

名代とり白菜 昭和二十五年創業

なぶろうべい





「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。
しつ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つとあふれ出します。

親とり 白菜鍋

八五〇円

親とり肉 1.5倍

一〇七〇円

親とり肉 2.0倍

一二九〇円

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

九五〇円

若とり肉 1.5倍

一二二〇円

若とり肉 2.0倍

一四九〇円

現代白菜鍋

※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。

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。

各種白菜鍋には、ご注文一つにつき、たれが1つ付いております。

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

十一五〇円

● 濃厚ごま味噌だれ追加

十二九〇円

白菜鍋のお供

白ごはん

【小】一八〇円

【中】二五〇円

【大】三五〇円

さぶろうべいのお味噌汁

二〇〇円

定食スタイル【小】三一〇円

【中】三八〇円

【大】四五〇円

・ご飯
・漬物
・お味噌汁



定食スタイル【中】
(ご飯・漬物・お味噌汁)

おすすめ





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

八五〇円

とりもつ肉 1.5倍 一〇七〇円

とりもつ肉 2.0倍 一二九〇円

高原豚

鍋と相性抜群の豚肉。
溢れ出す甘みが食欲をそそります。

高原豚 白菜鍋

九九〇円

高原豚肉 1.5倍 一三〇〇円

高原豚肉 2.0倍 一六一〇円

追加トッピング

白菜 【330g】 三七〇円

親とり 【二人前】 四八〇円

若とり 【二人前】 五八〇円

とりもつ 【二人前】 四八〇円

高原豚 【二人前】 六二〇円

おすすめ キムチ 三五〇円

ネギ 三〇〇円

生たまご 九〇円

おすすめ おろしにんにく 一〇〇円

秘伝のたれ 二二〇円

メニューの一品

雑炊セット 三五〇円

中華そば 【半玉】 一八〇円

【二玉】 三五〇円

うどん 【半玉】 一八〇円

【二玉】 三五〇円



おすすめ
中華そば



雑炊セット

初級から上級までの方必見！

おいしい白菜鍋の作り方

作り方の紹介
動画はこちら！



創業以来変わらぬ味

名物 とりかわ

創業以来変わらぬ味でさぶろうべいの大人気メニュー。
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。

四八〇円

ダブル
九五〇円



新名物

とりかわカリポリ揚げ

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。

四八〇円

ダブル
九五〇円



さぶの

シーザーサラダ 半熟玉子ドレッシング

とろ〜り半熟玉子がオイシイ。
特製シーザーサラダ。

おすすめ

七九〇円



やさしいサラダ

ボリューム満点のやさしいサラダ。

六五〇円

蒸し鶏と半熟玉子の ゴマだれサラダ

七九〇円

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



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



たたき きゅうり

あつさりして
箸休めに
おすすめです。

四五〇円



やみつぎ 生白菜

塩昆布
旨タレ

三九〇円



冷やつこ

シンプルが一番！
定番の冷奴を
どうぞ。

三五〇円



出汁巻きたまご

ふんわり仕上げた、
出汁香る
自慢のだし巻き。

五五〇円

冷やしトマト

さっぱり冷たい冷やしトマト。

四五〇円

キムチ

白菜鍋とも
相性抜群。

三五〇円



さぶろうべいの よだれ鶏

おすすめの
サイドメニュー。
ぜひ一度試してみてください。

四九〇円



蒸し鶏の
玉スラ
ぽん酢
三九〇円



長芋の
唐揚げ
おほか醤油
三九〇円



さぶ秘伝
うずらの
辛味醤油
漬け
三五〇円



昭和の味
赤ウイン
ナーと
マヨネーズ
三九〇円



大粒
牡蠣フライ

旨みの詰まった
大粒の牡蠣フライ！

七二〇円



カマンベール
チーズ
フライ

カリッ！
とろりの食感♪

四九〇円



さつまいもの
フライ

ドポテト
きなこ
ハチミツ

五〇〇円



鯖の
竜田揚げ

おろし
ポン酢

四九〇円



蓮根チップ 五五〇円

フライドポテト
シンプルに塩とケチャップ
四五〇円

やみつぎ！

旨味フライドポテト
お出汁マヨ添え

四九〇円



おすすめ



むかしながらの
コロッケ(2個)

三四〇円



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。

四九〇円

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



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。
一押しメニューです。

おすすめ



飲み放題

(L.O.10分前 / グラス交換制)

宴会コースなしでも
ご注文可能な飲み放題プラン!

【60分】1,280円

【90分】1,980円

飲み放題メニュー内容

- 生ビール
- レモンチューハイ
- 梅チューハイ
- ハイボール
- 温州みかんジュース
- リンゴジュース
- マンゴージュース
- コーラ
- ジンジャーエール

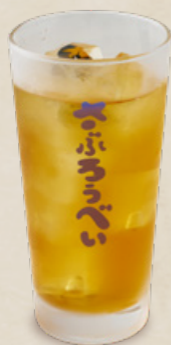
おすすめ

【なか】を注文!
おかわりは
お得に

カチカチ氷レモン

チューハイ 五五〇円

カチカチ氷レモン



加賀棒ほうじ茶ハイ

四八〇円



八女緑茶ハイ

四八〇円



温州みかんチューハイ

五〇〇円

さざの
チューハイ



コーラチューハイ

四八〇円



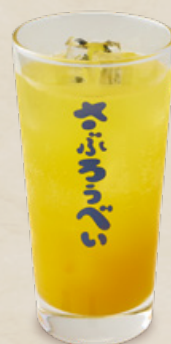
ジンジャーエールチューハイ

四八〇円



梅チューハイ

四八〇円



マンゴーチューハイ

五〇〇円



十勝あずきと抹茶アイス

四九〇円



十勝あずきとバニラアイス

四九〇円



甘味

濃厚バニラアイス

三五〇円

抹茶アイス

三五〇円

ビール サッポロ黒ラベル

生ビール【中】 六五〇円

生ビール【大】 九九〇円



サッポロラガー【中瓶】

七五〇円

現存する日本で最も歴史のあるビールブランド、「サッポロビール」。程よい苦味が効いた、しつかりとした厚みのある味わいが特徴です。伝統のおいしさを、どうぞお楽しみください。



ノシアルコールドビール

五五〇円



ハイボール

デュワーズ使用

ハイボール 四八〇円



ジンジャーハイボール

五五〇円



コーラハイボール

五五〇円



ソフトドリンク

二九〇円

●温州みかんジュース

●りんごジュース

●マンゴージュース

●加賀棒ほうじ茶

三五〇円

●コーラ

●ジンジャーエール

さぶろうべいの

宴会

お二人様へ
お承りしております

お一人様

二五〇〇円

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(二人一個)

お一人様

三〇〇〇円

とりかわ

出汁巻きたまご

やさいサラダ

やみつぎ!

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(二人前)

デザート(二人一個)

お一人様

三五〇〇円

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

やみつぎ!

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(二人前)

白菜鍋の☆の中華そば

飲み放題

宴会コースを
ご注文の方のみ
お得な飲み放題!

(ラストオーダー 一20分前・グラス交換制)

お一人様

120分

一五〇〇円

生ビール・レモンチューハイ・
梅チューハイ・ハイボール・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



おいしい白菜鍋の作り方

簡単だけど、奥が深い。石川県のソウルフード、「白菜鍋」のおいしい作り方！

作り方の紹介
動画はこちら！



さぶろうべいの白菜鍋は、出汁や水の入っていない鍋料理です。
お肉が鍋に焦げ付く前に早めにかき混ぜてください。かき混ぜる際はお鍋が動きやすいのでご注意ください。

1

白菜鍋を火にかけたら
鍋が温まるまで少し待ちます



3

お肉に火が通ったら完成！
白菜はシャキシャキでも
お好みで焦がすのもアリ！



2

じゅわじゅわと音がしたら
炒めるように混ぜてください



4

卵をといた「秘伝のたれ」に
つけてお召し上がりください



勢いよく混ぜると
白菜がこぼれてしまうので
気をつけて！



食べ終わった鍋には
お肉や白菜の
旨味がたっぷり！

中華そば・うどん

器に入っている麺と出汁を
お鍋に入れて、
ぐつぐつ煮立たせてください。
こちらも秘伝のたれでどうぞ！



雑炊セット

ご飯と出汁をお鍋に入れて
ぐつぐつ煮立たせてください。
卵を溶いて回し入れたら
火を止めてネギをかけて完成！

