

# イチオシ Best 5 Recommend 5



厳選上ハラミ



ドラゴン牛タン  
ステーキ



和牛生ロース



和牛生カルビ



壺漬け 1本  
マルチ ヨウ



# 盛り合わせメニュー

## Yakiniku Platter



# 1kg盛り

- 1 0 0 0 grams Plate -

- |                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| ①和牛カルビ<br>Wagyu beef short rib      | ⑥牛角切りカルビ<br>Dice cut beef short rib |
| ②牛生サガリ<br>Beef hanging tender loin  | ⑦鶏もも<br>Chicken thigh               |
| ③生和牛ロース<br>Wagyu beef loin          | ⑧豚バラ<br>Pork short rib              |
| ④厳選上ハラミ<br>Prime beef outside skirt | ⑨海鮮焼き<br>Grilled seafood            |
| ⑤上タン塩<br>Specially beef tongue      | ⑩焼き野菜<br>Grilled vegetable          |

7990円  
(税込8789円)



# 600g盛り

- 6 0 0 grams Plate -

- |                                     |                            |
|-------------------------------------|----------------------------|
| ①和牛カルビ<br>Wagyu beef short rib      | ④焼き野菜<br>Grilled vegetable |
| ②牛生サガリ<br>Beef hanging tender loin  | ⑤鶏もも<br>Chicken thigh      |
| ③厳選上ハラミ<br>Prime beef outside skirt | ⑥豚バラ<br>Pork short rib     |

4490円  
(税込4939円)



# 400g盛り

- 4 0 0 grams Plate -

- |                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| ①和牛カルビ<br>Wagyu beef short rib | ③鶏もも<br>Chicken thigh  |
| ②牛生サガリ<br>Beef hanging tender  | ④豚バラ<br>Pork short rib |

2990円  
(税込3289円)



# 焼肉牛壺心

## 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。

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<br>Assorted cold dish                     | 6.月見サーロイン<br>Wagyu beef sir-loin with egg.      |
| 2.海鮮サラダ<br>Seafood salad                           | 7.王道和牛のヒレ肉<br>Specially wagyu beef tender loin. |
| 3.馬刺しユッケ<br>Horsement yukkho                       | 8.霜降り王道和牛<br>Specially wagyu beef rib.          |
| 4.牛タン煉瓦<br>Block cut beef tongue                   | 9.牛トロ巻き<br>Beef yukhoe rice roll.               |
| 5.厳選上ハラミ<br>Prime beef outside skirt<br>One person | 10.本日のデザート<br>Desert.                           |

一名様 税込7000円

### ASAKUSAコース



- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 1.冷菜3種盛り<br>Assorted cold dish                     | 5.和牛の盛り合わせ<br>Wagyu beef 2types plate |
| 2.海鮮サラダ<br>Seafood salad                           | 6.焼き野菜盛合せ<br>Grilled vegetable plate  |
| 3.厳選上ハラミ<br>Prime beef outside skirt               | 7.牛トロ巻き<br>Beef yukhoe rice roll      |
| 4.ねぎ上タン塩<br>Premium beef tongue salt<br>One person | 8.本日のデザート<br>Desert                   |

一名様 税込5000円

※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.

### ISSHINコース



- |   |   |
|---|---|
| 1.冷菜3種盛り<br>Assorted cold dish            | 5.壺漬け王道和牛<br>Pot pickled specially wagyu beef plate |
| 2.海鮮サラダ<br>Seafood salad                  | 6.王道和牛の赤身<br>Specially wagyu beef loin              |
| 3.特撰厚切り牛たん<br>Specially thick beef tongue | 7.牛トロ巻き<br>Beef yukhoe rice roll                    |
| 4.厳選上ハラミ<br>Prime beef outside skirt      | 8.本日のデザート<br>Desert                                 |

One person  
一名様 税込6000円

### EKIMISEコース



- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1.冷菜3種盛り<br>Assorted cold dish        | 5.牛の生サガリ焼き<br>Beef hanging tender      |
| 2.チョレギサラダ<br>Choregi salad            | 6.焼き野菜盛り合わせ<br>Grilled vegetable plate |
| 3.ねぎ上タン塩<br>Premium beef tongue salt  | 7.ネギと海苔のご飯<br>Green onion seaweed rice |
| 4.和牛の盛り合わせ<br>Wagyu beef 2types plate | 8.本日のデザート<br>Desert                    |

One person  
一名様 税込4000円



# ハラミ

【ハラミ】は牛一頭から2kgしか取れない【希少部位】です



## HARAMI

### 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肉本来のポテンシャルを味わって頂けます。

1490円 (税込1639円)





# HARAMI



-PRIME BEEF OUTSIDE SKIRT-

厳選上ハラミ

1490円

(税込1639円)

# SAGARI



-BEEF HANGGING TENDER-

生サガリ

790円

(税込869円)

# TUBO-HARAMI



-POT PICKLED OUT SIDESKIRT-

壺漬けハラミ

1090円

(税込1199円)



# 牛タン



**GYU-TONGUE**

## ドラゴン牛タンステーキ

**-DORAGON CUT BEEF TONGUE STEAK-**

焼肉店の定番、牛舌心でも人気の

【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)



# DRAGON-GYU-TONGUE



-DRAGON CUT BEEF TONGUE STEAK-

ドラゴン  
牛タンステーキ  
1590円  
(税込1749円)

# ATUGIRI-GYU-TONGUE



-SPECIALY BEEF TONGUE-

特選  
厚切り牛タン  
1590円  
(税込1749円)

# ZYO-TONGUE-SIO



-THINLY SLICED BEEF TONGUE-

上タン塩  
1190円  
(税込1309円)



# カルビ



**KALBI**

## 和牛生カルビ

-WAGYU BEEF FRESH 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  
手切りで丁寧に。

わさびとお醤油で召し上がりいただけますと  
お肉の甘みと絶妙にマッチします。

**1390円** (税込1529円)



# WAGYU-NAMA-KARUBI



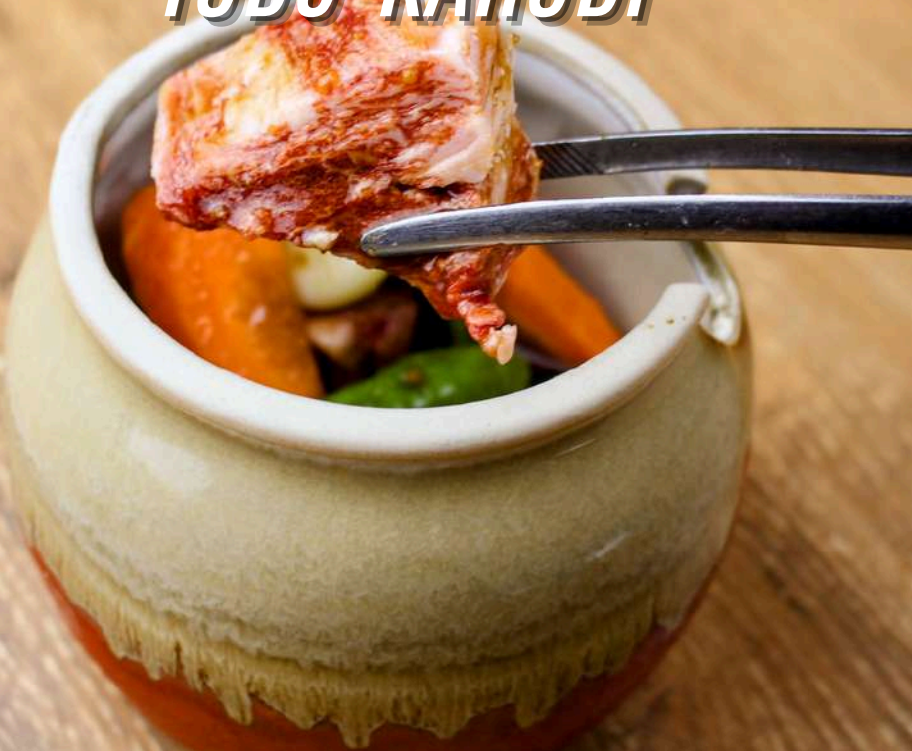
# WAGYU BEEF FRESH RIB

和牛生カルビ

1390円

(税込1529円)

# TUBO-KARUBI



# -POT PICKLED WAGYU SHORT RIB-

壺漬け

角切り和牛

カルビ

1090円

(税込1199円)



# ロース



**ROSU**

## 和牛生ロース

-WAGYU BEEF FRESH LOIN-

このこだわり生ロースは  
シタマやランプのもも肉系や  
肩芯やミスジなどの肩ロース系などを  
その日で一番のお肉をご提供。

こちらもわさび醤油が◎

**1390円**

(税込1529円)



# WAGYU-NAMA-ROSU



-WAGYU BEEF FRESH LOIN-

和牛生ロース

1390円

(税込1529円)

# TUKIMI-SIR-LOIN



-RAW EGG WITH SIR LOIN-

月見サーロイン

1590円

(税込1749円)



POTPICKLED  
BEEF  
INTESTINE

ホルモン



HORUMON

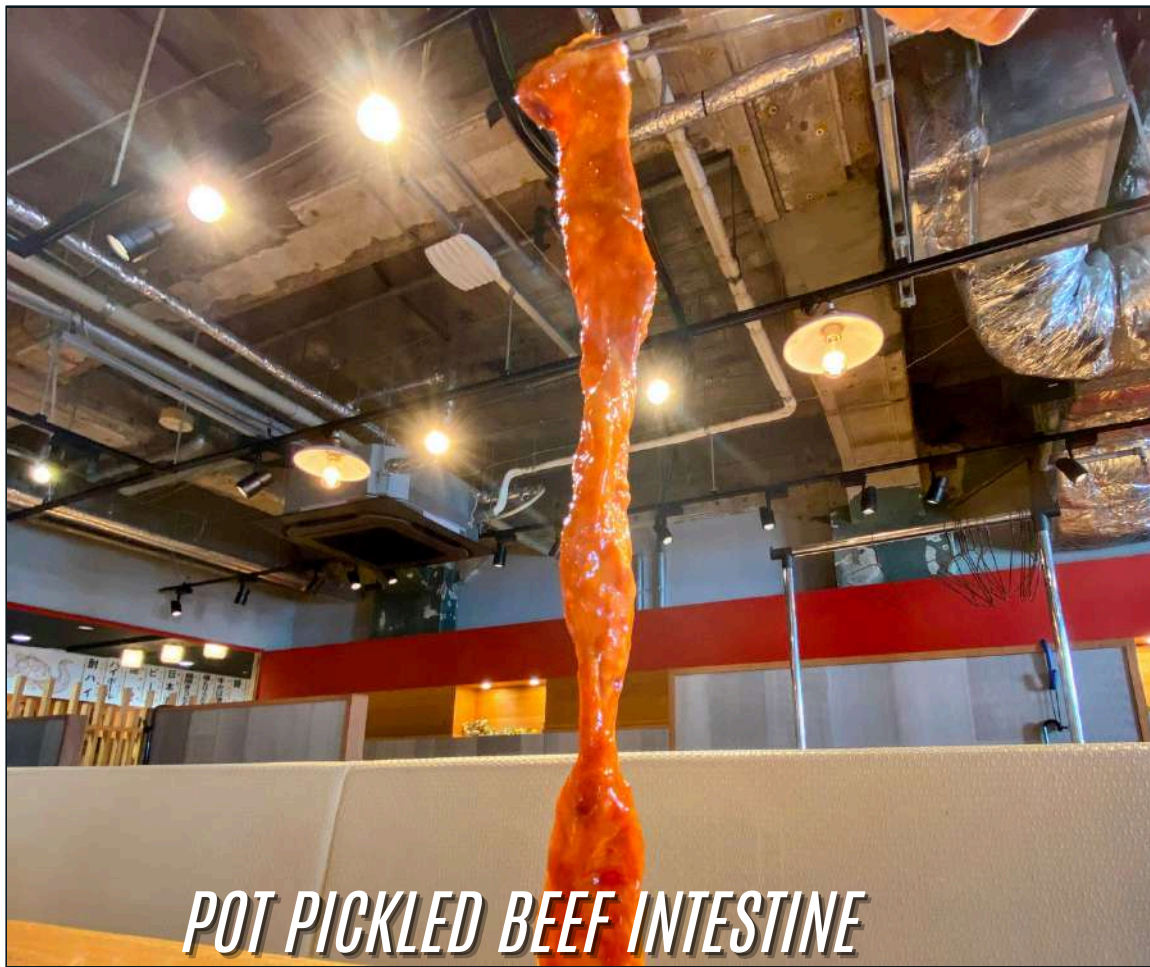
壺漬け1本マルチョウ

1390円

(税込1529円)

テレビでお騒がしたこの一品。  
牛の小腸をそのまま裏返し、  
筒状になっているのが  
【マルチョウ】  
壺から切らずに豪快に焼き上げて  
お召し上がりください。





POT PICKLED BEEF INTESTINE

(税込1529円)

1390円

マルチョウ

壺漬け1本



BEEF INTESTINE

(税込825円)

750円

マルチョウ

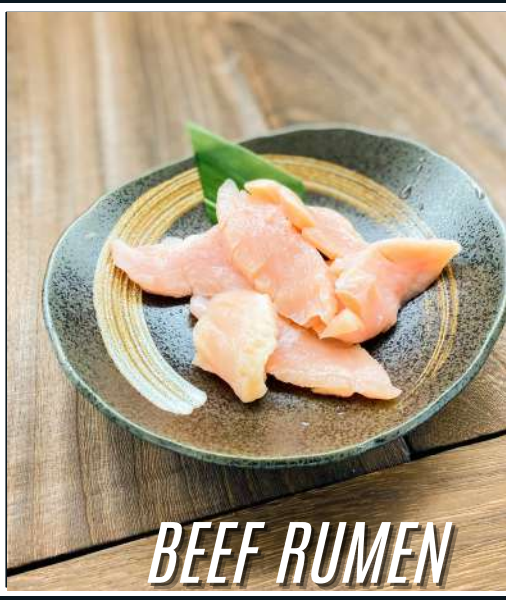


BEEF CORON

(税込825円)

750円

シマチョウ



BEEF RUMEN

(税込935円)

850円

特上ミノ



BEEF LIVER

(税込715円)

650円

牛レバー





Chicken thigh

鶏もも焼き  
450円  
(税込495円)



Chicken cartilage

鶏なんこつ  
450円  
(税込495円)



Shrimp

有頭エビ  
490円  
(税込539円)



Pork ribs with Korean lettuce

豚バラ  
490円  
(税込539円)



Fat pork

豚トロ塩焼き  
450円  
(税込495円)



Scallops

ホタテ  
490円  
(税込539円)



Grilled welsh onion

長ネギ焼き  
390円  
(税込429円)



Grilled vegetable plate

野菜焼盛合せ  
490円  
(税込539円)



Potato foil

じゃがバター  
450円  
(税込495円)



King oyster mushroom foil

エリンギバター  
490円  
(税込539円)



Grilled garlic foil

ニンニク焼き  
390円  
(税込429円)



Corn butter foil

コーンバター  
490円  
(税込539円)





**Asorted namul**

ナムル盛り合わせ  
550円  
(税込605円)



**Asorted Kimuchi**

キムチ盛り合わせ  
650円  
(税込715円)



**Cabbage Kimuchi**

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)



**Cucamber Kimuchi**

オイキムチ  
550円  
(税込605円)



**Radish Kimuchi**

カクテキ  
550円  
(税込605円)





Choregi salad

550円  
(税込605円)

チヨレギ  
サラダ



Seafood salad

650円  
(税込715円)

海鮮  
サラダ



Usitoro yukhoe taste

850円  
(税込935円)

牛トロ  
ユツケ風



Horsemeat sasimi

690円  
(税込759円)

馬刺し



Horsemeat yukhoe

690円  
(税込759円)

桜ユツケ



Korean seaweed

190円  
(税込209円)

韓国のり



Korean lettuce

350円  
(税込385円)

サンチュ



Chopped  
welsh onion

190円  
(税込209円)

ねぎみじん切り





カルビスープ  
 ユツケジャンスープ  
 コムタンスープ  
 レギュラー 750円  
 (税込825円)  
 ハーフ 450円  
 (税込495円)



わかめスープ  
 野菜スープ  
 たまごスープ  
 レギュラー 550円  
 (税込605円)  
 ハーフ 350円  
 (税込385円)



カルビクツパ  
 ユツケジャンクツパ  
 コムタンクツパ  
 レギュラー 850円  
 (税込935円)  
 ハーフ 550円  
 (税込605円)

たまごクツパ  
 レギュラー 750円  
 (税込825円)  
 ハーフ 450円  
 (税込495円)



ライス大  
 390円  
 (税込429円)



ライス中  
 290円  
 (税込319円)



ライス小  
 190円  
 (税込209円)

Large rice

Medium rice

Small rice





盛岡冷麺

750円  
(税込825円)

Plene cold noodle



野菜温麺

750円  
(税込825円)

Plene hot noodle



牛トロビビン麺

1090円  
(税込1199円)

Plene spicy noodle



Bibimbap

ビビンバ

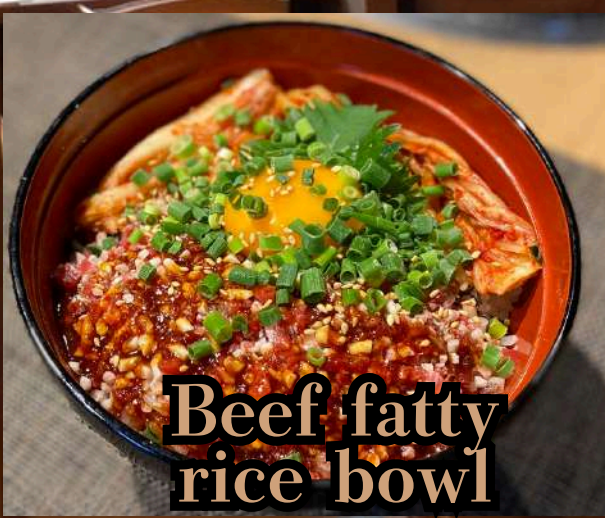
750円  
(税込825円)



Grilled Bibimbap

石焼ビビンバ

950円  
(税込1045円)



Beef fatty rice bowl

牛トロユツケ丼

1050円  
(税込1155円)



Beef garlic rice

牛トロ

ガーリックライス

1050円  
(税込1155円)



Vanilla ice cream

Strawberry ice cream

Yuzu sharbet

Macha ice cream

バナナアイス  
抹茶アイス  
いちごアイス  
ゆずシャーベット

300円  
(税込330円)