さぶろうべい

白菜鍋のトッピング

お好きな具材を追加して、自分好みの白菜鍋に。

＼ スタッフおすすめのトッピング組み合わせ ／

ぜひお試しください！

キムチ×白ネギ

ピリッとした辛みに、白ネギの甘み。

トッピング二品合計 ¥650

玉ねぎ×しめじ

やさしい甘みと、きのこの豊かな旨み。

トッピング二品合計 ¥400

親とり【一人前】

噛むほどに旨みが広がる、しっかりとした歯ごたえ。

¥480

若とり【一人前】

やわらかくジューシーな鶏肉で、食べごたえをプラス。

¥570

とりもつ【一人前】

個性豊かな食感と、もつならではの深い旨み。

¥480

高原豚【一人前】

脂の甘みと肉の旨みが、白菜のおいしさを引き立てます。

¥620

白菜

たっぷりの白菜追加。〆の麺と合わせてのご注文もおすすめ。

¥370

キムチ

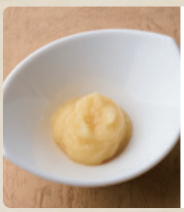
ピリッとした辛みと旨みで、食欲そそる味わいに。

¥350

白ネギ

火を通すほどに甘みが増す、香り豊かな名脇役。

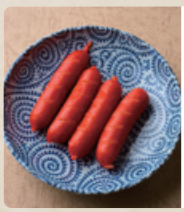
¥300



おろしにんにく

食欲をそそる、クセになるトッピング。

¥100



赤ウインナー

どこか懐かしい味わいが、お鍋の楽しいアクセントに。

¥280

玉ねぎ

お肉の旨みと好相性。食感のアクセントにも。

¥200

チーズ

まろやかでコク深い味わいに。お鍋を食べる直前に入れるとGood!

¥350

とりかわ

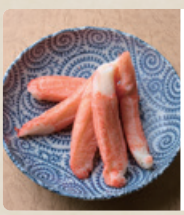
鶏皮ならではのコクをプラス。
通のおすすめ！

¥250

しめじ

きのこの豊かな旨みと香り。
トッピングの定番！

¥200



スギヨ カニカマ

ほぐれる食感とやさしい旨みが、白菜とよく合います。

¥450

チャンポンめん

最初から入れて白菜鍋と一緒に食べても、〆の麺にも。

¥450

※白菜鍋は別料金です。 ※消費税込みの価格です。