# 昼のお品書き

RONJIN LUNCH

11:00-15:00

LO14:30

表示価格は全て税込価格です

松江城のお堀沿いにたたずむ
しゃぶしゃぶの老舗「ろんぢん」

初代女将が作り上げた
しゃぶしゃぶのたれでいただく味わいは
松江の味として長きにわたり
多くの人々に愛されてきました。

島根県産奥出雲豚と
島根県産黒毛和牛などのA4～5等級の中から
料理人がさらに厳選した肉だけを使い
本当においしい地元の味にこだわっています。

平成二十四年、ビル再開発のため
惜しまれながらその暖簾を下ろすも
平成二十八年十二月
大正浪漫をコンセプトとした
しゃぶしゃぶ・すき焼き・西洋料理の
ろんぢんとして再オープンし
新たな歴史を刻み始めています。

引き継がれた味
初代女将が日々研究を重ね
造りあげた秘伝のたれ。

一度食べたら忘れられない松江の味を
ごゆっくりとご堪能ください。

# しゃぶしゃぶ

創業七十年余りの洗練された味

一人前より承ります

## しゃぶしゃぶの歴史

### 忘れられない松江の味として

当店の代名詞となるのが開業から守り続けられてきたしゃぶしゃぶです。
こだわりはお肉だけではありません。
秘伝のタレ、地元産の野菜、鍋とどれをとってもこだわり抜いております。
このこだわりを守り続けていることこそが私たちの誇りであり、自慢となる所以でございます。

## 01 こだわりのお肉
## 島根県産黒毛和牛

自然豊かな環境で育った最高品質の優良黒毛和牛です。コース限定ではございますが幻とも言われる隠岐牛もご用意しております。

## 02 秘伝のたれ
## ごまだれ・ぽん酢

先代の女将が開業時から研究に研究を重ねた秘伝のタレ。上質な島根和牛を引き立てる味わいを今でも守り続けています。

## 03 ろんぢんの
## しゃぶしゃぶ鍋

当店が使用する銅で作られたしゃぶしゃぶ鍋は高い抗菌性が注目されており、さらには熱伝導率の高さから味がしみやすく、煮くずれもしにくくなっております。

## 旬 -しゅん-

一人前 3,960円

**奥出雲豚 ロース 150g**

小鉢 ／ 季節のお野菜 ／ ごはん ／ 自家製デザート ／ お抹茶又は珈琲(H/1)

## 宴 -うたげ-

一人前 4,950円

**特選島根県産黒毛和牛 ウデ肉 100g**

小鉢 ／ 季節のお野菜 ／ ごはん ／ 自家製デザート ／ お抹茶又は珈琲(H/1)

## 雅 -みやび-

一人前 5,940円

**極上島根県産黒毛和牛 ロース 100g**

小鉢 ／ 季節のお野菜 ／ ごはん ／ 自家製デザート ／ お抹茶又は珈琲(H/1)

本日の前菜は、別途
1,320円を頂戴いたします。

## しゃぶしゃぶの追加メニュー

- 奥出雲豚ロース100g …… 1,540円
- 特選島根県産黒毛和牛ウデ肉100g …… 2,640円
- 極上島根県産黒毛和牛ロース100g …… 3,740円
- うどん …… 220円
- 仁多米のお餅2個 …… 330円
- 野菜1人前 …… 880円

表示価格は全て税込価格です

SUKIYAKI

# すき焼き

秘伝の割り下
変わらない旨さが自慢です

一人前より承ります

## すき焼きの歴史

### ろんぢんが誇るもう一つの名物

すき焼きは、しゃぶしゃぶと
肩を並べるほどの名物料理。
当店ではお肉本来が秘める美味しさを
楽しんで頂きたいと、
お肉を焼いてから水の都松江の
天然醸造木樽仕込みの醤油で作られた
秘伝の割り下で煮込む関西風で
ご提供しております。
しっかりと焼いてから煮込むことで
牛肉本来の旨味を凝縮することができます。
こだわりの卵を絡めて
自慢の味わいをお楽しみください。

## 01 こだわりのお肉 島根県産黒毛和牛

主に地元島根県産黒毛和牛のA4･A5のお肉を使用しています。自然豊かな環境で育った最高品質の優良黒毛和牛です。

## 02 代々受け継がれる 秘伝の割り下

割り下に使用する醤油は、水の都と言われる地元松江市で作られた、天然醸造木樽仕込みで作られた大変まろやかな味わいの醤油をベースに作っております。

## 03 ろんぢんの すき焼き鍋

当店では重厚感を感じる鉄鍋を使用していますが、鉄鍋を使用することで鍋の鉄分が溶け出し、不足しがちな鉄分の摂取にも効果があるとも言われています。

## ◆和 -なごみ-

一人前 *5,170*円

**特選島根県産黒毛和牛 ウデ肉 100g**

小鉢 ／ 季節のお野菜 ／ ごはん ／ 極卵 ／ 自家製デザート ／ お抹茶又は珈琲(H/I)

## ◆幸 -しあわせ-

一人前 *6,160*円

**極上島根県産黒毛和牛 ロース 100g**

小鉢 ／ 季節のお野菜 ／ ごはん ／ 極卵 ／ 自家製デザート ／ お抹茶又は珈琲(H/I)

本日の前菜は、別途
*1,320*円を頂戴いたします。

## すきやきの追加メニュー

- ◆特選島根県産黒毛和牛ウデ肉100g …… *2,640*円
- ◆極上島根県産黒毛和牛ロース100g …… *3,740*円
- ◆極卵1個 …… *165*円
- ◆うどん …… *220*円
- ◆仁多米のお餅2個 …… *330*円
- ◆野菜1人前 …… *880*円

表示価格は全て税込価格です

WESTERN FOOD

# 洋食献立

◆とうもろこし豚
カツカレー
サラダ付き 880円

◆大正浪漫ビーフカレー
サラダ付き …… 1,540円

◆海の幸カレー
サラダ付き …… 1,540円

◆奥出雲豚のカツカレー
サラダ付き …… 1,540円

◆特選牛タンシチュー
サラダ・ライス付き …… 2,640円

◆数量限定 黒毛和牛のホホ肉シチュー
サラダ・ライス付き …… 2,640円

◆数量限定 手ごね和牛
100%ハンバーグ
サラダ・ライス付き …… 1,980円

◆黒毛和牛
ビーフカツレツ（デミグラス）
サラダ・ライス付き …… 2,640円

◆奥出雲豚ロースの
カツレツ（デミグラス）
サラダ・ライス付き …… 1,540円

和牛ビフテキは和風、洋風ソースでお召し上がりください

◆島根県産黒毛和牛ビフテキ
（ヒレ160g又はロース180g）
…… 6,930円

スープ ／ サラダ ／ ライス ／ 小菓子
お抹茶又は珈琲（H/1）

表示価格は全て税込価格です

◆ 数量限定 境港産紅ズワイガニの
クリームコロッケ (サラダ・ライス付き) 1,870円

◆ 海老フライ 自家製タルタル
(サラダ・ライス付き) …… 1,980円

◆ 数量限定 山陰産鮮魚のフライ
自家製タルタル (サラダ・ライス付き) 1,980円

◆ ミックスフライ (3種)
(サラダ・ライス付き) …… 1,980円

◆ ナポリタン (海老入り)
(サラダ付き) …… 1,100円

◆ 島根県産いかと辛子明太子のスパゲティ
(サラダ付き) …… 1,100円

[単品] 料理のお供に
◆ スープ 330円 ◆ サラダ 220円 ◆ ライス 220円

山陰名物
◆ しじみのみそ汁 440円 ◆ のどぐろのみそ汁 550円

表示価格は全て税込価格です

SWEETS

# 甘味

お食事後のお楽しみに

※季節によって内容が異なります
※写真はイメージです

## ◆一服菓子 550円

## ◆ソフトクリーム

［ バニラ ］

レギュラーサイズ
**330円**

ミニサイズ
**220円**

写真はイメージです

## ◆アフターセット 880円

**セット内容**

・お好きなドリンク ひとつ

［・珈琲（H/I）　・オレンジジュース
・紅茶（H/I）　・三ツ矢サイダー
・抹茶］

・本日の小菓子
※時期によって変わることがあります。

表示価格は全て税込価格です