とも
相性の良いキムチ。
おつまみにどうぞ。

おすすめ



出汁巻き たまご

ふんわり仕上げた、
自慢のだし巻き。

五五〇円



ぶりぶり 水餃子

ぶりぶり食感!
水餃子の旨みを
堪能。

三九〇円



昭和の味 赤ワインナーと マヨネーズ

三九〇円



さぶろうべいの よだれ鶏

四九〇円



蓮根チップ 五五〇円

やみつき!
旨味フライドポテト
お出汁マヨ添え

四九〇円



さぶの シーザーサラダ 半熟玉子ドレッシング

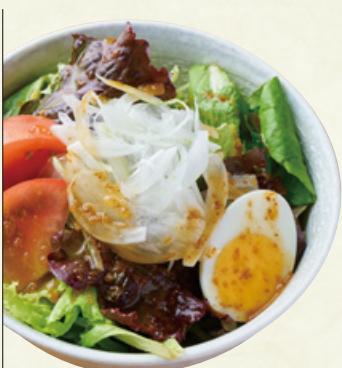
ところり半熟玉子がオイシイ。
特製シーザーサラダ。

七九〇円

やさいサラダ

ボリューム満点のやさいサラダ。

六五〇円



「自分でつくる」 ポテトサラダ

五五〇円



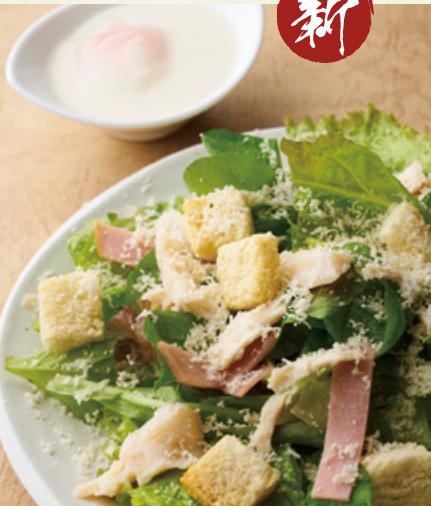
大人のからしマヨ ポテトサラダ

五九〇円



蒸し鶏と半熟玉子の ゴマだれサラダ

七九〇円



新

四五〇円

冷やしトマト

さっぱり冷たい
冷やしトマト。
おすすめです。

冷やっこ

シンプルが一番!
さっぱり美味しい、
定番の冷奴をどうぞ



三五〇円

四五〇円

鶏皮餃子

旨味の詰まった鶏皮を
餃子の皮に見立てて揚げた一品。

五五〇円



昭和の味 厚切ハムカツと マヨネーズ

懐かしのあの味厚切りのハムカツ!
時々食べたくなる。知らない人は食べてみて☆

四五〇円



カマンベール チーズフライ

カリッとしたろりの食感♪
ケチャップと合わせてどうぞ。

四九〇円



オニオン リング

サクサクの衣がたまらない!
おつまみを悩んだら
とりあえずコレで
間違いない!

四九〇円



ガスエビ 唐揚げ

知る人ぞ知る、
甘みの強いガスエビ。
ぜひお試しください。

五五〇円



さつまいもの フライドポテト きなこと ハチミツ

五〇〇円



ごぼう ステイック

一度食べたら、
やめられない。
きっと誰でも
やみつきになる味!
ぜひお試しください。

四九〇円



大粒 牡蠣フライ

旨みの詰まった
大粒の牡蠣フライ!
特製タルタルソースでどうぞ。

七二〇円



おすすめ

さぶろうべいの

揚げもん

さぶろうべいの
若とり唐揚げ 五五〇円

自慢のとり肉を定番の唐揚げでどうぞ。
さぶろうべい一押しのメニューです。



おすすめ

なんこつ
唐揚げ

カリッとジューシー。
クセになる
なんこつ唐揚げ。

五五〇円



鶏ハツ
炭火焼

旨みたっぷり!
炭火で香ばしく
焼き上げた鶏ハツ。

五九〇円

おすすめ

軟骨つくね
(卵黄たれ付)
六五〇円



砂肝の
黒胡椒
焼き

コリコリ食感が
たまらない!

五九〇円



さぶのチキン南蛮
たっぷりタルタルソース

新

七九〇円

さぶの新定番!
社内評価が高過ぎて、
ダブルも用意させていただきました!



ダブル
一〇九〇円

旨辛
ヤンニヨム
唐揚げ

ピリッと旨辛!
クセになる
ヤンニヨム唐揚げ。



五九〇円

力チカチ氷レモン

チューハイ 五五〇円

カチカチ氷レモン【なか】 三〇〇円

おかげ
お得に
【なか】を注文！



“濃い”
レモンチューハイ
手搾りしたような
ジューシーな果実感が
あふれる濃いサワー！
グレープフルーツ
チューハイ 五〇〇円

八女緑茶ハイ
四五〇円

コーヒーチューハイ
シロップ・ミルク添え
五〇〇円

食後の一杯にオススメ！
五〇〇円



さわの チューハイ

梅チューハイ

四五〇円

マンゴーチューハイ
五〇〇円

マンゴーチューハイ
五〇〇円

温州みかんチューハイ
五〇〇円

柚子はちみつチューハイ
四五〇円

ウーロンハイ
四五〇円

キウイチューハイ
五〇〇円

さぶうべい
四五〇円

さぶうべい
五〇〇円

加賀棒ほうじ茶ハイ
四五〇円

ジンジャーエールチューハイ
四五〇円

ラムネチューハイ
四五〇円

コーラチューハイ
四五〇円

さぶうべい
四五〇円

さぶうべい
四五〇円

宴会コースなしでもご注文可能な飲み放題プラン！

飲み放題

【60分】1,280円 【90分】1,980円

(L.O.10分前 / グラス交換制)

飲み放題メニュー内容

●生中 ●ハイボール ●焼酎 | 芋・麦(ロック / 水割り / お湯割り / ソーダ割り) ●レモンチューハイ

オススメ



宴会

お二人様へ承ります

さぶろうべいの

お一人様

二五〇〇円

お一人様

三五〇〇円

- ・えだまめ
- ・出汁巻きたまご
- ・やさいサラダ
- ・若とり唐揚げ
- ・親とり白菜鍋(二人前)
- ・デザート(一人一個)
- ・とりかわ
- ・出汁巻きたまご
- ・蒸し鶏と半熟玉子の
ごまタレサラダ
- ・よだれ鶏
- ・やみつき!
旨味フライドポテト
お出汁マヨ添え
- ・若とり唐揚げ
- ・若とり×高原豚白菜鍋(一人前)
- ・白菜鍋の〆の中華そば
- ・デザート(一人一個)
- ・とりかわ
- ・出汁巻きたまご
- ・蒸し鶏と半熟玉子の
ごまタレサラダ
- ・よだれ鶏
- ・やみつき!
旨味フライドポテト
お出汁マヨ添え
- ・若とり唐揚げ
- ・若とり白菜鍋(一人前)
- ・デザート(一人一個)

飲み放題

(ラストオーダー20分前・グラス交換制)
お一人様

120分

一五〇〇円

宴会コースをお得な飲み放題!
ご注文の方のみ

生ビール・レモンチューハイ・ウーロンハイ、
梅チューハイ・ハイボール・麦焼酎・芋焼酎、
日本酒(熱燗)・温州みかんジュース、
りんごジュース・マンゴージュース、
コーラ・ジンジャー・エール・ウーロン茶

