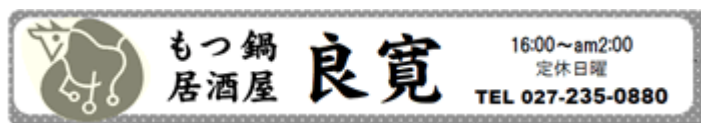


## もつ鍋居酒屋 良寛



「モツ好き」にはたまらないお店、発見しました！ 上質な食材と新鮮さにこだわりをもち、赤城牛をつかった極上のモツ鍋専門居酒屋。

ひと口食べれば旨みがジュワッ！ 特有の食感と味わいが、その舌を虜にさせるでしょう。



### 牛もつ鍋 醤油味（3人前）

ニラ・キャベツ・チャンボン麺を追加した牛もつ鍋。  
コクがあって醤油の風味がきいたヘルシー鍋。  
おすすめです！

隠れ家のような雰囲気の外観。店内は木の温かみのある落ち着いた造り。

カウンターと小上がり席の空間。ここで美味しいお鍋が頂けるとくれば、黙ってはいられません！

「良寛」は赤城牛をつかったもつ鍋が人気の居酒屋さん。国産のこだわりモツは柔らかく、口の中で溶けて、旨みがひろがる美味しさです。

おすすめは「牛もつ鍋・醤油味(一人前800円)」。さっぱりとしていながらもコクもある、本場博多の味が味わえます。

白いご飯が進みそうな「牛もつ鍋・味噌味(一人前800円)」は、程良くこってり、程良く甘い、人気の一品です。

追加メニューとしてニラや豆腐、キャベツ、もちろん追加の牛もつやスープもあるので、ヘルシー鍋にしたい方や、足りないという方にもモリモリ召し上がっていただけます。

鍋には欠かせない締め「おじやセット(400円)」や「チャンポン麺(400円)」もご用意。

しっかり最後までご満足いただけます。



サイドメニューには興味深いもつ料理がたくさん揃っています。

「特上モツ焼き、ニンニク醤油味(一串400円)」は貴重な部位の串焼きが風味豊かなニンニクの香りとともに頂けます。

また、「酢モツ(500円)」は子袋と食堂を鬼おろしと柚子コショウポン酢で合えたメニュー。こりこりの食感とさっぱりとした味わいがたまりません。

「もつ」と言えばヘルシーな食材。野菜もたくさんたべられる鍋は今「美メニュー」としても注目されています。

毎週木曜日には「女子会コース」として、通常2900円が1900円に！

内容も、お通し・もろ味噌キャベツ・もつ鍋(コラーゲンボール付き)・チャンポン麺・ソフトドリンク・アイスクリームと充実。

翌日つるつるのお肌が期待できちゃうコラーゲンボールが付いたお鍋はおすすめです。

その他各種宴会コース・飲み放題プランもあります。

