

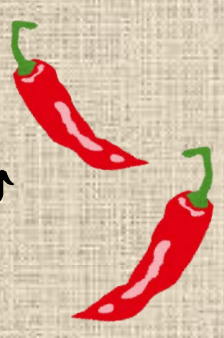


うまからうひなべししゃぶしゃぶ

# 旨辛火鍋

**夏限定コース**  
人気コースが今年も登場！  
夏季期間7/1~9/3日まで

## 旨辛火鍋の辛いだけじゃない魅力



夏になるとたべたくなる辛い鍋の定番といえば・・・  
そう！みんな大好き豚玄亭の「旨辛火鍋」ですわ♪  
横手豚玄亭では暑い夏の食欲回復にも  
最適な辛さを味やえる赤いスープ「火鍋」を  
しゃぶしゃぶのお出汁としてお楽しみ頂けます★  
旨辛火鍋の最初の辛さは辛いものが苦手な人でも食べられる  
ピリ辛まで。また追加のトッピングでもっと辛くしたり  
辛シビや有頭海老などでお好みのお出汁にアレンジ出来ます。  
美容効果も沢山あるので女性には嬉しいお鍋ですわ(´▽`)/  
今年の夏も乾杯は豚玄亭の火鍋で☆ おすすめですよ!!

**お出汁のアレンジトッピング**



**辛辛増し**



**辛シビ**



**有頭海老**

各プラス388円にてご用意いたします。

**「旨辛火鍋の豚しゃぶコース」**  
**お一人様 2980円 (税別)**  
**2時間制 ラストオーダー90分**  
 定額制豚しゃぶオーダーバイキングのコースです  
 飲み放題はプラスでアルコール1980円  
 ソフトドリンクは980円でお付け出来ます。

**ご予約・お問い合わせは「しゃぶしゃぶ横手豚玄亭」まで**  
**TEL 0182-35-5729**  
 013-0022 横手市四日町3-7 営業時間:17:00~22:30(最終案内 21:30)



# 旨辛火鍋しゃぶしゃぶの美味しい楽しみかた

## ●旨辛火鍋しゃぶしゃぶのつけだれ●

旨辛火鍋のお出汁はその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…



ごまだれを  
入ると  
たんたんぷう  
「担々風つけだれ」



ポン酢だれを  
入ると  
すーらんたん  
「酸辣湯つけだれ」

## ●お好みでじわじわ…辛く出来る●



旨辛火鍋の最初の辛文は辛い物が  
苦手な人でも食べられるピリ辛です。  
もっと辛いのが好きな方は追加トッピング  
秘伝の「激辛増し」や「辛シビ」(各別途+300円)を  
入ってじわじわ辛くして下さいね♡

## ●最後の最後まで楽しめちゃう●

中華めんを入れて辛エいうーメン  
雑炊セットとお肉でカルビクツパ風に  
豚玄亭の旨辛火鍋は定額制の  
オーダーバイキングだから最後まで楽しめちゃう!!



## ●旨辛火鍋 お出汁のアレンジトッピング●

こちらはオーダーバイキングとは別途各プラス 300円でご用意いたします。  
ご注文はスタッフまでお申し付け下さいませ。



**辛辛増し**

注)もっと辛いのが  
食べたいひと専用!!



**辛シビ**

唐辛子の辛文と  
山椒のしびれ感が good☆



**有頭海老**

女子人気!! 海老出汁♪  
一皿3尾です