

当店こだわりの“四川麻婆豆腐”を含む
和中40品以上と寿司が食べ放題！

Sohコース

- ・大人
[ランチ]¥5,000 [ディナー]¥5,500
- ・小学生 ¥2,750
- ・未就学児 ¥1,750

オーダーバイキングについて

- ・オーダーシートにご記入の上スタッフへお渡しください。
- ・1回のオーダーは5品までとさせていただきます。
- ・★印のメニューは、1名様盛りからご注文可能です。

※ご注文は同一コース人数分とさせていただきます。
※ラストオーダーは、食べ放題終了時間の30分前となります。
※お席のご利用はランチ90分、ディナーは120分までとなります。
※3歳以下無料。表示価格は税込みです。

食べ放題メニュー



Soh **といえばこれ!**
“辛さの奥に旨みあり”
当店の看板メニュー
四川麻婆豆腐



海老のチリソース

茶碗蒸し

－和食－

- ★ 1. 生野菜サラダ
- ★ 2. 茶碗蒸し
- ★ 3. 厚焼き玉子
- ★ 4. つみれ汁
- ★ 5. 冷茶そば
- ★ 6. 冷うどん

－寿司－

- ★ 7. まぐろ
- ★ 8. 白身魚
- ★ 9. サーモン
- ★ 10. 蒸し海老
- ★ 11. 玉子
- ★ 12. 穴子
- ★ 13. いくら・蟹 海苔つつみ
- ★ 14. とろたく海苔つつみ
- ★ 15. ハンバーグ寿司
- ★ 16. エビフライ手巻き寿司

－中華－

【前菜・スープ】

- 17. クラゲの冷菜
- 18. 棒棒鶏サラダ
- 19. 皮蛋 麻辣ソース
- ★20. コーンスープ
- ★21. フカヒレスープ

【魚介・肉料理】

- 22. 海老のチリソース
- 23. 海老のマヨネーズ炒め
- 24. イカと野菜の塩味炒め バジル風味
- 25. イカと野菜のピリ辛炒め
- 26. 牛肉とピーマンの細切り炒め
- 27. 豚肉と野菜の黒胡椒炒め
- 28. 豚肉の甘酢炒め
- 29. 鶏肉とカシューナッツの炒め
- 30. 鶏肉の唐揚げ 薬味ソース
- 31. 豚挽き肉と茄子のピリ辛煮込み
- 32. 四川麻婆豆腐

【野菜・麺・飯】

- 33. 白菜のクリーム煮
- 34. 叉焼炒飯
- 35. 細切り野菜の
あんかけ焼きそば

【点心】

- ★36. 干し貝柱入り焼売
- ★37. 春巻

－甘味・デザート－

- ★38. 羊羹
- ★39. わらび餅
- ★40. 杏仁豆腐
- ★41. マンゴープリン
- ★42. 愛玉ゼリー

－期間限定メニュー－

期間限定メニューより
お選びください。

9・10月
Summer

期間限定 おすすめメニュー

中華

- 43. ラムしゃぶの四川風ガーリックソース
- 44. サーモンときのこのホイル包み揚げ
- 45. カキとカマンベールチーズの
四川唐辛子炒め
- 46. ウニ春巻き
- 47. 鮭と大葉の炒飯 いくら乗せ



43. ラムしゃぶの四川風ガーリックソース



45. カキとカマンベールチーズの四川唐辛子炒め



47. 鮭と大葉の炒飯 いくら乗せ

和食

- 48. 鰹焼き霜造り
- 49. 秋刀魚の竜田揚げ
- 50. 鮭の焼き浸し



48. 鰹焼き霜造り



50. 鮭の焼き浸し

牛・豚・ラム、蛸・白身魚など多彩な
食材+握り寿司が食べ放題！

しゃぶしゃぶ+寿司
コース

・大 人
[ランチ]¥5,500 [ディナー]¥6,000
・小 学 生 ¥3,000
・未就学児 ¥2,000

オーダーバイキングについて

・オーダーシートにご記入の上スタッフへお渡しください。
・1回のオーダーは5品までとさせていただきます。
・★印のメニューは、1名様盛りからご注文可能です。

※ご注文は同一コース人数分とさせていただきます。
※ラストオーダーは、食べ放題終了時間の30分前となります。
※お席のご利用はランチ90分、ディナーは120分までとなります。
※3歳以下無料。表示価格は税込みです。

和食も中華もしゃぶしゃぶも
全品食べ放題の満喫コース！

プレミアムコース

・大 人
[ランチ]¥6,500 [ディナー]¥7,000
・小 学 生 ¥3,500
・未就学児 ¥2,500

オーダーバイキングについて

・オーダーシートにご記入の上スタッフへお渡しください。
・1回のオーダーは5品までとさせていただきます。
・★印のメニューは、1名様盛りからご注文可能です。

※ご注文は同一コース人数分とさせていただきます。
※ラストオーダーは、食べ放題終了時間の30分前となります。
※お席のご利用はランチ90分、ディナーは120分までとなります。
※3歳以下無料。表示価格は税込みです。

【お出汁は2種類お選びください】

和だし4種・中華だし4種の中から、お好みのお出汁を2種類お選びください。
※ご注文後の出汁の変更はお受けいたしかねます。

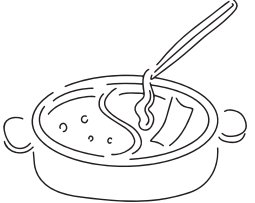
－和風出汁－ ・昆布 ・鰹 ・チキンコンソメ ・野菜

－中華出汁－ ・鶏白湯 ・麻辣 ・旨み醤油 ・胡麻坦々



迷ったらこちら

辛さと旨み、
どちらも楽しめる！
「昆布×麻辣」



あっさりも濃厚も
楽しめる！
「鰹×胡麻坦々」

【つけだれをお選びください】

ポン酢・胡麻だれはテーブルにご用意しております。
その他のつけだれはお好みに合わせてお選びいただけます。

・蕎麦つゆ ・かつお梅だれ ・香辣醬 ・塩葱生姜醬 ・香味ねぎだれ ・旨辛芝麻醬

食べ放題メニュー

－しゃぶしゃぶ－

1. 牛肉
2. 豚肉
3. ラム肉
4. 蛸
5. 白身魚
6. 野菜盛り合わせ
★7. 白飯
★8. うどん
★9. 中華麺

－寿司－

★10. まぐろ
★11. 白身魚
★12. サーモン
★13. 蒸し海老
★14. 玉子
★15. 穴子
★16. いくら・蟹 海苔つつみ
★17. とろたく海苔つつみ
★18. ハンバーグ寿司
★19. エビフライ手巻き寿司

－甘味・デザート－

★20. 羊羹
★21. わらび餅
★22. 杏仁豆腐
★23. マンゴープリン
★24. 愛玉ゼリー

和食・中華食べ放題メニュー

－和食－

★1. 生野菜サラダ
★2. 茶碗蒸し
★3. 厚焼き玉子
★4. つみれ汁
★5. 冷茶そば
★6. 冷うどん

－中華－

【前菜・スープ】
17. クラゲの冷菜
18. 棒棒鶏サラダ
19. 皮蛋 麻辣ソース
★20. コーンスープ
★21. フカヒレスープ

【魚介・肉料理】

22. 海老のチリソース
23. 海老のマヨネーズ炒め
24. イカと野菜の塩味炒め バジル風味
25. イカと野菜のピリ辛炒め
26. 牛肉とピーマンの細切り炒め
27. 豚肉と野菜の黒胡椒炒め
28. 豚肉の甘酢炒め
29. 鶏肉とカシューナッツの炒め
30. 鶏肉の唐揚げ 薬味ソース
31. 豚挽き肉と茄子のピリ辛煮込み
32. 四川麻婆豆腐

【野菜・麺・飯】

33. 白菜のクリーム煮
34. 叉焼炒飯
35. 細切り野菜の
あんかけ焼きそば

【点心】

★36. 干し貝柱入り焼売
★37. 春巻

－甘味・デザート－

★38. 羊羹
★39. わらび餅
★40. 杏仁豆腐
★41. マンゴープリン
★42. 愛玉ゼリー

－期間限定メニュー－

期間限定メニューより
お選びください。

しゃぶしゃぶ食べ放題

STEP1

お出汁を2種類
お選びください。



STEP2

つけだれを
お選びください



STEP3

しゃぶしゃぶ食べ放題メニューより、
お好みの具材をご注文ください。

牛・豚・ラム、蛸・白身魚など多彩な
食材+握り寿司が食べ放題！

しゃぶしゃぶ+寿司
コース

・大 人
[ランチ]¥5,500 [ディナー]¥6,000
・小 学 生 ¥3,000
・未就学児 ¥2,000



※画像はイメージです。 ※仕入れ状況等により内容が変わる場合がございます。

40+ Japanese & Chinese Favorites & Sushi

SOH Course

•Adult
[Lunch] ¥5,000 [Dinner] ¥5,500
•Child (7-12) ¥2,750
•Child (4-6) ¥1,750

About ordering food

- Please hand your completed order sheet to our staff.
- Maximum 5 items per order.
- ★ = single-serve items.

*All guests at the same table must select the same course.
*Last order is 30 minutes before the end of the all-you-can-eat time.
*Dining Time Limit: 90 min (Lunch) / 120 min (Dinner)
*Free for Children 3 & Under. All prices include tax.

ALL-YOU-CAN-EAT MENU

Our Specialty



This is Soh's Signature!



Our famous "Sichuan Mapo Tofu"
– a dish with spiciness layered
with deep flavor



Shrimp in Chili Sauce

Chawanmushi

[Japanese Cuisine]

- ★ 1.Green Salad
- ★ 2.Chawanmushi (Steamed Egg Custard)
- ★ 3.Thick Rolled Omelette
- ★ 4.Fishball soup
- ★ 5.Cold Green Tea Soba Noodles
- ★ 6.Cold udon noodles

< Nigiri Sushi >

- ★ 7.Tuna Nigiri
- ★ 8.White Fish Nigiri
- ★ 9.Salmon Nigiri
- ★ 10.Steamed Shrimp Nigiri
- ★ 11.Tamago (Egg) Nigiri
- ★ 12.Anago (Conger Eel) Nigiri
- ★ 13.Ikura & Crab Nori Wrap
- ★ 14.Minced Tuna & Pickled Radish Nori Wrap
- ★ 15.Hamburger Sushi
- ★ 16.Fried Shrimp Hand Roll Sushi

[Chinese Cuisine]

<Appetizers/Soups>

- 17. Jellyfish salad
- 18. Bang Bang Chicken Salad
- 19. Century Egg with Spicy Mala Sauce
- ★ 20. Corn Soup
- ★ 21. Shark fin soup

<Seafood & Meat Dishes>

- 22. Shrimp in Chili Sauce
- 23. Stir-fried Shrimp with Mayonnaise Sauce
- 24. Salty stir-fried squid and vegetables with basil flavor
- 25. Stir-fried squid and vegetables with spicy sauce
- 26. Stir-fried Shredded Beef with Bell Peppers
- 27. Wok-fried pork and vegetables with black pepper
- 28. Stir-fried pork with sweet and sour sauce
- 29. Cashew chicken stir-fried
- 30. Fried Chicken with Yurinch sauce
- 31. Stewed minced pork and eggplant with spicy sauce
- 32. Sichuan Mapo tofu

<Vegetables/Noodles & Rice>

- 33. Cream Stewed Napa Cabbag
- 34. Fried Rice with Char Siu
- 35. Stir-fried noodles topped with vegetables in starchy sauce

<Dim Sum>

- ★ 36. Steamed dumplings with dried scallop adductor muscle
- ★ 37. Deep-fried spring rolls

[Desserts]

- ★ 38. Yokan (Sweet Red Bean Jelly)
- ★ 39. Warabi Mochi
- ★ 40. Almond jelly
- ★ 41. Mango pudding
- ★ 42. Aiyu Jelly

[Limited-Time Menu]

Please Choose
from the Limited-Time Menu

Seasonal
Special

September – October
Recommendations

Chinese Cuisine

- 43. Lamb Shabu-Shabu with Sichuan-Style Garlic Sauce
- 44. Deep-Fried Salmon & Mushrooms Wrapped in Foil
- 45. Stir-Fried Oysters & Camembert Cheese with Sichuan Chili Peppers
- 46. Sea Urchin Spring Roll
- 47. Salmon & Shiso Fried Rice Topped with Salmon Roe



43. Lamb Shabu-Shabu with Sichuan-Style Garlic Sauce



45. Stir-Fried Oysters & Camembert Cheese
with Sichuan Chili Peppers



47. Salmon & Shiso Fried Rice Topped with Salmon Roe

Japanese Cuisine

- 48. Lightly Seared Bonito Sashimi
- 50. Grilled Salmon Marinated in Dashi
- 49. Tatsuta-Style Fried Pacific Saury



48. Lightly Seared Bonito Sashimi



50. Grilled Salmon Marinated in Dashi

Unlimited Meats,
Seafood & Sushi

Shabu-Shabu & Sushi Course

•Adult
[Lunch] ¥5,500 [Dinner] ¥6,000

•Child (7–12) ¥3,000

•Child (4–6) ¥2,000

About ordering food

▪ Please hand your completed order sheet to our staff.

▪ Maximum 5 items per order.

▪ ★ = single-serve items.

*All guests at the same table must select the same course.

*Last order is 30 minutes before the end of the all-you-can-eat time.

*Dining Time Limit: 90 min (Lunch) / 120 min (Dinner)

*Free for Children 3 & Under. All prices include tax.

Unlimited Japanese,
Chinese & Shabu-Shabu

Premium Course

•Adult
[Lunch] ¥6,500 [Dinner] ¥7,000

•Child (7–12) ¥3,500

•Child (4–6) ¥2,500

About ordering food

▪ Please hand your completed order sheet to our staff.

▪ Maximum 5 items per order.

▪ ★ = single-serve items.

*All guests at the same table must select the same course.

*Last order is 30 minutes before the end of the all-you-can-eat time.

*Dining Time Limit: 90 min (Lunch) / 120 min (Dinner)

*Free for Children 3 & Under. All prices include tax.

// Choose 2 Soup Bases //

Choose any 2 soup bases from 4 Japanese-style and 4 Chinese-style options.

*Soup bases cannot be changed after ordering.

—Japanese-Style Soup Bases—

①Kelp Broth

②Bonito Broth

③Chicken Consommé

④Vegetable Broth

—Chinese-Style Soup Bases—

⑤Rich Chicken Broth

⑥Mala Broth

⑦Savory Soy Sauce Broth

⑧Sesame Dan Dan Broth

Not Sure? Try These!



Enjoy Both Spice & Umami!

Kelp Broth × Mala Broth

Enjoy the Best of Both Worlds!

Bonito Broth × Sesame Dan Dan Broth

// Choose Your Dipping Sauce //

Ponzu and Sesame Sauce are available at your table.

Additional dipping sauces are available upon request.

① Soba Dipping Sauce / ② Bonito & Plum Sauce / ③Spicy Chili Sauce

④ Salted Green Onion & Ginger Sauce / ⑤ Seasoned Green Onion / ⑥ Spicy Sesame Sauce

ALL-YOU-CAN-EAT MENU

< Shabu-Shabu Ingredients >

1. Beef

2. Pork

3. Lamb

4. Octopus

5. White Fish

6. Assorted Vegetables

★ 7. Steamed Rice

★ 8. Udon Noodles

★ 9. Chinese Noodles

< Nigiri Sushi >

★10. Tuna Nigiri

★11. White Fish Nigiri

★12. Salmon Nigiri

★13. Steamed Shrimp Nigiri

★14. Tamago (Egg) Nigiri

★15. Anago (Conger Eel) Nigiri

★16. Ikura & Crab Nori Wrap

★17. Minced Tuna & Pickled Radish Nori Wrap

★18. Hamburger Sushi

★19. Fried Shrimp Hand Roll Sushi

<Desserts>

★20. Yokan (Sweet Red Bean Jelly)

★21. Warabi Mochi

★22. Almond jelly

★23. Mango pudding

★24. Aiyu Jelly

ALL-YOU-CAN-EAT MENU

[Japanese Cuisine]

★ 1. Green Salad

★ 2. Chawanmushi (Steamed Egg Custard)

★ 3. Thick Rolled Omelette

★ 4. Fishball soup

★ 5. Cold Green Tea Soba Noodles

★ 6. Cold udon noodles

< Nigiri Sushi >

★ 7. Tuna Nigiri

★ 8. White Fish Nigiri

★ 9. Salmon Nigiri

★10. Steamed Shrimp Nigiri

★11. Tamago (Egg) Nigiri

★12. Anago (Conger Eel) Nigiri

★13. Ikura & Crab Nori Wrap

★14. Minced Tuna & Pickled Radish Nori Wrap

★15. Hamburger Sushi

★16. Fried Shrimp Hand Roll Sushi

[Chinese Cuisine]

<Appetizers/Soups>

17. Jellyfish salad

18. Bang Bang Chicken Salad

19. Century Egg with Spicy Mala Sauce

★20. Corn Soup

★21. Shark fin soup

<Seafood & Meat Dishes>

22. Shrimp in Chili Sauce

23. Stir-fried Shrimp with Mayonnaise Sauce

24. Salty stir-fried squid and vegetables with basil flavor

25. Stir-fried squid and vegetables with spicy sauce

26. Stir-fried Shredded Beef with Bell Peppers

27. Wok-fried pork and vegetables with black pepper

28. Stir-fried pork with sweet and sour sauce

29. Cashew chicken stir-fried

30. Fried Chicken with Yurinchu sauce

31. Stewed minced pork and eggplant with spicy sauce

32. Sichuan Mapo tofu

<Vegetables/Noodles & Rice>

33. Cream Stewed Napa Cabbag

34. Fried Rice with Char Siu

35. Stir-fried noodles topped with vegetables in starchy sauce

<Dim Sum>

★36. Steamed dumplings with dried scallop adductor muscle

★37. Deep-fried spring rolls

[Desserts]

★38. Yokan (Sweet Red Bean Jelly)

★39. Warabi Mochi

★40. Almond jelly

★41. Mango pudding

★42. Aiyu Jelly

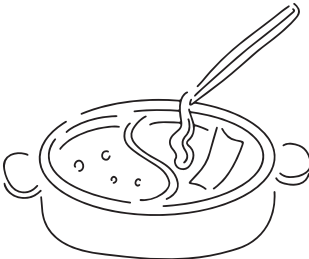
[Limited-Time Menu]

Please Choose from the Limited-Time Menu

Shabu-Shabu & Sushi Course

STEP1

Choose 2 Soup Bases



STEP2

Choose Your Dipping Sauce



STEP3

Choose Your Favorite Ingredients from the Shabu-Shabu Menu

Unlimited Meats,
Seafood & Sushi

Shabu-Shabu & Sushi Course

•Adult
[Lunch] ¥5,500 [Dinner] ¥6,000

•Child (7–12) ¥3,000

•Child (4–6) ¥2,000



*Images are for illustration purposes only. *Menu items are subject to change based on availability.