

だし処  
丸佐屋

dashi master  
marusaya

## Shabu Shabu Marusaya Grand Menu しゃぶしゃぶ丸佐屋メニュー

### Authentic Japanese Cuisine Using All-Natural Dashi

We have a root in the whole seller of Japanese broth ingredients since 1962.

Japanese broth called "Dashi" is the foundation of Japanese cuisine.

The most popular type of Dashi is made from Katsuobushi (Dried Bonito Flakes).

Though Katsuobushi is basically produced by simmering, smoking and drying for about 1 year, our Katsuobushi kare 2 years for its process.

By this process, Umami taste is concentrated in our premium Katsuobushi (Satsuma 2-year-old Hongare-Honbushi) and it's flavorful, nutritious and healthy.

We use only All-Natural Dashi (no MSG and other chemical seasonings) to bring Enjoy our delicious, healthy-tasting, authentic Japanese dishes.

Have a good time at Marusaya.

### 「ほんもの」の天然だしによる、「ほんもの」の和食を

1962年より、日本で鰹節卸業を始めたことがルーツである当店。

その歴史の中で、特別に開発されたのが「薩摩産本枯本節二年物」の鰹節です。

これは、二年以上に渡り乾燥と熟成を進め、旨味を凝縮させた「究極の鰹節」です。

当店では、この「本枯本節二年物」をふんだんに使用し、天然だしにこだわった和食を提供しております。「天然だし」の素晴らしさを世界へ伝えるべく、「ほんもの」の和食を追求し続けます。

是非とも丸佐屋の味をお楽しみください。

# Signature Dashi Shabu 丸佐屋名物だししゃぶ

Dashi Shabu(Japanese Hot Pot) is one of the most popular dishes in Japan.

Our Dashi Shabu is premium because we use All-Natural Dashi(Japanese Broth) for its soup.

Our Dashi is made from 2-years-old Dried Bonito from Kagoshima and Natural Rishiri Kelp from Hokkaido.

Please try our Dashi Shabu without sauce first and experience the gorgeous aroma and tasty flavor of Natural Dashi.

当店のだししゃぶは、「薩摩本枯本節二年物」の鰹節と「北海道産天然利尻昆布」の一番だしを贅沢に使用しております。香りと旨味を極限まで引き出した、丸佐屋でしか味わうことのできない極上の天然だししゃぶに仕上げました。まずはタレを付けずにだし本来の味わいをお楽しみください。



# How to enjoy Dashi Shabu だししゃぶおすすめの楽しみ方

1, Enjoy the aroma and taste of Dashi.

まずは本枯本節二年物の鰹節でとった最高の出汁をお試してください

First please enjoy 2 years aged bonito flake flavor and tasting our special "Dashi" soup stock

2, Please enjoy meat with "Dashi salt".

最初のお肉は付属のだし塩でお楽しみください  
料理長おすすめの食べ方です

Master chef recommend to try meat with "Dashi Salt" on your first bite, without Sauce.

3, Enjoy taste of different sauces.

お好みのつけだれで様々な味をお楽しみください

4, Enjoy home-made udon or porridge after finished Dashi Shabu.

締めは当店自慢のうどん、または雑炊をお楽しみください



Marusaya Course  
丸佐屋コース

※Minimum 2pax.

All pictures are for reference only

※2名様よりご注文可能です。

季節により写真と異なる場合がございます

Signature Dashi Shabu Course  
丸佐屋「だししゃぶ」コース

A5 Wagyu Melting Part \$128

A5 Wagyu Umami Part \$108

Hokkaido Pork \$88

Today's Appetizer  
本日の前菜

Dashimaki Tamago  
だし巻き玉子

3kinds of Sashimi  
お刺身3点盛り

Seasonal Dish  
季節の逸品

Dashi Shabu  
だししゃぶ

Udon or Porridge  
自家製うどんまたは雑炊

Dessert  
デザート



All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST

**Dashi Shabu**  
A la Carte  
だししゃぶ単品

**Choice Your Favorite Meat(100g/Order)**  
厳選したお肉をお選びください



**A5 Wagyu Beef**  
Melting Part  
A5 和牛霜降り  
\$98

**A5 Wagyu Beef**  
Umami Part  
A5 和牛旨味  
\$68

**Hokkaido Pork**  
北海道ポーク  
\$48

※Minimum 2order, you can combine with any meat.

All Dashi Shabu including Home made Udon or Japanese Porridge.

※ だししゃぶは 2 人前からオーダーをお願いします。(組み合わせは自由)  
だししゃぶの後に自家製うどん、もしくは雑炊をお選び頂けます

**Home Made Dipping Sauce**  
自家製つけだれ

Please choice 2 kinds of dipping sauce.  
お好みのつけだれを 2 種類お選びください  
Additional different dipping sauce + \$2  
つけだれを変更しての追加は \$2 申し受けます



**Ponzu Vinegar**  
ポン酢



**Sesame**  
胡麻だれ



**Sour Plum**  
梅しょうゆ



**Leek Sesame Oil**  
ネギ塩ゴマ



**Sukiyaki**  
すき焼き風



**Yuzu Rice Malt**  
ゆず塩麴

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST

**Additional Dashi Shabu Item**  
**だししゃぶ追加**

**Meat**  
**お肉**

A5 Wagyu Beef 100g **\$78**  
 Melting Part  
**A5 和牛 霜降り**

Hokkaido Pork 100g **\$28**  
 北海道ポーク

A5 Wagyu Beef 100g **\$48**  
 Umami Part  
**A5 和牛 旨味**

Home Made Chicken **\$18/6pcs**  
 Meat Ball  
 自家製鶏つくね



**Vegetables**  
**野菜**



Assorted Vegetables **\$12**  
 野菜盛り合わせ



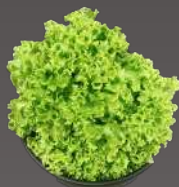
Mixed Mushrooms **\$4**  
 きのこミックス



Long Cabbage **\$3**  
 白菜



Black Fungi **\$5**  
 きくらげ



Lettuce **\$4**  
 レタス



Japanese Leek **\$3**  
 長ネギ千切り

Enjoy with Dashi  
おだしを楽しむ

Japanese Tofu  
日本産豆腐



\$6/4pcs

Arrowroot Starch Noodle  
葛切り



\$5

Deep-Fried Bean Curd with Rice Cake  
餅入り巾着



\$9

Japanese Fish Cake "Chikuwa"  
日本産無添加ちくわ



\$5

Japanese Fish Cake "Hanpen"  
はんぺん



\$5

Deep-Fried Bean Curd with Ingredients  
がんもどき



\$5

お麩  
Wheat Bran



\$5

More Carbo  
追加うどん、雑炊

Additional Home-Made Udon Noodle  
追加自家製うどん

\$5

Additional Japanese Porridge Set  
追加雑炊セット

\$5

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST

**Appetizer**  
**前菜**



**Half Dried  
Bonito Jerkey**  
**食べる鰹節**  
**\$15**



**Dashimaki Tamago**  
**(Japanese Egg  
Omelette)**  
**丸佐屋天然だし巻き卵**  
**\$12**



**Ohitashi**  
**(Blanched Spinach  
with Dashi Sauce)**  
**ほうれん草のお浸し**  
**\$ 9**



**Edamame**  
**枝豆**  
**\$ 8**



**Nori Seaweed Egg Custard**  
**天然だし茶わん蒸し**  
**\$10**



**Tsukemono**  
**(Japanese Pickles)**  
**漬物**  
**\$ 8**



**Eihire**  
**(Dried Sting Ray Fin)**  
**エイヒレ**  
**\$10**



Salad  
サラダ



Hokkaido Pork Shabu  
Salad  
北海道豚しゃぶサラダ  
\$18



Japanese Tofu and  
Wakame Seaweed Salad  
豆腐とわかめのサラダ  
\$16



Tomato Salad with  
Dashi Dressing  
トマトサラダ だし  
ドレッシング  
\$ 8

Meat  
肉料理



“Dashi” Katsutoji  
(Hokkaido Pork  
Cutlet with Dashi Sauce)  
北海道豚ポークカツとじ  
\$28



Wagyu Beef Sukiyaki on Ceramic Plate  
和牛すき焼き  
\$ 4 8



Simmered Beef Tendon  
and White Radish with  
White Miso Sauce  
京白味噌の牛すじ大根  
\$18



Dashi Oden  
だしおでん  
\$18

ADD Rice and Miso Soup Set \$ 8  
(追加) ご飯味噌汁セット \$8

Deep Fried Dish  
揚げ物



Dashi Menchi (3pcs)  
(Dashi Flavored  
Minced Wagyu Croquette)  
だしメンチカツ  
\$18(3pcs)



Agedashi Tofu  
(Deep Fried Tofu  
with Dashi Sauce)  
揚げ出し豆腐  
\$12



Deep Fried Chicken  
鶏唐揚げ  
\$16(8pcs)  
\$10(4pcs)



Dashi Flavor Deep Fried  
Potato  
だし香るフライドポテト  
\$8



Assorted Tempura  
天ぷら盛り合わせ  
\$20



Vegetable Tempura  
野菜天ぷら  
\$14



Prawn Tempura (5pcs)  
海老天ぷら (5pcs)  
\$24

**Fish Dish  
お魚料理**



**Akami Sashimi (5pcs)  
(Tuna Sashimi)  
インドマグロ刺身  
\$28**



**Salmon Sashimi (5pcs)  
サーモン刺身 (5pcs)  
\$20**



**Please ask Today's Recommend  
Sashimi with our staff  
本日のおすすめ刺身はスタッフが  
ご案内いたします**



**Grilled Miso Marinated Black Cod  
ギンダラ西京焼き  
\$30**



**Grilled Atka Mackerel  
しまほっけ開き  
\$28**



**Grilled One-Night Dried  
Squid  
イカー一夜干し  
\$14**



**Grilled Salmon Belly  
Teriyaki  
サーモンハラス照り焼き  
\$18**



**Grilled Salmon Belly  
With Salt  
サーモンハラス塩焼き  
\$18**

## Noodle 麺類

Our Udon and Ramen are homemade by ourselves without using any preservative or chemical and we are using imported flour from Japan. The springy texture and umami taste from the Dashi will complement each other! 当店のうどんは日本から空輸された小麦粉を使用し、店内で製麺しております。コシが強く旨味のある麺は、香り豊かな天然だしを使用したうどんつゆとの相性が抜群です。是非ご賞味くださいませ。



Sukiyaki Udon (Hot or Cold)  
すき焼きうどん (温または冷)  
Medium \$18  
Large \$23



Udon (Hot or Cold)  
うどん (温または冷)  
Medium \$12  
Large \$17



"Dashi" Curry (Udon or Soba)  
だしカレー (うどんまたはそば)  
\$18



Tempura Udon (Hot or Cold)  
天ぷらうどん (温または冷)  
Medium \$20  
Large \$25



Vege Tempura Udon (Hot or Cold)  
野菜天ぷらうどん (温または冷)  
Medium \$15  
Large \$20



Zaru Hegi Soba  
ざるそば  
Medium \$16  
Large \$21



Tempura Zaru Hegi Soba  
天ざるそば  
Medium \$24  
Large \$29

Additional Dipping Sauce  
つけつゆ追加 \$2

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST

Rice  
ご飯もの



“Dashi” Chazuke  
だし茶漬け  
Plum(梅) \$12  
Salmon(鮭) \$12



Hashed Wagyu Beef Rice  
和牛ハヤシライス  
\$28



Simmered Beef Rice Bowl  
だし牛丼 \$22



Salmon & Avocado Roll  
サーモンアボカドロール  
\$24 (8pcs)  
Seared +\$ 1



Spicy Tuna Roll  
スパイシーツナロール  
\$32 (8pcs)



Deep fried Prawn  
& Vegetable Roll  
海老天ぷらロール  
\$25 (8pcs)

Miso Soup \$5  
だし味噌汁 \$5

White Rice \$4  
白ご飯 \$4

Rice and Miso Soup Set \$8  
ご飯味噌汁セット \$8

Dessert  
デザート



Homemade Pudding  
自家製プリン  
\$6



## Ice Cream

(Milk, Salt, Brown Sugar, Sweet Potato, Japanese Pear)

アイスクリーム、最中  
(青森ミルク、塩、黒糖、安納芋、和梨)

1Scoop\$5, 2Scoop \$8

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST

## Retail

### ご家庭でも丸佐屋の味を



**Dried Bonito Block**  
薩摩産本枯本節  
\$22

You can enjoy fresh Bonito Flakes at home. Prefer with the Shaver.  
ご家庭で削りたての鰹節をお楽しみ頂けます。削り器とセットでどうぞ。



**2years Dried Bonito Flakes**  
花かつお本枯本節二年物  
\$8 (3g×10 pkt)

Bonito Flakes for topping. Using 2years dried Bonito Flakes from Kagoshima. 薩摩本枯本節二年物を使用した鰹節。お料理のトッピングとしてご使用ください。



**Karebushi Hana-katsuo**  
花かつお ( 枯 )  
\$12 (100g)

Dried Bonito Flakes for Dashi Broth. You can use it for miso soup. 枯節の花かつお。味噌汁のだしなどにご使用ください。



**Taberu Katsuobushi**  
食べる鰹節  
\$20 (100g)

Half dried Bonito Fish jerky. Well matches with alcohol drinks as snack  
スナック感覚で楽しめる鰹節です。お酒のおつまみに最適です。



**Soba Dipping Sauce**  
蕎麦つゆ - 本枯本節二年物 -  
\$16 (295ml)

All-Natural sauce for Soba Noodle. You can use it for any dishes  
本枯本節二年物、醤油、砂糖、みりんのみを使用しており、万能調味料としても最適です。



**Dried Rishiri Kelp**  
天然利尻一等検  
\$20 (100g)

Natural Kelp for Dashi Broth from Hokkaido Rishiri, Rebun Island. 北海道の利尻、礼文島産の天然一等もの。鰹節と合わせて、だしにご使用ください。



**7 ingredients Dashi bags**  
7種類の贅沢極みパック  
\$30 (10g×30 pkt)

Dashi bags including 7 natural ingredients. Enjoy genuine taste at home  
ご家庭で簡単に本格だしを取って頂ける、天然素材のみを使用しただしパックです。



**Natural Dashi Powder**  
天然だしパウダー  
\$10

All-Natural Dashi breeding powder. It goes well with soup and salad.  
本枯本節二年物、煮干し、昆布、塩を独自の配合でブレンドしました。味噌汁やお料理のトッピングとしてご利用ください。