イチオシ Best 5 Recommend 5











盛り合わせメニュ

Yakiniku Platter



KG

- 1 0 0 0 grams Plate-

- ①和牛カルビ Wagyu beef short rib
- ②牛生サガリ Beef hangging tender loin
- ③生和牛口-ス ⑧豚バラ Wagyu beef loin
- 4 厳選上ハラミ Prime beef outside skirt
- ⑤上タン塩 Specially beef tongue

- ⑥牛角切りカルビ Dice cut beef short rib
- ⑦鶏もも Chicken thigh
- Pork short rib
- (9)強鮮焼き Grilled seafood
 - ⑩焼き野菜 Grilled vegetable



(稅込4389円)

6009盛り

- 6 0 0 grams Plate-

Wagyu beef short rib

②牛生サガリ Beef hangging tender loin

③厳選上ハラミ Prime beef outside skirt

- ①和牛カルビ 伊焼き野菜 Grileed vegetable
 - ⑤鶏もも Chiken thigh
 - ⑥豚バラ Pork short rib

(税込2739円)

- 4 0 0 grams Plate-

- ①和牛カルビ ③鶏もも Wagyu beef short rib
- ②牛生サガリ ④豚バラ Beef hangging tender

- Chicken thigh
- Pork short rib

烧肉牛毛心 コースメニュー

+2000円で生ビール付きの 飲み放題がご利用頂けます。

※同一メニューで、 2名様からご注文お願い致します。

* In the same menu.

Please order from 2 people.

お一人様につき1ドリンクのご注文をお願い致します。

Please order one drink per person.

KAISHINコース



- 1.冷菜 3 種盛り Assorted cold dish
- 2.海鮮サラダ Seafood salad
- 3. 馬刺しユッケ Horsement yukkhoe
- 4.牛タン煉瓦
- 5. 厳選上ハラミ Prime beef outside skirt One person

- 6. 月見サーロイン Wagyu beef sir-loin with egg.
- 7.王道和牛のヒレ肉 Speccially wagyu beef tender loin.
- 8.霜降り王道和牛 Speccialy wagyu beef rib.
- 9.牛トロ巻き Beef yukhoe rice roll.
- 10.本日のデザート

5.和牛の盛り合わせ Wagyu beef 2types plate

6.焼き野菜盛合せ

Beef yukhoe rice roll 8.本日のデザート

Grilled vegetable plate

7. 牛ト口巻き

一名樣 税还7000円

ISSHIN 2 - 2



- 1.冷菜 3 種盛り
- 2.海鮮サラダ
- 3.特撰厚切り牛たん
- Speccially thick beef tongue 4. 厳選上ハラミ

Prime beef outside skirt

- 5.壺漬け王道和牛 Pot pickled speccially wagyu beef plate
- 6.王道和牛の赤身 Speccially wagyu beef loin 7.牛トロ巻き
- Beef yukhoe rice roll
- 8.本日のデザート

One person 税込5500円

ASAKUSAa-a



- 1.冷菜 3 種盛り
- Assorted cold dish
- 2.海鮮サラダ Seafood salad
- 3.厳選上ハラミ
- 4.ねぎ上タン塩
- - 一名樣 税込4500円



- 1.冷菜3種盛り Assorted cold dish
- 2.チョレギサラダ Choregi salad
- 3.ねぎ上タン塩 Premium beef tongue salt
- 4.和牛の盛り合わせ Wagyu beef 2types plate

 - 一名樣 税込3500円
- 5.牛の生サガリ焼き Beef hangging tender
- 6.焼き野菜盛り合わせ Grilled vegetable plate
- 7.ネギと海苔のご飯 Green onion seaweed rice
- 8.本日のデザート

【ハラミ】は牛一頭から2kgしか取れない【希少部位】です





厳選上ハラミ

Prime beef outside skirt 牛壱心で人気の【厳選上ハラミ】は、 一度も冷凍していない仕入れからこだわった 新鮮な生ハラミを使用しています。 一度も冷凍していないので鮮度が高く 旨みや栄養が損なわれず ジューシーなお内本来のポテンシャルを

味わっていて頂けます。

4 9 0 円 (税込1639円)



厳選上ハラミ

Beef hangging

tender

生サガリ



壺漬けハラミ 990

牛少ン



ドラゴン牛タンステーキ

-DORAGON CUT BEEF TONGUE STEAK-

焼肉店の定番、牛壱心でも人気の 【牛タン】

この牛タンステーキでは、牛タンの中でも希少部位 【タン元】を使用。

この柔らかなタン元に【ドラゴンカット】を加えることでより柔らかく、より美味しく召し上がっていただけます。

1590円

(税込1749円)





Specialy beef tongue

特選



カルビ



壺漬け角切りカルビ

-DICE CUT SHORT RIB-【焼肉】といえば【カルビ】 お肉の甘みとジューシーさを味わえるカルビ肉を 食べやすい【角切り】に。 そして、しっかり味が染み込むように お野菜と一緒に【壺漬け】に。 ボリュームのある一品です。

990円

(税込1089円)



角切りカルビ



和牛力儿ビ

ロース



和牛生口一ス

-FRESH WAGYU BEEF LOIN-このこだわり生ロースは シンタマやランプなどの 赤身系の部位をご提供。 脂質が少なくさっぱりしてる故、 焼きすぎには御用心。

1190円

(税込1309円)





和牛生口——又

壺漬けり本マルチョウ 390円 (税込1529円)

ホルモン

-POT PICKLED BEEF INTESTINE-

お召し上がりください。中の小腸をそのまま裏返し、「マルチョウ」「マルチョウ」「から切らずに豪快に焼き上げてをから切らがいるのが」といるのがより、「ない」というでも騒がしたこの一品。



空漬け1本1390円空漬け1本

Beefintestine

マルチョウ

750円



Beef rumen

特上ミノ

(稅込935円)



牛レバー 650円

(税込715円)





ムル盛り合わせ 550円



キムチ盛り合わせ 650円



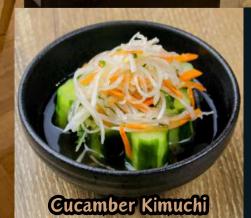
9/

白菜キムチ 550円 (税込605円)



Been sprouts namul

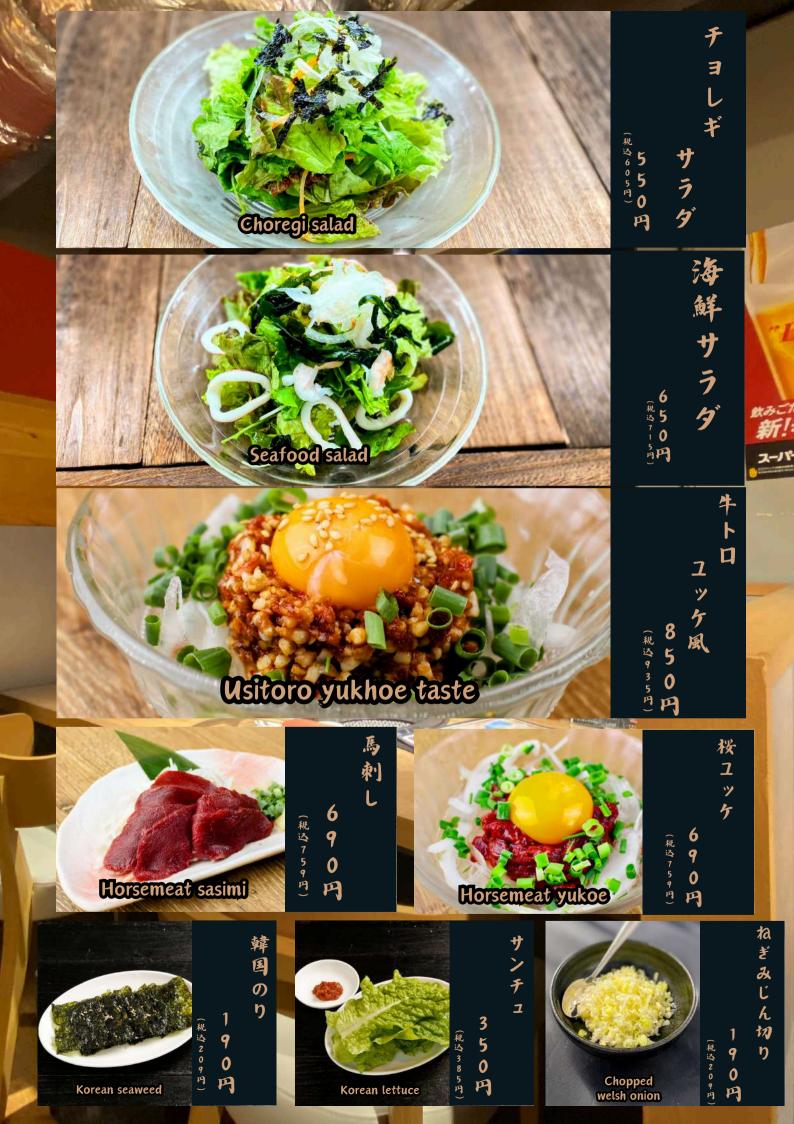
もやしナムル 450円 (税込495円)



オイキムチ 550円 (税込605円)



カクテキ 550円 (税込605円)





ユッケジャンスープ コムタンスープ カルビスープ レギュラー 750円 (稅込825円) (税込495円) 450円

Egg soup Vegetable soup Seaweed soup

ライス大

(税込429円)

たまごスープ 野菜スープ レギュラーちちの円 350円 (税込605円)

(税込385円)

わかめスープ

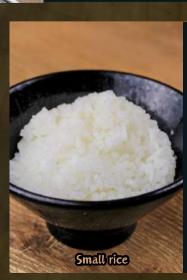
たまごクッパ レギュラーフ50円 ハーフ (税込825円) 450円 (税込495円



ユッケジャンクッパ コムタンクッパ カルビクッパ レギュラー850円 (稅込935円) 550円



ライス中 290円 Medium rice



(税込605円)

190円 (税込209円)

ライス小

