刺身

牛カルパッチョ	1,628 円
牛たたき	1,628 円
イカフェ	1,320 円
炙りユッケ	1,188 円
湯びきミノ	1,100 円
センマイ刺身	880 円
刺身三種盛合せ	1,848 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

烧肉



特上肉(塩・タレ) 2,090 円 黒毛和牛屑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) 1,870 円

ロース(塩・タレ) 1,298 円

カルビ(塩・タレ) 1,210 円

カルビ切り落とし(塩・タレ) 880 円 黒毛和牛カルビの切り落とし部分

上ハラミ(塩・タレ) 1,650 円

ハラミ (塩・タレ) 1,298 円

豚カルビ(塩・タレ) 880 円

鶏もも(塩・タレ) 770 円

タレ焼きは辛さを

|辛 ||中辛 |||激辛

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

ハネシタ



屑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「ざぶとん」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ください

ステーキ 100g 2,090 円

ステーキ 150g 3,135 円

焼しゃぶ 2,145 円

手まり寿司 (2 貫) 880 円

クリ



ウデ肉(屑肉ともいう)の一部で前脚部 にあたる部位。よく動かす部位なので味 は濃厚ですが余計や脂が少なく適度な柔 らかさが特徴です

ステーキ 100g 1,540 円

150g 2,310 円

焼きしゃぶ 1,595 円

タン

厚切りタン(塩)1,650 円ネギタン(塩)1,430 円タン(塩)1,320 円タン先(塩・タレ)935 円

(※カットレモン +22 円)

包



サムギョプサル 1,760 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



塩焼ホルモン 5 種盛 1,650 円~ 当日の仕入状況から 5 種類 内容量 200g

アゴすじ (塩)	880 円
ツラミ (塩・タレ)	990 円
上ミノ(塩・タレ)	935 円
上レバー (塩・タレ)	935 円
レバー (タレ)	770 円
テッチャン(塩・タレ)	770 円
アカセン(塩・タレ)	770 円
ココロ (タレ)	770 円
センマイ (塩・タレ)	770 円
ウルテ (タレ)	770 円
タケノコ (塩・タレ)	770 円
ホルモンミックス 当日の仕入状況から 5 種類 内容量 200g	1,540 円

焼き物で内容量の表記がない商品はすべて 100gです

鱼介

エビ2星 (塩・タレ) 660 円 イカ (塩・タレ) 660 円 ホタテ (塩・タレ) 770 円 魚介盛合せ(塩・タレ) 1,815 円

野菜

焼野菜盛合せ 660 円 トウモロコシ 495 円 コンニャク 330 円 495 円 ニンニクホイル焼き

一品料理

韓国風冷やっこ 385 円 チャンジャやっこ 495 円 韓国風焼きのり 275 円 ナムル 660 円 もやし 385 円

キムチ

440 円 白菜キムチ 大根キムチ 440 円 胡瓜キムチ 440 円 チャンジャ 440 円 キムチ盛合せ 770 円

ごはんもの

(調理時間 20 分要)

ピビンバ 770 円
炙りユッケピビンバ 1,320 円
石焼ピビンバ 1,100 円
クッパ 660 円
キムチクッパ 770 円
海鮮石焼クッパ 1,100 円
和牛テールクッパ (大) 1,540 円
和牛テールクッパ(中)1,320円
和牛テールクッパ(小)1,100円
あわび粥(調理時間30分要) 1,100 円
チャンジャにぎり(1 コ) 440 円
チャンジャ茶漬け 550 円
ライス 220 円
ライス(大)1.5 倍 330 円

サラダ

豆腐サラダ (北海道産大豆 100%使用)	880 円
チョレギサラダ	660 円
オニオンサラダ	660 円
トマト (マヨネーズドレッシング)	385 円
サンチュ	495 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)	880 円
ボイルキャベツ 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	330 円

チゲ・スープ

(調理時間 20 分要)



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:110 円 UP)

(激辛:110 円 UP)	
とうふチゲ (みそ)	1,100 円
ラーメンチゲ (みそ)	1,320 円
ホルモンチゲ (みそ)	1,320 円
海鮮チゲ (みそ or しょうゆ)	1,540 円
スントゥブチゲ(しょうゆ) 1,100 円
和牛テールスープ (大)	1,430 円
和牛テールスープ (中)	1,210 円
和牛テールスープ(小)	990 円
メンテスープ 乾燥した「タラ」をごま油で炒め香ばし 味と香りのスープです	880 円
キムチスープ	550 円
トック	770 円
ワカタマスープ	495 円
ワカメスープ	440 円
玉子スープ	440 円

もやしスープ

440 円

アラカルトコース

当日可

4,400 д

前菜三種盛※ ヌは 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

当日可

5,280 д

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

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

※前菜三種盛をご注文の場合、 前日迄のご予約となります。

※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 6,600 д

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 ※

黒審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。

麺

(調理時間 20 分要)



冷麺 990 円

ピリ辛冷麺 1,045 円

温麵 (冬季限定) 1,045 円

ピビン麺 (夏季限定) 1,045 円

デザート

バニラアイス 385 円

抹茶アイス 440 円

お楽しみアイス 440 円

黒寮きなこのバニラアイス 495 円

黒蜜きなこの抹茶アイス 550 円

鍋



参鶏湯 (サムゲタン) (調理時間 30 分要)

2,750 円

・表記価格はすべて稅込価格です。 ・満席の場合、2時間でご退席頂く場合がございます。 あらかじめご了承ください。



ビール

生ビール キリン一番搾り 660 円

キリン クラシックラガー (中瓶)770 円

アサヒ スーパードライ (中瓶)770 円

トマトビール 550 円

マッコリビール 550 円

キリン グリーンズフリー 550 円 (ノンアルコールビール)

ウイスキー

サントリーオールド

ハイボール 605 円

水割り 495 円

ロック 715 円

サワー

レモン / ライム / シークァーサー

グレープフルーツ/カルピス

各 550 円 杏露 (シンル)

各 660 円 ゆず (果肉入り)/トマト/梅

日本酒

剣菱 一合 495 円

935 円 剣菱 二合

焼酎

440 円 二階堂 (麦) いいちこ (麦) 440 円 440 円 オリジナル(麦) (芋) 440 円 宝山 550 円 鍛高譚 (しそ) 825 円 中々 (大麦)

(麦) キープ 900ml 3,630 円 二階堂

(芋)キープ 720ml 3,300 円 宝山

ソーダ割 +110 円 ウーロン割 +55 円 カットレモン +22 円 キープセット +220 円

※焼酎のキープは最終来店日より6ヵ月保管

韓国酒

チャミスル 360ml 各 1,100 円 生マッコリ 660 円

250ml

700ml 1,650 円

660 円 赤マッコリ

マッコリビール 550 円

中国酒

杏露酒(シンル) ロック 440 円 550 円 ソーダ 酒 440 円

> ソーダ 550 円

ワイン

フランジア (赤・白 中辛口) カルフォルニア産 グラス(100ml) 440 円

デカンタ (500ml) 1,320 円

ボルサオ (赤 辛口)

フルボトル 1,980 円

フロンテラ (白 辛口)

フルボトル 1,980 円

サングリア 550 円



カクテル

カシスオレンジ 550 円 カシスの風味が引き立つ、口当たりの

カシスソーダ 550 円

ファジーネーブル 550 円 ピーチのやさしい香りとオレンジの フレッシュさがミックスされ、フルーティな 口当たり

アプリコッカスプモーニ 550 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

アプリコッカオレンジスプモーニ 550 円

550 円 アプリコッカレッドスプリッツァ

パッソアオレンジ 550 円

パッソアグレープフルーツ 550 円

ソフトドリンク

各 330 円

コーン茶/ウーロン茶

オレンジ / アップル

パイン / グレープフルーツ

コーラ / ジンジャーエール

炭酸水/トマト/カルピス

黒烏龍茶

カルピスソーダ

各 440 円

ゆずソーダ

お子様ドリンク(小学生迄) 各 220 円

オレンジ / アップル / パイン

グレープフルーツ / カルピス

コーン茶/ウーロン茶