昼のお品書き

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。

RONJIN LUNCH

11:00-15:00
LO14:30

表示価格は全て税込価格です

創業七十年余りの洗練された味

しゃぶしゃぶ

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。夜の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。

02 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 -SHUN-◆

一人前 **4,180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 -UTAGE-◆

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 ／ 自家製デザート ／ お抹茶又は珈琲(H/I)

◆雅 -MIYABI-◆

一人前 **6,270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
1,760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	1,650円
◆特選島根県産黒毛和牛ウデ肉100g	2,860円
◆極上島根県産黒毛和牛ロース100g	3,960円
◆うどん	330円
◆仁多米のお餅2個	363円
◆野菜1人前	935円

表示価格は全て税込みです

秘伝の割り下 変わらない旨さが自慢

すき焼き

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 -NAGOMI-

一人前 **5,390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 -SHIAWASE- ◆

一人前 **6,490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
1,760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	2,860円	◆うどん	330円
◆極上島根県産黒毛和牛ロース100g	3,960円	◆仁多米のお餅2個	363円
◆極卵1個	187円	◆野菜1人前	935円

表示価格は全て税込みです

洋食献立
WESTERN FOOD

ろんぢん定番 Ronjin 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 …… 2,640円

特選豚ロースカツレツ（デミソース）
サラダ・ライス付き …… 2,310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 …… 2,970円

特選牛タンシチュー
サラダ・ライス付き …… 2,970円

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・ライス付き …… 1,760円

特選豚カツカレー
サラダ・ライス付き …… 1,760円

表示価格は全て税込みです

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。

◆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 …… 2,750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 …… 1,760円

オススメ 目玉焼き トッピング +110円

［単品］料理のお供に

◆スープ …… 473円
◆サラダ …… 352円
◆ライス …… 352円

山陰名物
◆しじみのみそ汁 …… 473円

表示価格は全て税込みです

甘味
SWEETS

◆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

◆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。

◆ソフトクリーム（バニラ）330円

◆レトロなクリームソーダ（ソーダ・メロン・いちご）……各660円

◆一服菓子　660円

表示価格は全て税込みです