

国産牛【そばしゃぶ】

登録商標
～そばしゃぶ 5,300円

・季節の前菜 ・先そば ・そば味噌 ・国産牛しゃぶ肉
・銅野菜 ・後そば(お替り自由)

～竹コース 6,400円

・季節の前菜 ・お造り ・天ぷら ・先そば ・そば味噌
・国産牛しゃぶ肉 ・銅野菜 ・後そば(お替り自由)

～松コース 7,500円

・季節の前菜 ・上お造り ・天ぷら ・先そば ・そば味噌
・国産牛しゃぶ肉 ・銅野菜 ・そば寿司
・後そば(お替り自由) ・甘味

和牛【そばしゃぶ】

登録商標
～そばしゃぶ 6,300円

・季節の前菜 ・先そば ・そば味噌
・和牛しゃぶ肉 ・銅野菜 ・後そば(お替り自由)

～竹コース 7,400円

・季節の前菜 ・お造り ・天ぷら ・先そば ・そば味噌
・和牛しゃぶ肉 ・銅野菜 ・後そば(お替り自由)

～松コース 8,500円

・季節の前菜 ・上お造り ・天ぷら ・先そば ・そば味噌
・和牛しゃぶ肉 ・銅野菜 ・そば寿司
・後そば(お替り自由) ・甘味 価格は全て税込です。

すべてのお食事にプラス1,800円(税込)で
飲み放題をお付け出来ます。

登録商標【そばしゃぶ】

牛ロスしゃぶとおそばの組み合わせ
浪花そばでしか味わえない
お肉とおそばの風味を生かした鍋料理
そば味噌などいろいろな薬味で
お楽しみ下さい。



写真はイメージです。
◆季節により器・料理の内容が変わります◆

総本家 浪花そば
なんばダイニングメゾン店

創業昭和三十三年より 玄そばにこだわり
石臼製粉にこだわり 独自の配合で
そばを作り上げました。
自然の風味を感じて頂ける 伝統おそばを
是非ご味下さいませ。

こちらは9月30日までの
内容でございます。



写真は「総本家浪花そば 心斎橋本店」です。

沖縄産鳥豚

【そばつゆしゃぶ】



～そばつゆしゃぶ 3,800円

・季節の前菜 ・特製つゆ ・沖縄産鳥豚のしゃぶ肉
・銅野菜 ・振りそば

～竹コース 4,900円

・季節の前菜 ・特製つゆ ・お造り ・天ぷら
・沖縄産鳥豚のしゃぶ肉 ・銅野菜 ・振りそば

～松コース 6,000円

・季節の前菜 ・特製つゆ ・上お造り ・天ぷら
・沖縄産鳥豚のしゃぶ肉 ・銅野菜 ・振りそば
・そば寿司 ・甘味

～鴨そばすき 3,800円

・季節の前菜 ・合鴨スライス ・銅野菜 ・振りそば

～竹コース 4,900円

・季節の前菜 ・お造り ・天ぷら
・合鴨スライス ・銅野菜 ・振りそば

～松コース 6,000円

・季節の前菜 ・上お造り ・天ぷら ・そば寿司
・合鴨スライス ・銅野菜 ・振りそば ・甘味

厳選鴨肉

【鴨そばすき】



～ぼんぼり弁当 1,980円

・小鉢 ・お造り ・季節一品
・そば寿司 ・天ぷら ・季節ご飯
・あらそば ・甘味

＊季節により内容・器が異なります。

おすすめ御膳

和牛の
～すき焼き御膳 3,300円

・和牛すき焼き鍋 ・生卵
・そば ・ご飯 ・香の物

お造り・天ぷら付き 和牛の
～すき焼き御膳 4,400円

・和牛すき焼き鍋 ・生卵 ・お造り ・天ぷら
・そば ・ご飯 ・香の物

店舗のご案内

そばしゃぶ 総本家	浪花そば本店	☎06-6241-9201
蕎麦しゃぶ 総本家	浪花そば	北浜店 ☎06-4707-0248
心斎橋	浪花そば	ツイン21店 ☎06-6949-2730
うどんちり本家	にし家本店	☎06-6241-9221
心斎橋	にし家	グランフロント店 ☎06-6359-1248
出汁家浪庵	梅田スカイビル店	☎06-4798-0248

◆お取り寄せはこちらから◆

にし家・浪花そばオンラインショップ
<https://osaka-nishiya.shop-pro.jp/>



蕎麦しゃぶ
総本家 浪花そば なんばダイニングメゾン店
☎06-6633-3248
〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-18
なんばダイニングメゾン7F

WEB予約はこちら
24時間受付中!

