

중문 메뉴

Shabu-shabu  
new KOBE

## 수제 참깨 소스

### 自家製胡麻タレ

뉴고베는 오랜 시간을 들여 수제 참깨 소스를 만들었습니다.

21가지 종류의 양념을 조리하여 향기롭고 맛있습니다.

인공 보존제는 절대로 사용하지 않으며, 첨가물이 없어 매우 안전합니다.

## 얇게 썬 고기

### 肉を薄切りスライス

뉴고베는 개방형 주방에서 고기를 썹니다. 뛰어난 품질의 고기를 소스와 더욱 어울리도록

얇게 썰어, 훌륭한 소스와 훌륭한 고기가 만나 더욱 맛있는 샤브샤브가 탄생합니다.

## 구리 냄비

### 銅鍋

구리 냄비는 열 전도율이 높아 고기와 채소를 조리하기에 적합합니다. 실제 구리 냄비와

대리석 바에서 샤브샤브를 즐길 수 있습니다.

### 음식 알레르기가 있는 손님:

저희 레스토랑에서 사용하는 소스에는 아래의 재료가 포함되어 있습니다.

폰즈 식초: 밀, 콩, 사과

참깨 소스: 우유, 밀, 땅콩, 고등어, 콩, 닭고기, 돼지고기, 젤라틴, 참깨

자세한 내용은 직원에게 문의해주세요.

# 더욱 많은 분들이 샤브샤브를 즐겼으면 합니다.

しゃぶしゃぶをもっと気軽に  
多くの皆様に食べていただきたい。

뉴고베에서는 엄선한 재료만을 사용하여 새로운  
맛의 경지에 이르하고자 합니다. 뉴고베의 요리는  
모두를 만족시키기에 충분합니다!  
뉴고베에서 제공하는 합리적인 가격의 정통  
샤브샤브를 즐기세요.



## 샤브샤브를 즐기는 법

しゃぶしゃぶの召し上がり方

\* 양념을 취향대로 소스에 넣습니다. 생마늘과 고춧가루는 참깨 소스와 잘 어울립니다.  
참깨를 직접 갈아서 넣으면 소스가 더욱 향긋해집니다. 폰즈(광굴을 압축한 과즙)에 파를  
약간 넣으면 더욱 맛있습니다.

\*젓가락으로 소고기 한 점을 집어 끓는 육수에 담급니다.

\*돼지고기는 소고기보다 조금 더 익히세요.

\*소스가 묽어지면 직원에게 말씀해주세요.

# 저녁 특선

~합리적 가격에 즐기는 고급 고기~



※믹스 등심 샤브

## 샤브샤브 しゃぶしゃぶ

모듬 채소, 우동 또는 밥이 제공됩니다.

野菜盛り合わせ、うどん又はごはん (お替り自由) 付

돼지고기 등심 샤브(SPF 목정살)  
豚ロース (国産SPF肩ロース)

¥1,480

등심 샤브(최고급 갈비)  
牛ロース (上リブロース)

¥2,450

믹스 등심 샤브(돼지고기, 소고기 믹스)  
ミックスロース (豚・牛盛合せ)

¥1,980

일본 와규 흑우 등심 샤브  
(A4 등급 일본 와규 흑우)  
黒毛和牛 (黒毛和牛A4ランクリブロース)

¥3,980

일본 와규 흑우 및 돼지고기 믹스 샤브  
黒毛和牛・豚ミックス

¥3,180

# 맥주 세트

~가성비 좋은 샤브샤브 주류 세트~  
모듬 채소, 미니 우동, 맥주가 제공됩니다.

	소	중	대
돼지고기 샤브 豚しゃぶ	¥1,340	¥1,440	¥1,540
소고기 샤브 牛しゃぶ	¥1,520	¥1,660	¥1,800
믹스 샤브 ミックスしゃぶ	¥1,480	¥1,600	¥1,720

※고기와 채소는 점심과 동일하게 제공됩니다.

※모든 종류의 주류가 제공 가능합니다.

※소, 중, 대는 인당 제공될 고기의 양을  
나타냅니다.

※본 세트에 밥은 제공되지 않습니다.



※믹스 중 사이즈

# 음료 및 주류

맥주 ビール (中瓶)	¥550	소주와 우롱차 ウーロンハイ	¥480
생맥주 生ビール (480ml)	¥550	매실주 梅酒	¥400
사케 日本酒 사케 日本酒	180ml 一合 ¥400 360ml 二合 ¥780	글라스 와인 (레드/화이트) ワイン グラス (赤・白)	¥400
사케(냉) 冷酒	¥800	하프 보틀 와인 (레드/화이트) ハーフボトルワイン (赤・白)	¥1,000
소주와 소다 チューハイ (레몬, 포도, 라임, 매실) (レモン・巨峰・ライム・梅)	¥420	위스키 싱글 ウイスキー シングル	¥350
소주 焼酎 (감자/보리, 온더락, 끓는 물, 물과 함께) (芋/麦・ロック・湯割・水割)	¥400	더블 ダブル	¥600
미니 소주 焼酎ミニボトル (300ml)	감자 ¥1,150 밀 ¥1,050	우롱차 ウーロン茶	¥300
킵 보틀 ボトルキープ (소주는 3개월 동안 보관) (焼酎3ヶ月間キープ)	¥3,000	콜라, 오렌지 주스 コーラ・オレンジジュース	¥300
		생수 ミネラルウォーター	¥150

# 추가 메뉴

	보통	하프
고베 소고기 神戸牛	¥4,550	¥2,280
고급 일본 와규 흑우 特選黒毛和牛	¥3,350	¥1,780
소고기 등심 牛ロース	¥1,790	¥900
돼지고기 등심 豚ロース	¥820	¥470
믹스 등심 ミックスロース	¥1,320	¥710
일본 와규 흑우와 돼지고기 믹스 黒毛和牛・豚ミックス	¥2,750	¥1,480

	소	중	대
일반 돼지고기 並豚追加	¥340	¥480	¥620
일반 소고기 並牛追加	¥520	¥740	¥950
일반 믹스 並ミックス	¥480	¥670	¥860

# 추가 메뉴

채소 모듬  
野菜盛り合わせ

대 ¥580  
중 ¥380

양배추  
白菜

¥380

콩나물, 핵베리  
もやし・えのき

각 ¥250

밥 (추가시 무료)  
ご飯 (お替り自由)

¥200

우동, 떡  
うどん もち

각 ¥200

두부  
豆腐

¥280

라멘 (5pm 이후)  
ラーメン (PM5時より)

¥400

일본식 죽 (5pm 이후)  
雑炊 (PM5時より)

¥300

※직접 조리 부탁드립니다.

※お客様ご自身で調理頂きます。



# 단품 요리

어묵과 와사비  
いたわさ

¥380

정어리 조림  
めざし

¥380

냉두부  
冷奴

¥280

청대콩  
枝豆

¥280



※믹스 중 사이즈

# 점심 특선 (5pm 까지)

~뉴고베의 점심 특선~

모듬 채소(소), 미니 우동, 밥이 제공됩니다.

소, 중, 대는 인당 제공될 고기의 양을 나타냅니다.

	소	중	대
돼지고기 샤브 豚しゃぶ	¥820	¥920	¥1,020
소고기 샤브 牛しゃぶ	¥1,000	¥1,140	¥1,280
믹스 샤브 ミックスしゃぶ	¥960	¥1,080	¥1,200
최고급 돼지고기 샤브 上豚しゃぶ	¥950	¥1,170	¥1,350
최고급 소고기 샤브 上牛しゃぶ	¥1,450	¥1,750	¥1,980
최고급 믹스 샤브 上ミックスしゃぶ	¥1,280	¥1,530	¥1,880
일본 와규 흑우 샤브 黒毛和牛しゃぶ	¥2,180	¥2,990	¥3,800
일본 와규 흑우 및 돼지고기 믹스 샤브 黒毛和牛・豚ミックス	¥1,950	¥2,570	¥3,180



神戸牛ディナー

# 고베 소고기 저녁 특선

목심 A5 등급  
(肩ロースA5ランク)



# ¥4,980

뉴고베 사브사브가 엄선한 맛을 즐기시기 바랍니다.  
しゃぶしゃぶ new KOBEが厳選した極上の味をご堪能下さいませ。

추가 주문

追加MENU

고급 소고기  
(고베 소고기)

神戸牛

보통 레귤러

¥4,550

하프 HALF

¥2,280

모든 가격은 부가세 포함 기준입니다. ※表示価格は全て税込価格です。

神戸牛ランチ

# 고베 소고기 점심

목심 A5 등급  
(肩ロースA5ランク)



소 **¥3,180** | 중 **¥3,990** | 대 **¥4,800**

뉴고베 샤브샤브가 엄선한 맛을 즐기시기 바랍니다.  
しゃぶしゃぶ new KOBEが厳選した極上の味をご堪能下さいませ。

※소, 중, 대는 인당 제공될 고기의 양을 나타냅니다.

추가 주문

追加MENU

고급 소고기  
(고베 소고기)

神戸牛

보통 レギュラー

**¥4,550**

하프 ハーフ

**¥2,280**

모든 가격은 부가세 포함 기준입니다. ※表示価格は全て税込価格です。