한국어 메뉴

Shabu-shabu

new KOBE

Namba

수제 참깨 소스
自家製胡麻タレ

뉴고베는 오랜 시간을 들여 수제 참깨 소스를 만들었습니다.
21가지 종류의 양념을 조리하여 향기롭고 맛있습니다.
인공 보존제는 절대로 사용하지 않으며, 첨가물이 없어 매우 안전합니다.

얇게 썬 고기
肉を薄切りスライス

뉴고베는 개방형 주방에서 고기를 썹니다. 뛰어난 품질의 고기를 소스와 더욱 어울리도록 얇게 썰어, 훌륭한 소스와 훌륭한 고기가 만나 더욱 맛있는 샤브샤브가 탄생합니다.

구리 냄비
銅鍋

구리 냄비는 열 전도율이 높아 고기와 채소를 조리하기에 적합합니다. 실제 구리 냄비와 대리석 바에서 샤브샤브를 즐길 수 있습니다.

음식 알레르기가 있는 손님:

저희 레스토랑에서 사용하는 소스에는 아래의 재료가 포함되어 있습니다.

폰즈 식초: 밀, 콩, 사과
참깨 소스: 우유, 밀, 땅콩, 고등어, 콩, 닭고기, 돼지고기, 젤라틴, 참깨

자세한 내용은 직원에게 문의해주세요.

더욱 많은 분들이 샤브샤브를 즐겼으면 합니다.

しゃぶしゃぶをもっと気軽に 多くの皆様に食べていただきたい。

뉴고베에서는 엄선한 재료만을 사용하여 새로운 맛의 경지에 이르고자 합니다. 뉴고베의 요리는 모두를 만족시키기에 충분합니다!
뉴고베에서 제공하는 합리적인 가격의 정통 샤브샤브를 즐기세요.

샤브샤브를 즐기는 법

しゃぶしゃぶの召し上がり方

* 양념을 취향대로 소스에 넣습니다. 생마늘과 고춧가루는 참깨 소스와 잘 어울립니다. 참깨를 직접 갈아서 넣으면 소스가 더욱 향긋해집니다. 폰즈(광귤을 압축한 과즙)에 파를 약간 넣으면 더욱 맛있습니다.

*젓가락으로 소고기 한 점을 집어 끓는 육수에 담급니다.

*돼지고기는 소고기보다 조금 더 익히세요.

*소스가 묽어지면 직원에게 말씀해주세요.

저녁 특선

~합리적 가격에 즐기는 고급 고기~

※믹스 등심 샤브

샤브샤브 しゃぶしゃぶ

모둠 채소, 우동 또는 밥이 제공됩니다.
野菜盛り合わせ、うどん又はごはん付

돼지고기 등심 샤브(SPF 목정살) 豚ロース（国産SPF肩ロース）	¥1,820
등심 샤브(최고급 갈비) 牛ロース（上リブロース）	¥2,980
믹스 등심 샤브(돼지고기, 소고기 믹스) ミックスロース（豚・牛盛合せ）	¥2,480
일본 와규 흑우 등심 샤브 (A4 등급 일본 와규 흑우) 黒毛和牛（黒毛和牛A4ランクリブロース）	¥4,950
일본 와규 흑우 및 돼지고기 믹스 샤브 黒毛和牛・豚ミックス	¥3,980

맥주 세트

~가성비 좋은 샤브샤브 주류 세트~
모둠 채소, 미니 우동, 맥주가 제공됩니다.

※본 세트에 밥은 제공되지 않습니다.

	소	중	대
돼지고기 샤브 豚しゃぶ	¥1,640	¥1,770	¥1,890
소고기 샤브 牛しゃぶ	¥2,070	¥2,320	¥2,570
믹스 샤브 ミックスしゃぶ	¥1,850	¥1,990	¥2,130

※고기와 채소는 점심과 동일하게 제공됩니다.
※모든 종류의 주류가 제공 가능합니다.
※소, 중, 대는 인당 제공될 고기의 양을
나타냅니다.

※믹스 중 사이즈

음료 및 주류

맥주 ¥590
ビール (中瓶)

생맥주 ¥590
生ビール (500ml)

사케 日本酒 180ml 一合 ¥450
사케 日本酒 360ml 二合 ¥880

사케(냉) ¥880
冷酒

소주와 소다 ¥480
チューハイ
(레몬, 포도, 라임, 매실)
(レモン・巨峰・ライム・梅)

소주 ¥480
焼酎
(감자/보리, 온더락, 끓는 물, 물과 함께)
(芋/麦・ロック・湯割・水割)

미니 소주
焼酎ミニボトル (300ml) potato ¥1,300
wheat ¥1,200

킵 보틀 ¥3,500
ボトルキープ
(소주는 3개월 동안 보관)
(焼酎3ヶ月間キープ)

소주와 우롱차 ¥550
ウーロンハイ

매실주 ¥480
梅酒
(록, 끓는 물, 물과 함께,소다)
(ロック・湯割・水割・ソーダ)

글라스 와인 ¥500
(레드/화이트)
ワイン　グラス
(赤・白)

하프 보틀 와인 ¥1,300
(레드/화이트)
ハーフボトルワイン
(赤・白)

위스키 싱글 ¥550
ウイスキー　シングル

더블 ¥900
ダブル

하이볼 ¥600
ハイボール

프리미엄 하이볼 야마자키 ¥1,350
プレミアム ハイボール 山崎

우롱차 ¥380
ウーロン茶

콜라, 오렌지 주스 ¥380
コーラ・オレンジジュース

생수 ¥180
ミネラルウォーター

(なんばウォーク店用)

추가 메뉴

	보통	하프
고베 소고기 神戸牛	¥5,950	¥2,980
고급 일본 와규 흑우 特選黒毛和牛	¥4,450	¥2,230
소고기 등심 牛ロース	¥2,480	¥1,240
돼지고기 등심 豚ロース	¥1,280	¥640
믹스 등심 ミックスロース	¥1,980	¥990
일본 와규 흑우와 돼지고기 믹스 黒毛和牛・豚ミックス	¥3,400	¥1,700

	소	중	대
일반 돼지고기 並豚追加	¥570	¥860	¥1,140
일반 소고기 並牛追加	¥940	¥1,410	¥1,880
일반 믹스 並ミックス	¥770	¥1,120	¥1,470

추가 메뉴

채소 모둠 野菜盛り合わせ	대 중	¥720 ¥500
양배추 白菜		¥480
콩나물, 핵베리 もやし・えのき	각	¥380
밥 ご飯		¥260
우동 うどん		¥260
떡 もち		¥250
두부 豆腐		¥380
라멘 (5pm 이후) ラーメン (PM5時より)		¥500
일본식 죽 (5pm 이후) 雑炊 (PM5時より)		¥400

※직접 조리 부탁드립니다.
※お客様ご自身で調理頂きます。

(なんばウォーク店用)

단품 요리

어묵과 와사비 いたわさ	¥480
정어리 조림 めざし	¥480
냉두부 冷奴	¥380
청대콩 枝豆	¥380

※믹스 중 사이즈

점심 특선
(5pm 까지)

~뉴고베의 점심 특선~

모둠 채소(소), 미니 우동, 밥이 제공됩니다.

소, 중, 대는 인당 제공될 고기의 양을 나타냅니다.

	소	중	대
돼지고기 샤브 豚しゃぶ	¥1,050	¥1,180	¥1,300
소고기 샤브 牛しゃぶ	¥1,480	¥1,730	¥1,980
믹스 샤브 ミックスしゃぶ	¥1,260	¥1,400	¥1,540
최고급 돼지고기 샤브 上豚しゃぶ	¥1,220	¥1,480	¥1,740
최고급 소고기 샤브 上牛しゃぶ	¥1,820	¥2,350	¥2,880
최고급 믹스 샤브 上ミックスしゃぶ	¥1,540	¥1,960	¥2,380
일본 와규 흑우 샤브 黒毛和牛しゃぶ	¥2,750	¥3,800	¥4,850
일본 와규 흑우 및 돼지고기 믹스 샤브 黒毛和牛・豚ミックス	¥2,420	¥3,200	¥3,980

神戸牛ディナー

고베 소고기 저녁 특선

목심 A5 등급
(肩ロースA5ランク)

¥6,450

뉴고베 샤브샤브가 엄선한 맛을 즐기시기 바랍니다.
しゃぶしゃぶ new KOBEが厳選した極上の味をご堪能下さいませ。

모든 가격은 부가세 포함 기준입니다. ※表示価格は全て税込価格です。

(なんばウォーク店用)

神戸牛ランチ

고베 소고기 점심

목심 A5 등급
(肩ロースA5ランク)

소 ¥4,150 | **중 ¥5,250** | **대 ¥6,350**

뉴고베 샤브샤브가 엄선한 맛을 즐기시기 바랍니다.
しゃぶしゃぶ new KOBEが厳選した極上の味をご堪能下さいませ。

※소, 중, 대는 인당 제공될 고기의 양을 나타냅니다.

모든 가격은 부가세 포함 기준입니다. ※表示価格は全て税込価格です。

(なんばウォーク店用)