

白菜鍋の正しい作り方

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



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



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



尾山町店
〒920-0918 石川県金沢市尾山町5-8
TEL 076-208-7004

「さぶろうべいの万能たれ」「とりかわ」は
オンラインショップでもご購入いただけます。
ご自宅用でも、ギフトにもご利用ください。



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



ご自宅で味わえる伝統の味

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
980円



一人前
若とり 白菜鍋
1,050円



一人前
とりもつ 白菜鍋
980円



一人前
高原豚 白菜鍋
1,100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	480円
若とり	580円
とりもつ	480円
高原豚	620円
白菜	370円

メにおすすめ!

中華そば	【一皿】 380円
うどん	【一皿】 380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、
赤ウインナー。

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。

620円



さぶろうべい 鶏の照り焼き ネギ、マヨみれ

※ガーリック無しも
可能です

750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

新

出汁巻きたまご 550円

冷やしトマト 450円

新

鶏皮餃子 580円

さぶろうべいの
よだれ鶏 540円

やさいサラダ 650円

蒸し鶏の
さぶたれサラダ 790円

新

揚げ出汁
あんかけ豆腐 600円



長芋の唐揚げ
おかか醤油 390円



出汁巻きたまご
明太あんかけ 690円



カマンベール
チーズフライ 530円

おすすめ



大粒!
牡蠣フライ 750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。

530円



さつまいもの フライドポテト きなこハチミツ

500円



さぶろうべいの
若とり唐揚げ
580円

おすすめの一品



おすすめ

名物 とりかわ 500円
創業以来変わらぬ味。 ダブル 980円



新唐揚げ

とりかわカリポリ揚げ 500円
特製スパイスの沼る味。 ダブル 980円