



僧兵もつ鍋屋

菰野一番

こものいちばん

STAND 1

[菰野町 / 三重県]

僧兵鍋は菰野の湯の山温泉に存在する「三嶽寺」の僧兵たちがスタミナ源として食べていたといわれる鍋。山の幸や肉を中心とした具材を数種類の味噌で煮込んだものです。「僧兵もつ鍋屋 菰野一番」では、ブランド豚「菰錦豚」を使用したもつ鍋としてお楽しみいただけます。また、農業の町でもある菰野。地場産品の真菰筍(まこもだけ)は是非味っていただきたい一品。昔ながらの木槽搾りで作られる「早川酒造」の日本酒と共にご賞味ください。

お昼は「菰錦豚」の美味しさを存分に楽しめるメニューをご用意しました。



僧兵味噌の
もつ煮込みうどん
[白飯、舞茸天付き]
¥880

臭みの少ない菰錦豚のモツを酒粕や生姜の入った僧兵味噌で煮込みうどんに。舞茸天と共にどうぞ!



菰錦豚フライ定食
(モモカツ、コロッケ)
¥880

※テイクアウトには味噌汁は付きません
厳選した餌で育った菰錦豚を生パン粉でカツとコロッケにしました。サクサク感を味わって。

夜はもっと菰錦豚、さらに真菰筍。菰野の味を堪能。



菰錦豚モモカツ
¥550



真菰麺
¥450



掬やぶりのモツ僧兵鍋
2~3人前 ¥1380

野性味溢れる僧兵味噌を使い、鍋の掬を破り菰錦豚のモツ仕立てに。



真菰筍のフリット
¥480



菰野のソーセージ 3種
¥850

ドイツで金賞を取った菰野のソーセージを盛り込みました。



僧兵もつ鍋を引き立てる、菰野、三重の酒

菰野町 早川酒造 日本酒「田光」 グラス¥600~

鈴鹿山脈霊峰釈迦ヶ岳伏流水を使用し、昔ながらの木槽搾り、瓶火入れ、瓶管理で作られた日本酒です。

三重県の梅酒&リキュール各種 ¥400~

忍ジャエール(ノンアルコール) 350ml瓶 ¥550~

*ランチタイムメニューの表示価格は税込です。ディナータイム・ドリンクメニューの表示価格は税抜です。メニューは予告なく変更する場合がございます。

OPEN lunch: 11:00-15:00 dinner: 17:00-21:00 L.O. [月曜定休日] ※土日祝はアイドルタイムなし

電話でのご予約も承ります。TEL.080-7968-8490

produced by BALNIBARBI