

白菜鍋の美味しい作り方

お持ち帰り鍋セット

- ・秘伝のたれ
- ・鶏油
- ・白菜
- ・お肉

追加でご用意するもの

- ・菜箸
- ・フライパン
(もしくはホットプレート)
- ・たれ用のお椀
- ・生卵



①材料を盛る

鶏油→お肉→白菜の順で盛ってください。
※鶏油は回し入れて自然と底全体に広がる量が適量です。

②火にかける

強火で一気に火を通すのがおすすめです。

③混ぜる

肉がこんがりしてきたところで全体を混ぜます。

④たれを準備する

たれ用のお椀に50ml～70mlずつ注ぎ、
それぞれに生卵を割り入れてください。
※「さぶろうべいの万能たれ【ボトル】」をお使いの場合は
商品説明にそって水で希釈してください。

⑤出来上がり

しっかりとお肉に火が通ったことを確認し、
白菜がお好みのやわらかさになったら出来上がり。

さぶろうべいのお持ち帰りメニュー

表示価格はすべて容器代・消費税込みの価格となります



さぶろうべいおすすめの調味料



さぶろうべいの
万能たれ【ボトル】
これ一品で様々なお料理を
つくることができる万能たれ。
贈り物にもおすすめ!
780円

こだわりの **おすすめ**
鶏油【100g】
白菜鍋はもちろん、
チャーハンや野菜炒めに
使うと味の深みがアップ!
450円

オリジナル調味料
辛味油【100g】
一度使うと虜に。
お料理やカップラーメン
などにも相性抜群!
500円

📞 テイクアウトは、事前にお電話でご注文いただくとスムーズにお受け取りいただけます

 **高松総本店**
〒929-1215 石川県かほく市高松丁42
TEL 076-281-0529

 **野々市店**
〒921-8815 石川県野々市市本町6丁目13-29
TEL 076-259-1751

 **藤江店**
〒920-0345 石川県金沢市藤江北4-472
TEL 076-266-1555

 **富山小杉店**
〒939-0351 富山県射水市戸破1633番地
TEL 0766-54-0763

ご自宅で味わえる伝統の味

秘伝白菜鍋

セット内容 秘伝のたれ・鶏油・白菜・お肉 ※生卵はついておりません

- 一人前 **親とり 白菜鍋** 800円
- 一人前 **若とり 白菜鍋** 900円
- 一人前 **とりもつ 白菜鍋** 800円
- 一人前 **高原豚 白菜鍋** 970円

トッピング

お肉や白菜を追加してお好みの鍋に。

- 親とり 450円
- 若とり 550円
- とりもつ 450円
- 高原豚 620円
- 白菜 350円

🍜 におすすめ!

- ラーメン【一玉】 350円
- うどん【一玉】 350円

白菜鍋以外も。お持ち帰りメニュー

表示価格はすべて容器代・消費税込みの価格となります



えだまめ

白菜鍋ができるまでのおつまみとしておすすめ!

350円



“昭和の味” 赤ウィンナーと マヨネーズ

見た目にも懐かしい、赤ウィンナー。

390円



砂肝の 黒胡椒焼き

コリコリとした食感がたまらない。

590円



蓮根チップ

蓮根のもつ素材の旨味が楽しめる一品です。

550円



やみつき! 旨味フライドポテト お出汁マヨ添え

みんな大好きフライドポテト!

490円



出汁巻きたまご 550円

冷やしトマト 450円

ぷりぷり水餃子 390円

鶏皮餃子 550円

鶏ハツ炭火焼 590円

さぶろうべいの
よだれ鶏 490円

「自分でつくる」
ポテトサラダ 550円

「自分でつくる」
大人のからしマヨ
ポテトサラダ 590円

やさいサラダ 650円

蒸し鶏の
ゴマだれサラダ 790円

厚切ハムカツ 450円

オニオンリング 490円

カマンベール
チーズフライ 490円

さつまいもの
フライドポテト
きなこハチミツ 500円

なんこつ唐揚げ 550円

ガスエビ唐揚げ 550円

旨辛ヤンニョム
唐揚げ 590円

大粒!
牡蠣フライ 720円



大きなエビフライ(二尾)
タルタル添え 1,100円



ごぼうスティック

一度食べたら、やめられないとまらない。やみつきになる味! ぜひお試しください。

490円



さぶの チキン南蛮 たっぷりタルタルソース

790円

ダブル 1,090円



さぶろうべいの
若とり唐揚げ
550円

おすすめの一品



名物 とりかわ

創業以来変わらぬ味。

450円

ダブル 890円



とりかわカリポリ揚げ

特製スパイスの沼る味。

450円

ダブル 890円