

※画像はコースとなっております。要予約  
 激旨しゃぶしゃぶ鍋(お肉+お野菜) ●黄金豚1人前 ¥1,300(税込)  
 ●ラム1人前 ¥1,100(税込) ●登別牛1人前 ¥2,400(税込)

ホームマック 中島店  
 MORUE中島 ●B棟 MORUE中島 ●A棟



もつ鍋 1人前 ¥880(税込)

監獄カラオケ 登録店 ● ツルハドラッグ 登録店 ●  
 一平若草店 ●



絶品牛もつ鍋 ¥780(税込)

粋や ● サラダ館 ●  
 村上歯科医院 ● ●菊池あんまはりきゅう治療院

ログハウス造りの広々とした店内と、月イチの生バンドライブも人気の『ピアキャビン』からは火鍋しゃぶしゃぶが！  
 登別牛・黄金豚・ラムの3種類からお肉をチョイス、スープはピリ辛薬膳スープと昆布だしをスタンバイ！このピリ辛薬膳スープ、辛味と薬膳の圧倒的な効果で冷え切った体をじっくり温めてくれるので是非ともオススメ！サイドメニューの柚子風味の鶏つまみれやお餅も人気です。旨みたっぷりのスープを最後の一滴まで頂くならメのラーメン・うどん・ご飯で、もうお腹大満足！牛ホルモン鍋もピリ辛味噌味が好評です。鍋メニューは夜限定です！  
 ※ランチでは鍋のご提供はしていません。

『一平若草店』と言えば室蘭やきとり！でも実はこの時期、かなりの割合で皆さんが注文する人気メニューは「もつ鍋」！25年以上も続く人気の秘密は、柔らかい道産ホルモン。脂の甘みと旨みがスープに溶け出て最後の一口まで飲み干せます。また、メでラーメンを入れてもよし、ご飯を入れて雑炊もよし(お店のイチオシ!)、旨いスープは食べ方いろいろ！あなたの体の芯まで優しく温めてくれます。味はみそキムチ味としょうゆ味、お好みに合わせて召し上がれ。予約なしでも注文OK！ランチ営業もしているけど、残念ながらもつ鍋はナイトメニューのみです！  
 ※ランチではもつ鍋のご提供はしていません。

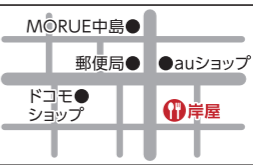
伊達の『大衆酒場粋や』で絶品部門メニュー「絶品牛もつ鍋」を発見！早速食べてみるとあっさりした醤油ベースの出汁で、キャベツ、もやし、ニラなどの具材とプリプリのモツがたっぷり。モツの脂身がとろける感じと、コリコリした歯ごたえがたまりません♪豆腐と油揚げがアクセントになって、お酒にピッタリです。牛モツは疲労回復効果のあるビタミンB群や、皮膚や粘膜を丈夫にするビタミンAがたっぷり含まれていて免疫力アップに効果的です。女性にはカローリ控えめで、お肌を健やかに保つコラーゲンがたっぷりなのもうれしい所です。



読者プレゼント  
 いずれかの掲載店舗で使えるお食事券1,000円分を各2名様に抽選でプレゼント!!  
 ※くわしくはプレゼント枠をみてネット♪

一年でいちばん寒いこの時期、美味しいお鍋で身体と心を温めたいですね！  
 野菜やきのこ、肉、魚介などの旨味がひとつになったお鍋を囲むと身体もボカボカ、会話も弾んで楽しさいっぱいです。そんなお鍋を食べたいと思った時に悩むのがお店選び。そこで今回は室蘭・登別・伊達界隈でステキなお鍋を提供してくれるお店を紹介します！

# お鍋が食べられる店



海鮮チゲ鍋 1人前 ¥1,200(税込) その他お鍋 1人前 ¥650(税込)~

MORUE中島 ● 郵便局 ● auショップ ● ドコモショップ ● 岸屋 ●



牛ホルモン 1人前 ¥790(税別)

●大川原脳神経外科病院 ● てっ炎 ● コーパさっぽろ東むろらん店 ● くるまや室蘭 ● 雲上閣×モリアル



きりたんぼ鍋・シャモ鍋 1人前 各¥1,000(税込) 京鴨鍋 1人前 ¥1,100(税込)

鴨井整形外科 ● 磯崎 ● おれんち ● ローソン ● ホテル ● バイサイド室蘭

「やきとり岸屋」でもお鍋が楽しめますよ！寒いこの時期の人気は海鮮チゲ鍋。大ぶりの牡蠣、海老、つばは食べごたえあり！岸屋特製みそチゲスープは海鮮の旨みが凝縮されたコクのある濃厚スープ。このスープ、海鮮好きにはたまらんですよ！  
 味が染みだ野菜とお豆腐も熱々のうちに召し上がれ。外の寒さが気にならないくらいあったまる～！  
 辛いのが苦手な方にはカキ鍋やとり鍋がオススメ。一人前の鍋だからひとりずつ好きなお鍋を選ぶこともできるし、やきとりのお供にちょこっと鍋で一人酒もイイなあ。寒い夜は「岸屋」に行って、室蘭やきとりとお鍋で乾杯！

プリプリな食感と程よい脂身が大人気のもつ鍋が食べられるのがホルモン鉄板焼「てっ炎」！  
 お肌によいコラーゲンが含まれ、野菜もたっぷり取れて女性にも人気が高い「牛ホルモン鍋」はだしのきいた醤油ベースのスープでかなり美味。すっきりしているのにコクがあり、たっぷりキャベツとの相性も抜群です。鍋に入っている店主厳選の国産牛ホルモンも臭みがなく、柔らかいので内臓系が苦手な方でも美味しく頂けます。  
 熱々の牛ホルモン鍋に極冷えソーダの超強力炭酸角ハイボールが相性抜群です！メのラーメンも間違いなしの美味しさです。

寒い冬には鍋が旨い『海川居酒屋おれんち』の鍋を食べて心から温まりましょう！1人前から食べられるお鍋はメニューが豊富。中でも、大将一押しのお鍋は秋田伝統の「きりたんぼ鍋」!!きりたんぼと野菜に自慢のダシがしみこんで箸が止まらない！他にもシャモ鍋や京鴨鍋などがあり、冬の名物あんこう鍋はなんと1人前1,200円と嬉しいお値段！生たこしゃぶしゃぶやチョウザメすき焼き風鍋などご家庭では中々食べられない鍋もオススメです！  
 ※3～4人前・要予約)は絶品！元気がほしい方には持ってこい！他にもご自慢の海鮮メニューをぜひご堪能下さい。