



選べる2種類のおだし

定番のおだしから季節限定だしまで9種類のおだしをご用意いたしました
その日の気分で鍋をコーディネートし、お楽しみください

大地のぶた人気ナンバーワンおだし

厳選五種節 大地のぶた自慢の極み出汁

宗田節、いわし節、鯖節、鰹節、ムロアジ節の厳選した五種の節からとった出汁に天然の塩と昆布を加え、しゃぶしゃぶに最も合うお出汁に仕上げました。



ぼん酢・胡麻だれ・つゆだれで



は“雑炊セット”でリゾット



季節限定だし2種類

別紙のPOPをご覧ください

※ 鍋だしを途中で交換する場合は1回につき500円頂戴致します

クリーミーな本格派 ^{バイタン}豚骨白湯だし

豚骨と野菜の旨みだけを抽出したスープ。あっさりなのに深いコクが自慢です。しゃぶしゃぶに合うよう仕上げました。



そのまま豚骨白湯だして



は“中華麺”で豚骨ラーメン



大地のぶた人気ナンバーツーおだし



直源 金沢大野 だし醤油の本格派すきだし

日本四大醤油の一つ、大野醤油をかえしに使用しました。素材の味を引き立てるまろやかさが特徴のこだわりの醤油でワンランク上のすきやきをお楽しみください。



すきやき風に卵と絡めて



は“讃岐うどん”ですきやきうどん



国産老鶏白湯プルプル コラーゲンだし

鶏白湯スープをベースに、美肌効果抜群のコラーゲンを豊富に使い滑らかな口当たり仕上げました。



ぼん酢・胡麻だれ・つゆだれで



は“雑炊セット”で鶏白湯雑炊



魚介の旨みが凝縮 キムチチゲだし

魚介の旨みが効いたキムチの出汁にコチュジャンと豆板醤、味噌をブレンドした大地のぶたオリジナルの絶品チゲ鍋。



そのままキムチチゲだして



は“チーズリゾットセット”でリゾット



こだわり新鍋出汁

木樽仕込み 名古屋の赤味噌甘辛だし

本場名古屋で熟成された赤味噌をベースに、豆板醤、コチュジャン、唐辛子の辛味とハチミツを加え、辛さの中に甘味を加えた癖になる旨さのお出汁です。



そのまま赤味噌甘辛だして



は“チーズリゾットセット”でリゾット



薬膳八種 旨塩健美だし

生姜・桂皮・陳皮・花椒・八角・ウイキョウなど漢方や香辛料が入っている美肌効果抜群の薬膳鍋です。



ぼん酢・胡麻だれ・つゆだれで



は“中華麺”で旨塩健美ラーメン



※写真はすべてイメージです