

かいせんどころ
梁の

忘新年会

かいせんどころ
梁
kaisendokoro
ryo
南二

ちゃんこ鍋コース

ご予約受付中
※ご予約は2日前まで

4名～
25名様
まで可能

提供期間 2月末まで



梁のちゃんこ鍋
スープへのこだわり…
こだわり抜いた青森県産鶏ガラと
桜姫鳥の丸鶏をふんだんに使用
し、12時間低温で煮込むことで、
鳥の髓の旨みまで抽出させ、京都
鰹節、利尻昆布と合わせ、それぞ
れの素材の旨みを最大限に引き出
すことで、余計な味付けは一切し
ない濃厚な最高級和鳥出汁を完成
させました。
まさに「魂の出汁」そのものです。

桜姫鳥たたき・豚バラ・魚介・毛ガニ
先付一茶碗蒸しカニ鱈甲飴一お造り3点盛
揚げ物一焼き物一ちゃんこ鍋一きしめん一デザート

※コース料理は一例です。
右記以外のコースもご予算に応じてご相談承ります。

梁のちゃんこ鍋コース

全8品・お一人様 4000円 (税抜)

桜姫鳥たたき・魚介・毛ガニ

先付一茶碗蒸しカニ鱈甲飴一お造り2点盛
揚げ物または焼き物一ちゃんこ鍋一きしめん一デザート

鶏たたきちゃんこ鍋コース

全7品・お一人様 3500円 (税抜)



《ご予約・お問い合わせ》かいせんどころ梁 ☎ 0226-25-7126

《住所》宮城県本吉郡南三陸町志津川字五日町 51 南三陸さんさん商店街内

《営業時間》11:00～14:00(LO) / 17:30～20:30(LO) ※ディナータイム完全予約制

《定休日》水曜日 (火曜日はランチのみ営業) ※年末年始は営業時間の変更あり