LOTTE ARAI RESORT

すきしゃぶ
矢代コース

Suki-Shabu Yashiro Course

～２種類の出汁で楽しむしゃぶしゃぶです～
Enjoy suki-shabu and shabu-shabu with two broths

すきしゃぶとしゃぶしゃぶの２種類を楽しめる
Enjoy both suki-shabu and shabu-shabu.



大人（中学生以上）	お子様（4歳～12歳 小学生）
Adults Junior high school age and over	Children Ages 4–12 (elementary school)
¥ 5,280 税込 /Tax included	¥ 3,300 税込 /Tax included

すきしゃぶ割下　白だし
Sweet soy sukiyaki broth & light dashi broth



新潟県産の生卵で食べるすきしゃぶ
Suki-shabu served with raw egg from Niigata

上品でやさしい白だしベースに、程よいコクが
引き立つ割下です。新潟県産の生卵に付けてお召し上がりください。
A delicate dashi base with a rich, sweet soy flavor. Dip the meat in raw egg from Niigata.

旬の前菜
Seasonal appetizers



季節野菜
Seasonal Vegetables



お肉３種
Three kinds of meat



新潟牛もも肉 Niigata beef round
（割下がおすすめです）Best with sukiyaki broth
赤身の旨みが際立つ、さっぱりとした味わいの新潟牛もも肉をお楽しみください。
Lean Niigata beef round with a light taste and rich, savory flavor.

厳選やまと豚 Selected Yamato pork
（白だしがおすすめです）Best with light dashi
きめ細かくやわらかな肉質で、甘みのある脂身が特徴の厳選やまと豚です。
Carefully selected Yamato pork, with a fine, tender texture and sweet fat.

越の鶏 Koshi no Tori chicken
（割下がおすすめです）Best with sukiyaki broth
旨みと歯ごたえのバランスが良く、上品で味わい深い越の鶏です。
A refined, flavorful local chicken with a pleasing balance of savoriness and bite.

矢代米 コシヒカリ
Yashiro-grown Koshihikari rice

新潟県妙高市・矢代地区で育まれた、甘みと
粘りが自慢のコシヒカリ。ふっくらとした
炊き上がりと豊かな風味をお楽しみください。
Sweet, pleasantly sticky rice from Yashiro,
Myoko, Niigata; cooked fluffy and full of flavor.



お口直し
ゆずシャーベット
Yuzu sorbet

さっぱりとしたゆずシャーベットで
お口直し。
A refreshing yuzu sorbet to cleanse the palate.



※画像はイメージです

ご宿泊 TEL0255-75-1100　アクティビティ TEL0255-75-1177
〒944-0062新潟県妙高市両善寺 1966
ロッテアライリゾート
公式サイト