

刺身



牛たたき 1,380 円

- 牛たたき 1,380 円
- 牛カルパッチョ 1,380 円
- イカフェ 1,100 円
- 炙りユッケ 980 円
- 湯びきミノ 980 円
- センマイ刺身 800 円

刺身三種盛合せ 1,580 円
新鮮なお肉をご提供させていただくため、内容はその日の仕入れ状況によりかわります

焼肉・焼き物



上ハラミ 1,400 円

- 特上肉 (塩・タレ) 1,780 円
黒毛和牛肩ロースの中からその日の上質な部位をご提供させていただきます
- 上ロース (塩・タレ) 1,600 円
- ロース (塩・タレ) 1,180 円
- カルビ (塩・タレ) 980 円
- カルビ切り落とし (塩・タレ) 800 円
黒毛和牛カルビの切り落とし部分
- 上ハラミ (塩・タレ) 1,400 円
- ハラミ (塩・タレ) 1,080 円
- 豚カルビ (塩・タレ) 800 円
- 鶏もも (塩・タレ) 650 円

はねした



ステーキ 150g 2,700 円

- 肩ロースの一部で一頭の牛から2〜3kgしかとれない希少部位です。テレビなどでは「ぎぶとん」として紹介されている番組もあります。※品切れの際はご了承
- ステーキ 150g 2,700 円
- 焼しゃぶ 1,780 円
- 手まり寿司 (2貫) 780 円



腕肉焼きしゃぶ 1,300 円

- 腕肉 ステーキ 100g 1,300 円
- 150g 1,950 円
- 腕肉 焼きしゃぶ 1,300 円



ネギタン 1,200 円

- 厚切りタン (塩) 1,380 円
- ネギタン (塩) 1,200 円
- タン (塩) 980 円
- タン先 (塩・タレ) 700 円
(※追加カットレモン 20 円)

タレ焼きは辛さを

 の3段階の中からお選びいただけます。
 ご注文時にお申し付けください

包



サムギョプサル 1,600 円

サムギョプサル 1,600 円
豚肉の三段バラを数種類の野菜で包んでお召し上がりいただきます。新鮮野菜のシャキシャキ感とお肉の組み合わせは、あっさりしていてとてもヘルシー。女性のお客様にも人気のあるメニューです

ホルモン



アゴすじ 800 円

塩焼ホルモン5種盛 1,400 円〜
当日の仕入れ状況から5種類
内容量 200g

- アゴすじ (塩) 800 円
- ツラミ (塩・タレ) 850 円
- 上ミノ (塩・タレ) 850 円
- 上レバー (塩・タレ) 850 円
- レバー (タレ) 650 円
- テッチャン (塩・タレ) 650 円
- アカセン (塩・タレ) 700 円
- ココロ (タレ) 700 円
- センマイ (塩・タレ) 700 円
- ウルテ (タレ) 700 円
- タケノコ (塩・タレ) 700 円
- ホルモンミックス 1,300 円
当日の仕入れ状況から5種類
内容量 200g

焼き物で内容量の表記がない商品はすべて 100g です

魚介

エビ (塩・タレ)	500 円
イカ (塩・タレ)	500 円
ホタテ (塩・タレ)	700 円
魚介盛合せ (塩・タレ)	1,500 円

野菜

焼野菜盛合せ	500 円
トウモロコシ	450 円
コンニャク	300 円
ニンニクホイル焼き	350 円

一品料理

韓国風冷やっこ	300 円
チャンジャやっこ	400 円
韓国風焼きのり	250 円
ナムル	600 円
もやし	350 円

サラダ

オニオンサラダ	500 円
チョレギサラダ	600 円
トマト(マヨネーズドレッシング)	350 円
サンチュ	450 円
サンチュセット (サンチュ、ボイルキャベツ、オニオンサラダ付)	800 円
ボイルキャベツ	300 円
白ごはんと特製みそで包むとヘルシーにお召し上がりいただけます	

キムチ

白菜キムチ	350 円
大根キムチ	350 円
胡瓜キムチ	350 円
チャンジャ	350 円
キムチ盛合せ	600 円

ごはんもの

(調理時間 20 分要)

ピビンバ	700 円
炙りユッケピビンバ	1,100 円
石焼ピビンバ	980 円
クッパ	600 円
キムチクッパ	700 円
海鮮石焼クッパ	1,000 円
和牛テールクッパ (大)	1,400 円
和牛テールクッパ (中)	1,200 円
和牛テールクッパ (小)	1,000 円
あわび粥(調理時間 30 分要)	1,000 円
チャンジャにぎり (1 コ)	400 円
チャンジャ茶漬け	500 円
ライス	200 円
ライス (大) 1.5 倍	300 円

麺

(調理時間 20 分要)



ピビン麺 900 円

冷麺	850 円
ピリ辛冷麺	900 円
温麺 (冬季限定)	900 円
ピビン麺 (夏季限定)	900 円
フェピビン麺 (夏季限定)	1,100 円

チゲ・スープ

(調理時間 20 分要)



とうふチゲ 980 円

本場韓国の味噌と数種類の味噌をブレンドして作られた当店オリジナルのチゲです
※辛めご希望の方はお申し付けください。
(激辛：100 円 UP)

とうふチゲ (みそ)	1,000 円
ラーメンチゲ (みそ)	1,200 円
ホルモンチゲ (みそ)	1,200 円
海鮮チゲ (みそ or しょうゆ)	1,400 円
ストゥブチゲ (しょうゆ)	1,000 円
和牛テールスープ° (大)	1,300 円
和牛テールスープ° (中)	1,100 円
和牛テールスープ° (小)	900 円
メンテスープ° 乾燥した「タラ」をごま油で炒め香ばしい味と香りのスープです	700 円
キムチスープ°	500 円
トック	600 円
ワカメスープ°	350 円
玉子スープ°	350 円
もやしスープ°	350 円

デザート

バニラアイス	300 円
抹茶アイス	350 円
黒蜜きなこのバニラアイス	400 円
黒蜜きなこの抹茶アイス	450 円
杏仁豆腐	400 円
バニラ白玉	500 円
抹茶白玉	550 円

11:30 ~ 14:30 (L.O. 13:30)

土日祝のランチは、ディナーコースと同様のメニューで承ります。

A ランチ 1,700 円 + 税

(コーヒ付) 2,000 円 + 税

● 前菜三種盛

● いずれか一品

- ・黒毛和牛赤身肉100g
塩又たれ焼+サラダ付



又は

- ・サムギョプサル
豚カルビ100g + 野菜付



写真はいずれもイメージです

● いずれか一品

- ・ピビンバ
- ・クッパ
- ・トック
- ・冷麺
- ・石焼ピビンバ
- ・ストゥブチゲ (ライス付)

※ご飯物はハーフサイズとなります

● いずれか一品

- ・グラスビール
- ・グラスワイン (赤/白)
- ・ウーロン茶 (ICE/HOT)
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・パインジュース
- ・緑の野菜ジュース
- ・黒蜜きなこのバニラアイス
- ・杏仁豆腐

B ランチ 2,700 円 + 税

(コーヒ付) 3,000 円 + 税

● 刺身三種盛 ● 前菜三種盛

● 海鮮チヂミ

● いずれか一品

- ・黒毛和牛赤身肉100g
塩又たれ焼+サラダ付



又は

- ・サムギョプサル
豚カルビ100g + 野菜付



写真はいずれもイメージです

● いずれか一品

- ・ピビンバ
- ・クッパ
- ・トック
- ・冷麺
- ・石焼ピビンバ
- ・ストゥブチゲ (ライス付)

※ご飯物はハーフサイズとなります

● いずれか一品

- ・グラスビール
- ・グラスワイン (赤/白)
- ・ウーロン茶 (ICE/HOT)
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・パインジュース
- ・緑の野菜ジュース
- ・黒蜜きなこのバニラアイス
- ・杏仁豆腐

ランチをご利用の際のお願い

・小さなお子様のおにぎりやお弁当等
ご飲食物のお持ち込みは固くご遠慮
願います。

・ランチご利用のお客様に関しましては
駐車サービスはございませんので
ご了承ください。

コースメニュー

二名様以上・前日迄要予約

土・日・祝 11:30 ~ 14:30
上記+平日 17:00 ~ 23:00

アラカルトコース

当日可 3,500円 + 税

前菜三種盛 又は ワンドリンク

塩タン 50g

黒毛和牛腕肉 焼しゃぶ 60g

和牛赤身肉 (塩又はタレ) 100g

ホルモンミックス (塩又はタレ) 50g

サンチュ 又は サラダ

焼き野菜

キムチ盛合せ

※前菜三種盛をご注文の場合、
前日迄のご予約となります。

黒毛和牛焼きしゃぶコース

前日迄要予約 4,200円 + 税

前菜三種盛

塩タン 50g

黒毛和牛腕肉 焼しゃぶ 60g

黒毛和牛腕肉 ステーキ 50g

和牛赤身肉 (塩又はタレ) 50g

ホルモンミックス (塩又はタレ) 50g

キムチ盛合せ

サンチュ 又は サラダ

本日のご飯物 ※

黒蜜きなこのバニラアイス

※ご飯物はハーフサイズとなり、
いずれか一品をお選びください。

特撰コース

前日迄要予約 5,300円 + 税

前菜三種盛

本日の刺身

ネギタン 又は 塩タン 50g

黒毛和牛特撰ステーキ 60g



【特撰ステーキ 180g (写真は3人前です)】

黒毛和牛赤身肉 (塩又はタレ) 100g

ホルモンミックス (塩又はタレ) 50g

キムチ盛合せ

サンチュ 又は サラダ

本日のご飯物 ※

黒蜜きなこのバニラアイス

※ご飯物はハーフサイズとなり、
いずれか一品をお選びください。

鍋



参鶏湯 2,500円

参鶏湯 (サムゲタン) 2,500円
(調理時間 30分要)

二名様以上・前日迄要予約

ホルモン鍋 (前日迄要予約) 2,200円
[二人前より・うどん付き]

テッチャン鍋 (前日迄要予約) 2,200円
[二人前より・うどん付き]



忘年会
おすすめ!

アラカルトコース 5,000円 + 税

期間: 11月20日~12月20日 [平日のみ]

新型コロナウイルスの影響で、

2020年は飲み放題メニューのご提供を中止いたします。

なにとぞ、ご了承ください。

- ※ このコースは平日のみとなります。土・日・祝日はご利用いただけません
- ※ 当コースは宴会開始より2時間までのご退席となります。(時間延長は致しておりません)
- ※ お料理、お飲物ともに、開始より80分でラストオーダー

ドリンク



生ビール

★キリン一番搾り 550円

瓶ビール

キリンクラシックラガー 550円

アサヒスーパードライ 550円

ビアカクテル

★トマトビール 500円

★マッコリビール 500円

ノンアルコールビールテイスト飲料

零 ichi 450円

★ハイボール 500円

★サワー

レモンサワー 400円

ライムサワー 400円

カルピスサワー 400円

グレープフルーツサワー 400円

杏露(シル)サワー 500円

山楂(サンザシ)サワー 500円

ゆずサワー(果肉入り) 500円

野菜生活(ベリー系) 500円

トマトサワー 500円

酒

★剣菱 一合 450円

剣菱 二合 850円

焼酎 ※焼酎のキープは最終来店日より6ヵ月保管

★白水(はくすい)(麦) 400円

★いいちこ(麦) 400円

中々(大麦) 750円

★宝山(芋) ★400円

キープ 720ml 3,000円

★オリジナル(麦) ★400円

キープ 720ml 3,000円

ソーダ割 +100円

ウーロン割 +50円

カットレモン +20円

梅入り +100円

キープセット +200円

韓国酒類

★チャムイ슬 ★400円

度数 20.1度ボトル 360ml 1,000円

★真露 ★400円

度数 25度ボトル 360ml 1,100円

★生マッコリ 250ml ★600円

750ml 1,500円

★赤マッコリ 600円

★マッコリビール 500円

ワイン

★フランジア(赤・白)

・カルフォルニア産

デカンタ 500ml 1,200円

★グラス 400円

タティアラ(赤・白)

・オーストラリア産

フルボトル 750ml 1,800円

サングリア 500円

中国酒

★杏露酒(シル) ★(ロック) 400円

(ソーダ) 500円

★山楂酒(サンザシ) ★(ロック) 400円

(ソーダ) 500円

★梅酒 ★(ロック) 400円

(ソーダ) 500円



カクテル

カシスオレンジ 500円
カシスの風味が引き立つ、口当たりのよいカクテルです

カシスソーダ 500円

ファジーネーブル 500円
ピーチのやさしい香りとおレンジのフレッシュさがミックスされ、フルーティな口当たり

アプリコックスプモーニ 500円
グレープフルーツのほろ苦さが杏露酒の甘味とマッチ。フルーティでさっぱりしたカクテル

アプリコカオレンジスプモーニ 500円

アプリコカレッドスプリッツァ 500円

パッサアオレンジ 500円

パッサアグレープフルーツ 500円

★ソフトドリンク

オレンジ 300円

アップル 300円

パイナップル 300円

グレープフルーツ 300円

野菜生活 300円

トマトジュース 300円

カルピス 300円

ファンタ(グレープ) 300円

コーラ 300円

ジンジャーエール 300円

カルピスソーダー 400円

ゆずソーダー 400円

コーン茶 200円

ウーロン茶 200円

黒烏龍茶 300円

お子様ドリンク(小学生迄) 各200円

(オレンジ・アップル・カルピス・野菜生活・パイナップル・グレープフルーツ)
コーン茶・ウーロン茶 各100円