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。

一人前より承ります

しゃぶしゃぶ

創業七十年余りの洗練された味

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/I)

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/I)

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/I)

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

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二つの名物

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

ろんぢん定番 Ronijn Standard

ろんぢんが厳選したこだわりのお肉を使用した、
店内仕込みの定番洋食メニュー。

◆手ごね和牛100%ハンバーグ
サラダ・ライス付き …… 2,200円

◆特選牛タンシチュー
サラダ・ライス付き …… 2,750円

◆黒毛和牛ビーフカツレツ(デミソース)
サラダ・ライス付き …… 2,750円

◆奥出雲豚ロースカツレツ(デミソース)
サラダ・ライス付き …… 1,870円

ビーフステーキ Beefsteak

地元産のこだわり和牛を使用した贅沢なステーキ。
ヒレまたはロースからお選びください。

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)
…… 7,150円

スープ／サラダ／ライス／小菓子
お抹茶又は珈琲(H/I)

カレー Curry

数種類の野菜・果物を1日かけてじっくり煮込み、
旨みがたっぷり溶け込んだお手製カレー。

◆大正浪漫ビーフカレー
サラダ付き …… 1,650円

◆海の幸カレー
サラダ付き …… 1,650円

◆奥出雲豚カツカレー
サラダ付き …… 1,650円

表示価格は全て税込価格です

フライ Fried Food

揚げたてサクサクを楽しめる特製フライ。
どれもボリューム感たっぷりのフライメニューです。

◆境港産紅ズワイガニのクリームコロッケ（デミソース） サラダ・ライス付き …… 2,310円

◆海老フライ（自家製タルタル） サラダ・ライス付き …… 2,310円

◆山陰産鮮魚のフライ（自家製タルタル） サラダ・ライス付き …… 2,200円

◆ミックスフライ3種（自家製タルタル&デミソース） サラダ・ライス付き …… 2,200円

スパゲティ Spaghetti

決して飾らない、どこか懐かしさと浪漫を感じる
大正風スパゲッティ。

◆ナポリタン（海老入り） サラダ付き …… 1,430円

◆島根県産いかと辛子明太子のスパゲティ サラダ付き …… 1,430円

［単品］料理のお供に

◆スープ 440円 ◆サラダ 330円 ◆ライス 330円

山陰名物

◆しじみのみそ汁 440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 660円

◆ソフトクリーム

［ バニラ ］

330円

◆アフターセット 770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。

写真はイメージです

◆レトロなクリームソーダ

（いちご・メロン・ソーダ）

各660円

表示価格は全て税込価格です