

新

×
メニュー登場!!

健康や老化予防に
肉をしつかり食べよう!!

体内で合成されるタンパク質の代表として
「血中アルブミン」があります。
肉や魚などのタンパク質を基に作られるもので
認知症や骨粗しよう症の対策予防
又は筋肉や血管、免疫細胞などの
機能に不可欠な成分です。
年を取ることの「アルブミン」を作る力が
弱まる傾向にあります。
これが「老化」なんです。だからこそ
肉をしつかり食べるべきなのです。



厳選牛肉と豚ロース
鶏肉の3種類の
ボリューム満点なしゃぶしゃぶ!!
このボリュームでこの価格は
他店ではないかも?

厳選3種しゃぶしゃぶ御膳
1,280円(税込)

しゃぶしゃぶだしは、
ながさわ秘伝だしと
こぶだしの2種類から
お選びください。

しゃぶしゃぶだしは、
ながさわ秘伝だしと
こぶだしの2種類から
お選びください。

自慢の黒毛和牛と豚ロース、鶏肉の
3種類の贅沢なしゃぶしゃぶ!!
旨みと柔らかさにこだわった黒毛和牛を召し上げれ。

絶品黒毛和牛しゃぶしゃぶ御膳

1,680円(税込)

厳選された黒毛和牛をすき焼き風に焼きながら
まずは、うどんに入れます。うどんに入れてすき焼きうどんに。
その後は、卵を絡めてご飯と一緒に
すき焼き風で召し上げれ。

黒毛和牛すき焼きうどん
1,580円(税込)

150gの厚切り豚ロースに
特製の生姜ソースを
からめた自慢の一品。
柔らかくてボリューム満点!!

厚切り豚ロースの
生姜焼き定食
980円(税込)

柔らかい黒毛和牛を
特製和風タレで炒めた
究極の焼肉丼!!
黒毛和牛の旨みが
口いっぱいに広がります。

黒毛和牛焼肉丼
1,580円(税込)



うどんが見えないほど柔らかい
牛肉をたっぷりのせた肉うどん!!
ながさわ肉うどん
780円(税込)



自慢のハンバーグ、ソーセージ
チキンステーキ。
ながさわの伝統と技で
他店とはひとあじ違う
鉄板グリル新登場!!
洋食グリルセット
1,080円(税込)

