

カルビ / ロース / 内臓

Boneless short rib &
Loin & Intestine

和牛ロース(塩 or タレ)

3,000円

赤身の強いもも肉を使用しておりお肉としての旨味が濃いのが特徴です。

Wagyu loin (with salt or sauce)



国産牛ザブトン(塩 or タレ)

3,000円

肩ロースの一部 程よいサシと赤身のバランスが良いのが特徴です。

Domestic beef Chuck flap (with salt or sauce)



和牛カルビ(塩 or タレ)

3,500円

きめ細やかな脂のサシが美しく和牛の脂の甘味が堪能できるのが特徴です。

Wagyu boneless short rib (with salt or sauce)



上ミノ



ホルモン



レバー焼き

上ミノ(塩 or 味噌タレ)

1,500円

Beef rumen (with salt or miso sauce)

ホルモン(塩 or 味噌タレ)

1,500円

Beef Intestine(with salt or miso sauce)

数量
LIMITED NUMBER
限定

レバー焼き

1,500円

Beef liver

必ず良くお焼きしてお召し上がりください。

表示価格は全て税込価格です。

All prices shown include tax.

タンの魅力を最大限に引き出す絶妙なカットでご提供。
柔らかさと弾力・旨味が三味一体となり、お口と心を満たします。

The chef cuts the tongue, so that you can eat most deliciously.
By three of the charms softness, elasticity, and the taste, you spend wonderful time.

タン塩

Tongue with salt

2,500円

上タン塩

Special tongue with salt

3,500円

厚切り上タン塩

Excellent tongue with salt (thick sliced)

4,000円

厚切り上ねぎタン塩

Excellent tongue with salt & green onions (thick sliced)

4,500円

トッピングねぎ塩

Topping / salt & green onions

200円



表示価格は全て税込価格です。

All prices shown include tax.

ハラミ Outside skirt

当店の人気ハラミ肉は、和牛または国産牛から
その日に厳選して仕入れた美味しい赤身肉を提供しております。

Our popular outside skirt comes from wagyu or Japanese beef.
We serve delicious outside skirt that we carefully select and purchase on the day.

国産牛 ハラミ
(塩 or タレ) **3,500円**
Domestic beef outside skirt
(With salt or sauce)



国産牛 上ハラミ
(塩 or タレ) **4,500円**
Domestic beef specialty outside skirt
(With salt or sauce)



表示価格は全て税込価格です。
All prices shown include tax.

黒毛和牛 ヒレ Black wagyu fillet



黒毛和牛 極上シャトーブリアン150g
Black wagyu top quality chateaubriand steak

10,000円

黒毛和牛 特上ヒレ150g
Black wagyu high quality fillet

7,500円

黒毛和牛特上ヒレ(薄切り)
Black wagyu high quality fillet (thin sliced)

5,000円

表示価格は全て税込価格です。
All prices shown include tax.

前菜 / 冷菜

Appetizer / Cold dishes

出来立てアボカドキムチ

自家製ヤンニョムで和えた作り立てキムチ
Fresh avocado and kimchi

650円

えごまの葉醬油漬け

Perilla leaves pickled in soy sauce

650円

白菜キムチ

Chinese cabbage kimchi

550円

サンチュ 味噌付き

Korean lettuce with miso

550円

カクテキ

Cubed radish kimchi

550円

チャンジャ

Spicy cod innards

550円

オイキムチ

Cucumber kimchi

600円

韓国焼き海苔

Korean grilled seaweed

450円

キムチ盛り合わせ

Assorted kimchi

並 1,300円
Medium

大 1,900円
Large

チョレギサラダ

Korean style choregi salad

850円

もやしナムル

Bean sprouts namul

400円

トマトサラダ

Tomato salad

1,050円

ナムル盛り合わせ

Assorted namul

850円

センマイ刺し

Tripe sashimi

1,000円

小さいお子様や年配のお客様

体調が優れない方は、ご遠慮ください。

表示価格は全て税込価格です。

All prices shown include tax.

お食事 Rice dish, soup & dessert

盛岡冷麺

Morioka cold noodles

レギュラーサイズ **1,100円**
regular
ハーフサイズ **800円**
half

締めのお食事イチオシ！

コシが強く、表面はツルツと喉ごしが良い麺。

牛骨に鶏ガラを加えてだしをとるスープはコクや

旨みがたっぷりです。当店こだわりの一杯をぜひどうぞ。

キムチとナムルのビビンバ
Kimchi and namul bibimbap

レギュラーサイズ **1,150円**
regular
ハーフサイズ **850円**
half

和牛ガーリックライス

Garlic rice with wagyu

※和牛ガーリックライスは、
16:00 からの販売です。

レギュラーサイズ **1,250円**
regular
ハーフサイズ **950円**
half

スープ soup

ユッケジャンスープ

Korean spicy beef soup

レギュラーサイズ **1,100円**
regular
ハーフサイズ **800円**
half

玉子スープ

Egg drop soup

レギュラーサイズ **650円**
regular
ハーフサイズ **450円**
half

特製テールスープ

Special tail soup

レギュラーサイズ **1,000円**
regular
ハーフサイズ **700円**
half

野菜スープ

Vegetable soup

レギュラーサイズ **750円**
regular
ハーフサイズ **550円**
half

スープはプラス **150円**でクッパに変更できます

ライス rice

ライス大

Rice (large)

350円

ライス中

Rice (medium)

300円

ライス小

Rice (small)

200円

甘味 dessert

自家製杏仁豆腐

Almond jelly

500円

バニラアイス

Vanilla ice cream

400円

いちごソルベ

Strawberry sorbet

400円

表示価格は全て税込価格です。

All prices shown include tax.

お飲み物 Drinks

ビール beer

生ビール 850円
サントリー ザ・プレミアム・モルツ
Draft beer suntory the premium malt's

中ビン 950円
サントリー ザ・プレミアム・モルツ
Bottle Draft beer suntory the premium malt's

サントリー オールフリー
ノンアルコールビール 600円
Non-alcoholic beer suntory all-free

ハイボール whisky & soda

サントリー 角ハイボール 750円
Suntory KAKU
ジムビームハイボール 700円
Jim Beam
バラントインハイボール 800円
Ballantine's

果実酒・他 fruit wine, etc.

国産レモンサワー 700円
Domestic lemon sour
梅酒 700円
Plum wine
黒烏龍ハイ 700円
Oolong tea & shochu
生マッコリ glass グラス 750円
Draft makgeolli
pot つぼ 2,500円

焼酎 shochu

黒霧島 <芋> 700円
Kurokirishima <potato>
二階堂 <麦> 700円
Nikaido <barley>

日本酒 sake

大信州 洗練辛口（冷酒 / 熱燗）
Daishinshu - dry- (cold/hot)
一合 180ml 900円

ワイン wine

グラスワイン（白／赤） 各 700円
glass (white/red)
ボトルワイン
bottle
各種ご用意しております。スタッフにお尋ねください。
Various types are available. Please ask our staff.

ソフトドリンク soft drink

黒烏龍茶 550円
Black oolong tea
オレンジジュース 400円
Orange juice
信州産りんごジュース 550円
Shinshu apple juice
コーラ 450円
Coke
ジンジャーエール 450円
Ginger ale
カルピス 400円
Calpis
炭酸水 100円
Sparkling water

表示価格は全て税込価格です。
All prices shown include tax.

盛り合わせセット Assorted

タレ焼き盛り合わせ

soy sauce flavor

和牛カルビ / 国産牛ザブトン
和牛ロース

Wagyu boneless short rib
Domestic beef Chuck flap
Wagyu beef loin / Assorted platter

2〜3人前 **10,000 円**

塩焼き盛り合わせ

sal flavor

タン塩 / 国産ハラミ
ホルモン

Tongue with salt
Domestic beef outside skirt
Innards

2〜3人前 **9,000 円**

特上

Special

タレ焼き盛り合わせ

soy sauce flavor

国産ハラミ / 和牛カルビ
黒毛和牛特上ヒレ250g

Domestic beef outside skirt
Wagyu boneless short rib
Black wagyu high quality fillet 250g

3〜4人前 **26,000 円**

特上

Special

塩焼き盛り合わせ

sal flavor

厚切り上タン / 国産上ハラミ
黒毛和牛特上ヒレ150g

Excellent tongue with salt (thick sliced)
Domestic beef specialty outside skirt
Black wagyu high quality fillet 150g

2〜3人前 **18,000 円**

野菜焼き Grilled vegetables

国産にんにく焼き (ごま油)

Grilled garlic

650 円

しいたけ焼き

Grilled shiitake mushroom

700 円

野菜焼き

Grilled vegetables

850 円

玉ねぎ焼き

Grilled onion

500 円

表示価格は全て税込価格です。

All prices shown include tax.