

# 大阪で大人気のちりとり鍋 が、新丸子に上陸!!



四角い鍋にホルモン系の肉と野菜をたっぷり  
使ってピリカラ味噌ベースでぐつぐつ煮込んで  
食べる大阪で大人気の鍋です!!スタミナ&ヘルシー!!  
メにごはん・うどん・中華めん・などでいつちやいまひまろ。  
トッピング・一品物・お酒多数あります!!

**キャンペーン第二弾** 期間・7月17日~7月31日まで。

**18時~21時にご来店のお客様に限り!!**

**ちりとり鍋 ~~¥1350~~ → ¥1000**

※(2人前から承ります)

**ちりとり鍋  
えん**

川崎市中原区新丸子町760  
ヴィラタルタルーガ102

(新丸子駅から西口、医大通りに薬のセイジョー、そこを左に!)

営業時間・18:00~25:00  
定休日・月曜日

電話044-733-8622

## ちりとり鍋の特長

ホルモンにはコラーゲンやビタミンが豊富に含まれていて野菜と一緒に食べるので、  
さらに、栄養バランスを整えてくれます。

## ホルモンに含まれるビタミン、ミネラル類

ホルモンと呼ばれる内臓肉には、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、  
鉄分、亜鉛、などの多くのビタミン、ミネラルが含まれています。  
それから、大豆、胡麻などの植物性のものに比べて大きな利点もあります。

## ホルモンのメリット

- ・牛ホルモンの栄養素は、吸収しやすい
- ・ホルモンは、低カロリー

期間・7月17日~7月31日まで。

**生ビール一杯  
半額券**

2名様以上で一回のご来店に一枚  
とさせていただきます。