



にいがた和牛の すき焼き御膳 12,800円

Niigata Wagyu Beef Sukiyaki set meal

Sukiyaki is a Japanese dish of beef, vegetables, tofu, and noodles simmered in a sweet sauce which is called warishita.

献立	先付	お造り	すき焼き	食事	留椀	デザート
季節の先付	本日のお造り二点盛り	にいがた和牛すき焼き	南魚沼旧塩沢産	こしひかり「庄治郎」	香の物	赤出汁
						ミルクジェラート



期間

2026 5/2(土) - 11/30(月)
17:30~21:00 (L.O.20:00)

※日本料理 千羽鶴の営業日のみのご提供となります

贅沢なひとときを心ゆくまで
にいがた和牛
追加 100g 2,400円



江戸風のコク深い特製割下で仕上げる、大判霜降りのにいがた和牛。
口の中でほどける柔らかな肉質と、濃厚な旨みが響き合う
格別な「すき焼き御膳」を、最上級として知られる「南魚沼旧塩沢産コシヒカリ」
とともにお楽しみください。

※お子さま料金の設定はございません。 ※写真はイメージです ※料金にはサービス料・税金が含まれます。

千羽鶴

NASPAニューオータニ
メイン 2階

お問合せ

レストラン予約直通
Tel. 025-780-6777 (9:00~17:00)

詳しくはこちらを
ご覧ください▶

