

横豚 夏季限定コース 2025.7/1~9/30 まで

🌶️ 辛さは控えめからスタート可能
→ お好みで辛味増しも承ります！

からみぞ
辛味増だし

お肉がどっさり！

🔥 辛味増の辛いだけじゃない魅力 🔥

醗酵文化の町、横手の「内藤醤油店」さんのこうじみそに横手市平鹿町産の秋田豚「あつぽるとん」のひき肉をたっぷり使用しました！夏にこそ食べたくなる赤いスープは味増のコクと醗酵の旨み、そしてピリッと辛いスパイスの刺激が絶妙に調和しています。唐辛子には疲労回復効果もあるのといつも頑張ってくれている「体がよろこぶ」お鍋をぜひ！豚玄亭オリジナルのしゃぶしゃぶをお楽しみください★★



もっと辛くしたい！
辛いもの、大好きさんへ
「生唐辛子」&「自家製う油」を合わせた
特製だれ「辛辛増し」をご用意いたします

※こちらは辛さに自信がある方のみご賞味ください

豚しゃぶコース
「辛味増だし」

2時間制(90分L.O)

しゃぶしゃぶ以外のお料理も
含めたオーダーバイキング

3680円
(税込 4048円)

ご予約は24時間いつでも予約可能なWEB予約がおすすめ！

【営業時間】17:00~22:00 【最終案内】20:30 【ラストオーダー】21:30

しゃぶしゃぶ横手豚玄亭 ☎0182-35-5729 〒013-0022 横手市四日町 3-7
当日のご予約もお時間によってはご案内可能です。お気軽にご相談ください

豚玄亭流！辛味噌しゃぶしゃぶの美味しい楽しみかた

辛味噌しゃぶしゃぶのつけだれ

辛味噌のお出汁はそのままつけだれとしてお召し上がりいただけます。

プラスで卓上に置いてあるつけだれ加えると・・・



お鍋の辛味噌だし
＋
ごまだれ

たんたんふう
坦々風つけだれ



お鍋の辛味噌だし
＋
ポン酢だれ

スーラーたんふう
酸辣湯風つけだれ

もっと辛くしたい！

辛い物大好きさんへ



から から ま
辛辛増し

※こちらは辛い物が苦手な方へおすすめいたしません
辛さに自信がある方のみご賞味ください

生唐辛子 & 自家製ラー油 を合わせた
特製薬味「辛辛増し」をご用意しております♪

「辛辛増し」はお鍋の中にポンっ！といれるだけ★
つけだれとしてもお召し上がりいただけます

🌶️ 入れすぎには注意！ 🌶️ 沢山お鍋の中に入れると
辛みが湯気に乗って目や皮膚に痛みを感じることがあります

最後のめまで楽しめる

最初は好きなお肉とお野菜を
辛味噌出汁で味わい、最後のめは
太麺を入れて辛みそラーメンや
ごはんとお肉でカルビクッパ風に。

最後まで自由な楽しみ方で
金額を気にせず食べられるのは
豚玄亭のオーダーバイキングだからこそ！



味変トッピングもあります！



有頭赤海老

女子人気!! 海老出汁に♪
こちらは追加で1尾150円です



山椒

注)もっとシビれたいひと専用!!
通常50円、食べ放題の方は0円！



おろしニンニク

旨みUPとスタミナ感がgood☆
通常50円、食べ放題の方は0円！