

大阪・箕面の焼きしゃぶ専門店「十二松六左衛門」が新ランチメニュー！
飲める出汁巻き、三度おいしい牛まぶし、サクとろ食感のサーモンレアカツの3種
2/18(水)スタート！ランチ予約必須の人気店がプチ贅沢ランチ提供

日本初の“和牛焼きしゃぶ”専門店「十二松六左衛門」（住所：大阪府箕面市西宿1-5-43）は2026年2月18日（水）より、プチ贅沢なランチメニュー3種類を新たに提供いたします。



「餡掛け出汁巻き～和牛しぐれ煮のお膳～」



「特撰和牛のひつまぶし御膳」



「大トロサーモンのレアカツのお膳」

■厳選した和牛や大トロサーモン使用！プチ贅沢ランチに

「十二松六左衛門」は、2019年7月、日本初の焼きしゃぶ専門店として大阪・箕面にオープンしました。国産黒毛和牛を焼肉としゃぶしゃぶのいいとこどりで楽しめると、芸能人をはじめ、東大阪や奈良、和歌山など遠方から何度もお越しいただくなど、多くの方にリピートいただいている人気店です。特に、ランチは連日予約で埋まるほど人気となっています。

新ランチメニューは3種類。「餡掛け出汁巻き～和牛しぐれ煮のお膳～」(2,180円)は、飲めるほどふわとろに巻いただし巻き玉子を和風出汁が香る餡に浮かべ和牛のしぐれ煮をのせました。「特撰和牛のひつまぶし御膳」(3,480円)は、香ばしく焼き上げた特撰和牛を和牛しぐれ煮と大葉香味ご飯に重ねた贅沢な一品。まずはそのまま、続いて薬味で、最後は牛骨の和風出汁で。三度楽しめる和牛まぶしです。「大トロサーモンのレアカツのお膳」(2,290円)は、脂がたっぷりとのった大トロサーモンをサクサクとした軽い食感が特徴のカダイフで包んで揚げました。しば漬けタルタルの爽やかな酸味とワサビ香る岩のりソースは、サクとろ食感のレアカツとの相性抜群です。

■新メニュー概要

- 内 容：①餡掛け出汁巻き～和牛しぐれ煮のお膳～（税込2,180円）
②大トロサーモンのレアカツのお膳～京漬物しば漬けタルタルと岩のりソース～（税込2,290円）
③特撰和牛のひつまぶし御膳（税込3,480円）
※①②には、ご飯、自家製キムチ、今月のスープ、旬彩の小鉢2品付き
※③には、自家製キムチ、今月のスープ、温泉玉子のサラダ付き

販売開始：2026年2月18日（水）
提供時間：11時30分～15時（ランチタイム）

■「牛とろ焼きしゃぶ専門店 十二松六左衛門」店舗概要

住 所：大阪府箕面市西宿1-5-43
電話番号：050-5597-5555
営業時間：ランチ＝11時30分～15時
ディナー＝平日17時～22時、土曜・日曜・祝日16時～22時
席 数：61席 店舗面積：約22坪
公式Instagram：https://www.instagram.com/rokuzaemon_minoh/

メディア関係者さま限定で店頭でのご試食もご用意しております。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

「牛とろ焼きしゃぶ専門店 十二松六左衛門」広報事務局 担当＝岡本・小村 電話＝06-4708-3766 メール＝pr@raple.co.jp