

出汁しゃぶ

やさしい温度で、やさしく包んで食べる!!



つゆの入った鍋を
中火でゆっくり沸かします。

ぐつぐつ
沸かさないのがコツ!!

この間に準備...

器に少し
つゆを入れて
おきます。



つゆから湯気が
立ち上がったら!!

ぐつぐつする手前で
水菜やねぎを鍋へ入れます。



鍋の野菜の上に、
薄切りのお肉を1枚ずつ、広げてそっと置きます。

嚴重注意

しゃぶしゃぶしない!!

決して沸かさないように
お肉に軽く火を通します。



おすすめ

レア

お肉の表面の色が
ピンク色になったら!

たべるとき

お肉でお野菜をやさしく
包むように持ち上げ、
用意した器に取ります。
ひと口目は薬味を使わず
お召し上がり下さい。

ふた口目からはお好みで
〔赤山椒〕〔ゆず胡椒〕〔黒七味〕
など薬味を付けお召し
上がり下さい。

