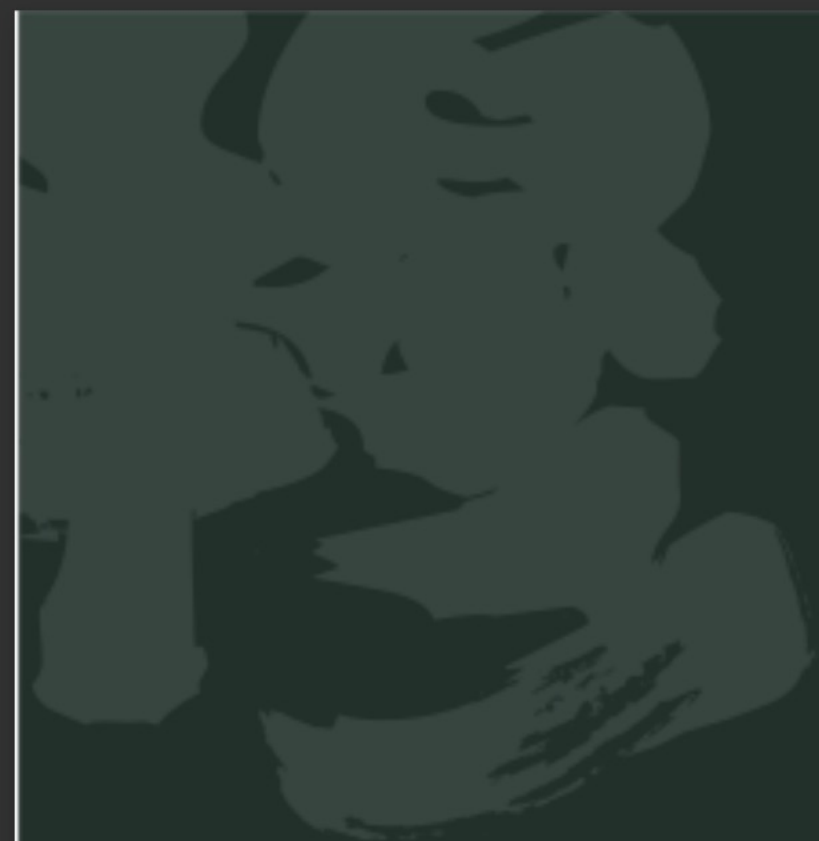




instagram

小尾羊サラーム 新大久保

📍 〒169-0073 東京都新宿区百人町
2丁目17-3 常陽第1ビル

☎ 03-3368-1618

🕒 営業時間 11:30-23:00

小尾羊 薬膳スープ

ス
ー
プ

鍋3味

8種類の中から**2種類**を選びください

¥2,860

鍋2味

9種類の中から**3種類**を選びください

¥2,200



極みだし・麻辣紅湯

「カプサイシン」が新陳代謝を促し脂肪燃焼、ダイエットに効果的。

Ultimate Broth Spicy Mala Red Soup



薬膳コラーゲン白湯

コラーゲンふくら、プルンプルン、美肌効果。

Herbal Collagen White Broth



ヘルシー山珍湯

生活習慣病の予防効果、ガン予防効果。

Healthy Mountain Delicacy Soup



特製辣香湯

カプサイシン十倍、発汗作用十倍ダイエット効果十倍(店内麻辣紅湯と比べて) 食道炎・胃腸炎があるお客様はご遠慮ください。

Signature Spicy Fragrant Soup



フルッティトマト鍋

「完熟トマト」&「こだわりブイヨン」でまろやかな甘みとコク

Tomato Hot Pot



四川酸菜鍋

四川特有の発酵酸菜を使用 酸味と辛味の絶妙なバランス

Sichuan Sauerkraut Hot Pot



特製薬膳もつ鍋・醤油風

新鮮な国産牛もつのみを厳選して使用。コラーゲンたっぷり!ビタミンB・C群15倍! カロリー・脂質は2分の1!

Herbal Offal Hot Pot (Soy Sauce)



特製薬膳もつ鍋・麻辣風

新鮮な国産牛もつのみを厳選して使用。コラーゲンたっぷり!ビタミンB・C群15倍! カロリー・脂質は2分の1!

Herbal Offal Hot Pot (Mala)



特製羊蝎子鍋(ラム背コツ鍋)

薬膳ミソで、骨まで丸ごと見込んだ、コラーゲンたっぷりのスープです。

Signature Lamb Spine Hot Pot

現代の「神湯」薬膳
古代モンゴルのレシピと漢方・中国医学
【四気五味】が育んだ三味

写真はイメージです。
All photos for illustration only

火鍋・お肉類

肉類

黒樺牛三種盛り(250g)
黒毛和牛三種拼盘
Wagyu Beef - Wagyu Beef Trio Platter
¥ 5,500



厳選食材



特選ラムロース(150g)
精选羊肩肉
Premium Lamb Loin
¥1,280



特選ラムもも肉(150g)
精选羊腿肉
Premium Lamb Thigh
¥1,280



上質柔らかラム肉(150g)
羔羊肉
Superior Goat Meat
(Tender Spicy Goat Meat)
¥1,380



牛バラ肉(150g)
牛五花肉
Beef Belly (Five Flower Beef)
¥ 1,480



特選牛肩ロース(150g)
精选牛肩肉
Premium Beef Tongue
¥1,350



若鶏もも肉(150g)
鸡腿肉
Chicken Thigh Meat
¥1,080

海鮮

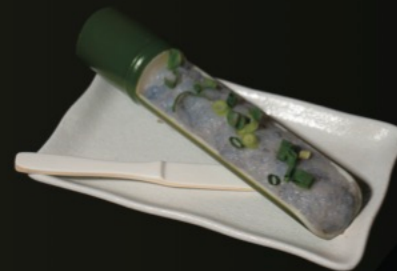


海鮮盛り合わせ
海鲜拼盘
Seafood
¥2,580



エビ5匹
虾×5只
Shrimp x5
¥1,080

団子



自家製エビつまれ
自制虾滑
Homemade Shrimp
Tsukune (Meatballs)
¥680



自家製鶏つまれ
自制鸡滑
Homemade Chicken
Tsukune (Meatballs)
¥580



魚卵包み団子
鱼包蛋
Fish Roe Stuffed Dumpling
¥680



魚団子
鱼丸
Fish Dumpling
¥ 580



卵黄入り海老団子
蛋黄虾丸
Shrimp Dumpling with Egg Yolk
¥ 580



牛肉団子
牛肉丸子
Beef Meat balls
¥ 680



イカ団子
鱿鱼丸
Squid Dumpling
¥ 580



牛ハチノス
牛肚
Beef Large Intestine
¥780



牛センマイ
牛百叶
Beef Tripe
¥780

かもちょう
鴨腸
Duck Intestine
¥780

和牛小腸もつ(100g)
和牛小腸
Wagyu Small Intestine
¥780

火鍋・野菜類

野菜



野菜5種盛合せ
什錦蔬菜5種
Vegetable 5-Item Platter
¥980

キノコと野菜10種盛合せ
什錦菌菇蔬菜10種
Mushroom and Vegetable 10-Item Platter
¥1,880

※盛合せの野菜は季節によって変更する場合がございます。



季節野菜



春菊
茼蒿
Crown Daisy
¥420



ニラ
韭菜
Garlic Chives
¥380



パクチー
香菜
Cilantro
¥420



豆苗
豆苗
Bean Sprouts
¥380



青梗菜
上海青
bok choy
¥380



キャベツ
包菜
Cabbage
¥380



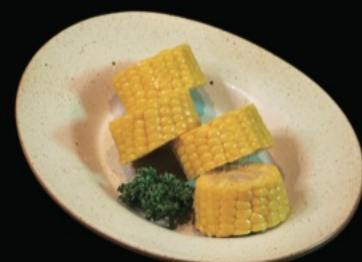
野菜



白菜
白菜
Napa Cabbage
¥380



もやし
豆芽
Bean Sprouts
¥380



とうもろこし
玉米
Garlic
¥420



人参
胡萝卜
Carrot
¥380



サツマイモ
红薯
Sweet Potato
¥380



レンコン
莲藕
Lotus Root
¥380



かぼちゃ
南瓜
Pumpkin
¥380



トマト
番茄
Tomato
¥420



昆布
海带
Kelp
¥380



もちもち板春雨
宽粉
Wide Harusame
(Glass Noodles)
¥380



春雨
粉丝
Glass noodle
¥380



春雨2種盛合せ
粉丝宽粉双拼
Harusame (Glass Noodles)
-Item Platter
¥420



凍り豆腐
冻豆腐
Tofu Skin
¥380



干し豆腐
干豆腐
Tofu Skin
¥380



うずら卵
鹌鹑蛋
Quail Eggs
¥380



発酵野菜
四川酸菜
Sichuan Pickled Mustard Greens
(Sichuan-Style Pickles)
¥380



腐竹
腐竹
Tofu Skin
¥380

にんにく
蒜
Corn
¥380

シャキシヤキ貢菜(こうさい)
貢菜
ivy mosses
¥380

じゃがいも
土豆
Potato
¥380

山の幸
味の至福



キノコ10種盛り合わせ
菌菇10种拼盘
Assorted 10 Mushrooms Platter
¥1,980

キノコ5種盛り合わせ
菌菇5种拼盘
Assorted 5 Mushrooms Platter
¥980

※盛合せのきのこは季節によって変更する場合がございます。

火鍋・キノコ類

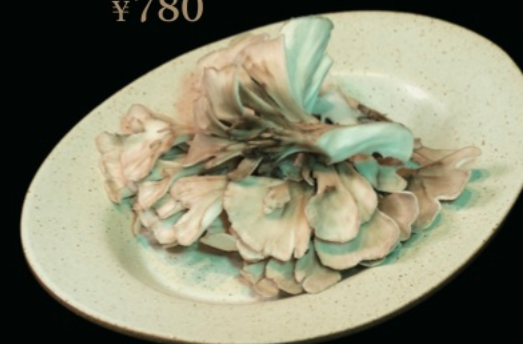
キノコ



ときいろひら茸
赤菇
Red Mushroom
¥780



白しめじ
白玉菇
White Beech Mushroom
¥420



舞茸
舞茸
Maitake Mushroom
¥420



ナメコ
滑子蘑
Nameko Mushroom
¥420



山茶茸
茶树菇
Tea Tree Mushroom
¥420



エリンギ
杏鲍菇
King oyster mushroom
¥420



田茂木茸(タモギタケ)
黄菇
Golden Oyster Mushroom
¥420



ヤマブシタケ
山伏茸
Lion's Mane Mushroom
¥420



黒キクラゲ
黑木耳
Black Wood Ear Mushroom
¥450



银耳(白キクラゲ)
银耳
White Wood Ear Mushroom
¥420

火鍋・タレ

食べ放題

お1人様

390円

何回も OK

※2名様からご利用可能

腐乳
Fermented Tofu
¥150

新鮮なカット唐辛子・小米辣段
Freshly Sliced Chili Peppers
¥150

ゴマだれ・芝麻醬
Sesame Sauce
¥350

ポン酢・甜醋
Ponzu Vinegar
¥350

黒酢・黒醋
Black Vinegar
¥150

胡麻油
¥150

ラー油・辣椒油
Chili Oil
¥150

生卵・鸡蛋
Egg
¥150

砕いたピーナッツ
花生碎
Crushed Peanuts
¥150

ニンニク・蒜
Garlic
¥150

海鮮ジャン
¥150

パクチーのみじん切り
香菜末
Minced Cilantro
¥180

ゴマ油・芝麻油
Sesame Oil
¥150

ホアジャオ油・花椒油
Sichuan peppercorn Oil
¥150

刻みネギ・葱花
Chopped Green Onions
¥150

カット唐辛子・干辣椒段
Sliced Chili Peppers
¥150

手切りニンニクみじん切り・蒜末
Hand-Chopped Minced Garlic
¥150

ニラ花・韭菜花
Edible Szechuan Garlic Chives
Flower
¥150

四川風タレ・油碟
Sichuan-Style Sauce
¥360

プロタレ・北京風胡麻タレ
Broth Sauce
¥360

タレ食べ放題対象外

食べ+飲み放題コース

¥5,500

・当店の看板「究極三味薬膳火鍋スープ」
極み出汁麻辣紅湯+コラーゲン白湯+ヘルシー山珍湯

・お肉3種【おかわり自由!】
国産牛ロース、ラムロース、鶏もも肉、自家製鶏つみれ

・野菜11種類盛合わせ【おかわり自由!】
春菊、青梗菜、えのき、キャベツ、水菜、長ネギ、もやし、大根、白菜、緑豆春雨、豆腐

・自家製面【おかわり自由!】

・ライス【おかわり自由!】

・デザート

お一人様につき特製つけダレを一つサービス!
(四川風特製タレ or 北京風胡麻タレ)

和牛食べ+飲み放題コース

¥6,500

・当店の看板「究極三味薬膳火鍋スープ」
極み出汁麻辣紅湯+コラーゲン白湯+ヘルシー山珍湯

・お肉3種【おかわり自由!】
和牛肩肉、国産牛ロース、ラムロース、鶏もも肉、自家製鶏つみれ

・野菜11種類盛合わせ【おかわり自由!】
春菊、青梗菜、えのき、キャベツ、水菜、長ネギ、もやし、大根、白菜、緑豆春雨、豆腐

・自家製面【おかわり自由!】

・ライス【おかわり自由!】

・デザート

お一人様につき特製つけダレを一つサービス!
(四川風特製タレ or 北京風胡麻タレ)

18種類食べ放題増加

贅沢プラス ¥1,100

ジャガイモ イカ団子 海老 油揚げ 舞茸 白舞茸 椎茸
山伏茸 たもぎ茸 山茶エノキ エリンギ しめじ サツマイモ
わかめ 黒きくらげ 中華風ゆば レタス 銀耳(白キクラゲ)

<お気軽にご注文下さい>

※90分ラストオーダーとさせていただきます。

※ご注文は2名様からのご注文となります。

※小生未満のお子様は無料です。

※小学生1年~3年生のお子様は1,000円引きです。

※小学生4年生~6年生と65歳以上のお客様は500円引きです。

※コースのご注文は同一メニューで人数分とさせていただきます。

※価格は税込となります。写真はイメージです。