

牛たん
六六川



お品書き

極み



「北海道産」
豚肩ロースの
味噌焼き

牛
肩ロース

旨味噌
牛ハラミ

霜降り
牛たん

厚切り
牛たん

薄切り
牛たん

ささ川名物「牛たん炙り」と
おすすめ肉の贅沢な盛合せ。

ささ川 6種盛合せ

2,780円(税込3,058円)

贅を尽くした
至高の牛たん



希少部位である上質な霜降り牛たん、
とろけるような舌触りの高級食材フォアグラを
挟み焼きにしました。濃厚な味わいの素材が奏でる
絶品のハーモニーを是非ご堪能ください。

霜降り牛たんステーキと フォアグラの挟み焼き

2,480円(税込2,728円)

イベリコ豚の 出汁しゃぶ

上質な脂を蓄えたイベリコ豚を、
素材の旨みを逃さずそのまま
お楽しみいただける出汁しゃぶ。
ささ川おすすめの逸品です。



イベリコ豚使用

厳しい基準で長期間をかけて飼育された
イベリコ豚は独特の芳香を持ち、
しっかりした肉質と、さらりとしながらも
甘みのある脂が特長です。

脂が美味しいイベリコ豚を
たっぷりの葱と一緒にかつおの風味豊かな出汁しゃぶで
だしダレでいただく
イベリコ豚と葱の出汁しゃぶ

2人前 1,680円(税込1,848円)

1人前 880円(税込968円)

出汁しゃぶの楽しみ方

1. まずはこだわりのタレでいただきます。

しゃぶしゃぶのつけダレは、かつお出汁をベースにした
特製出汁ダレ。イベリコ豚の甘みのある脂との相性も抜群です。

2. ポン酢と柚子胡椒で、「味変」を。

つけダレを存分に味わった後は、ポン酢と柚子胡椒を
お好みでつけダレに入れて、「味変」をお楽しみいただけます。

3. メはさっぱりうどん。

しゃぶしゃぶを楽しんだあとは、イベリコ豚の脂が
とけこんだ出汁で、メのうどんをお楽しみください。

メに
どうぞ!



追加

さっぱりうどん 280円(税込308円)

イベリコ豚(100g) 500円(税込550円)

手切り笹打ち葱 450円(税込495円)

豆腐&レタス
&水菜 380円(税込418円)

素材にこだわった、ささ川名物

牛たん炙り

厳選
素材



厳選部位

牛たんの特徴である
旨味と柔らかさ
「牛たん炙り」は
柔らかい部分のみを
厳選して使用しています。



熟成

厳選された牛たんは、
秘伝の配合で作ったタレに
じっくりと漬け込むことで、
さらに味わいを深めます。



丁寧な切り込み

厚く切り出した牛たんは旨味十分です。
さらに表面に切り込みを入れることで、
特長である柔らかい食感を守り、
食べやすくしています。



当店自慢の牛たん三種を揃えました。

牛たん盛合せ

霜降り牛たん+厚切り牛たん+薄切り牛たん

2,380円(税込2,618円)

薬味3種付き

ねぎ塩

とうがらし
味噌

生わさび



牛たんは 厚切りが旨い

厚切りの牛たんはジューシーな旨味を存分に味わえます。丁寧に切り込みを入れることで、弾力がありながら食べやすくしています。

厚切り牛たん

2枚4切 1,300円(税込1,430円)

3枚6切 1,950円(税込2,145円)

選べる薬味

ねぎ塩

とうがらし
味噌

生わさび



厚めに切り出した牛たんを、特製の味噌にじっくりと付け込み熟成させました。お酒にも麦飯にもよく合う味わい深い逸品。

熟成味噌漬け 牛たん

2枚4切 1,280円(税込1,408円)

3枚6切 1,920円(税込2,112円)



選べる薬味

ねぎ塩

とうがらし
味噌

生わさび

手軽に食べていただけるように、薄切りにしてサッと炙りました。

薄切り牛たん

5枚 1,250円(税込1,375円)

7枚 1,750円(税込1,925円)

最も柔らかい 霜降り

牛たんの根元部分は運動量が少ない為、肉質が柔らかく脂が霜降り状に入ります。一本の牛たんからわずかししか取れない稀少部位を是非お試しください。

霜降り牛たん

2枚4切 1,750円(税込1,925円)

3枚6切 2,400円(税込2,640円)



選べる薬味

ねぎ塩

とうがらし
味噌

生わさび

お好みで追加 牛たん焼 薬味 各100円(税込110円)

● ねぎ塩

● とうがらし味噌

● 生わさび

おすすめ肉

牛たん入り
ソーセージ

「北海道産」
豚肩ロースの
味噌焼き

牛
肩ロース

旨味噌
牛ハラミ

ささ川のおすすめ肉をお手軽に
食べ比べできる盛合せです。

おすすめ肉 4種の盛合せ

1,680円(税込1,848円)

お料理にもう一品♪

ちょい
足し



お好みの
お料理とあわせて
定食に！

麦飯セット
(麦飯・とろろ・テールスープ)
500円(税込550円)



麦飯

小(120g) 140円(税込154円)
中(180g) 180円(税込198円)
大(300g) 230円(税込253円)

＼当店イチオシ！
牛たん炙り
おすすめ肉
セット



薄切り牛たんと
「北海道産」豚肩ロースの
味噌焼きセット

1,280円(税込1,408円)



薄切り牛たんと
牛肩ロースセット

1,380円(税込1,518円)



薄切り牛たんと
旨味噌牛ハラミセット

1,480円(税込1,628円)



薄切り牛たんと
牛たん入りソーセージセット

1,580円(税込1,738円)



牛たんシチュー(ハーフ)
490円(税込539円)



ミニサラダ
200円(税込220円)



ささ川の浅漬け
山わさびのつけ
430円(税込473円)



テールスープ
180円(税込198円)



味付きとろろ(90g)
280円(税込308円)



温玉
80円(税込88円)

逸品

ハーフポンド
約225g



牛肩ロース ハーフポンドステーキ

1,280円(税込1,408円)

脂身が少なく、上質な赤身の味わいが特長のステーキです。



「北海道産」豚肩ロース味噌焼き

北海道産の豚肩ロースをコクのある特製味噌ダレで焼き上げました。

580円(税込638円)



旨味噌牛ハラミ

人気の牛ハラミを特製味噌ダレで焼き上げました。酒の肴・ごはんのお供に!

780円(税込858円)

牛たん 創作料理

牛たん入りのメンチカツを
さっぱりとした塩レモンソースで



牛たん入りメンチカツ 塩レモンソース添え

680円(税込748円)



牛たん入りソーセージ

780円(税込858円)

パリッとジューシーなソーセージです。



牛たん煮込み

580円(税込638円)

どんなお酒にでも合う定番料理。
味噌仕立ての煮込みです。



牛たんシチュー

980円(税込1,078円)

柔らかく煮込んだ牛たんと
本格デミグラスソースのシチュー。

おつまみ



「中札内産」枝豆
280円(税込308円)



炙り笹かま
360円(税込396円)
炙りで風味をプラスしました。



ささ川の浅漬け
山わさびのつけ
430円(税込473円)



フォアグラ入り
茶碗蒸し
500円(税込550円)
フォアグラを贅沢に使用。
和風の出汁が利いた
ささ川の自信作。



香ばしく炙ったレア明太子
540円(税込594円)
皮の香ばしい香りとぷちぷちの食感が
抜群の逸品。

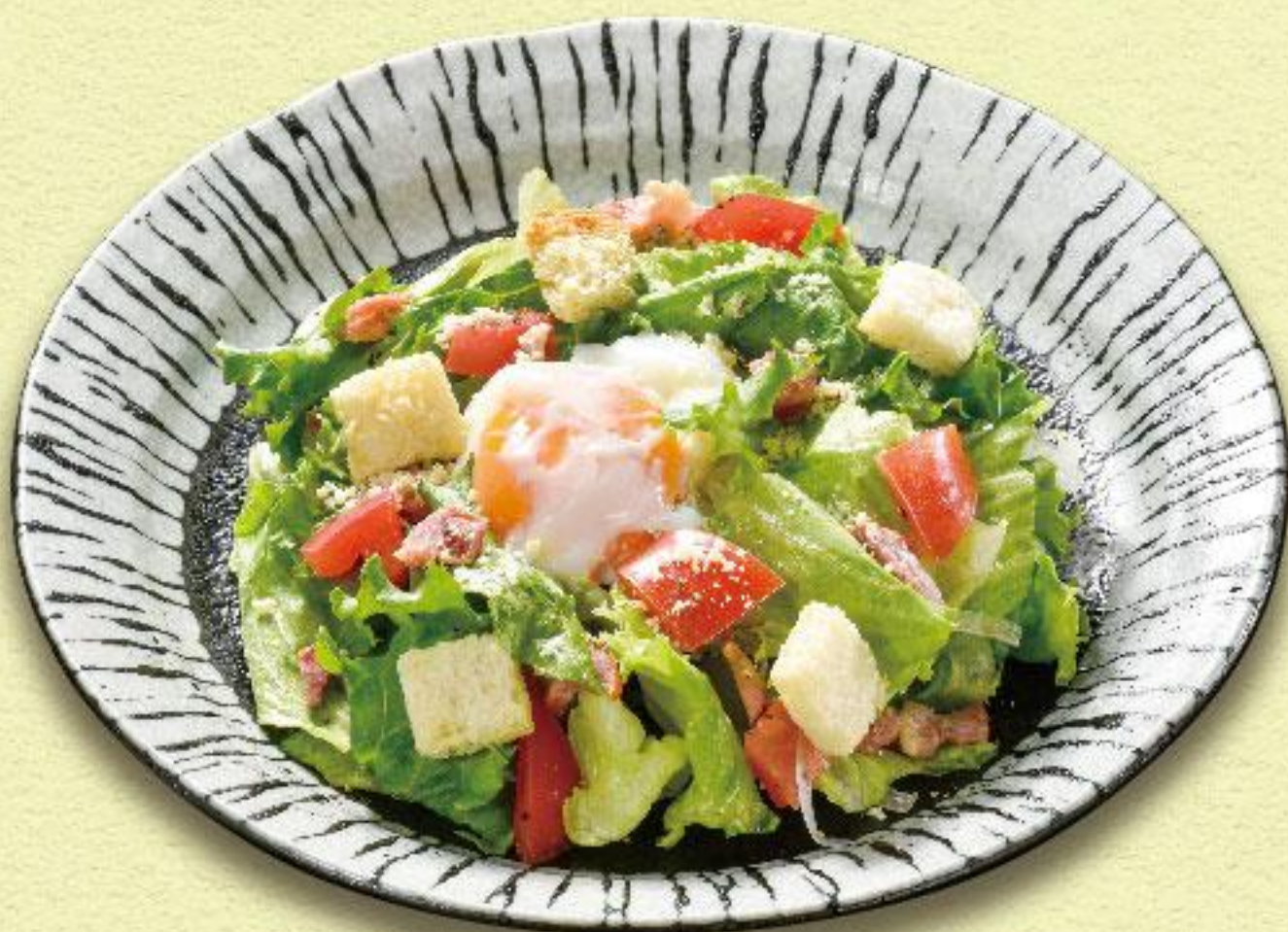


たん辛み
350円(税込385円)
細かく刻んだ辛めの牛たんは
お酒のおつまみに最適です。



豆腐の牛たんそぼろチーズ
580円(税込638円)
ジューシーな牛たんそぼろと
チーズの濃厚な味わい。

サラダ



ささ川特製 温玉シーザーサラダ
580円(税込638円)



ささ川特製 ポテトサラダ
350円(税込385円)

お食事



テールスープで仕上げた**べのさっぱりラーメン**
お酒のべやお食事どうぞ。 **580円**(税込638円)



お茶漬け(鮭・梅・明太子)
お酒のべやお食事どうぞ。各**380円** (税込418円)



お好みのお料理と
合わせて定食に

麦飯セット
500円
(税込550円)

単品

麦飯

小(120g) **140円**(税込154円)
中(180g) **180円**(税込198円)
大(300g) **230円**(税込253円)

テールスープ **180円**(税込198円)

味付きとろろ **280円**(税込308円)

甘味



ささ川 豆乳揚げパンアイス

揚げたてのパンでバニラアイスを
溶かしながらお召し上がりください。 **450円**(税込495円)



とろ〜りフォンダンショコラ
450円(税込495円)



バニラアイス **250円** (税込275円)