

YAKINIKU TO
OSAKE NO
KISEKI



焼肉とお酒の

セットメニュー

ゴールドセット

- ・カルビ
- ・赤身ロース
- ・牛ハラミ
- ・チョレギサラダ
- ・ナムル盛り合わせ
- ・選べる冷麺
- ・ごはん

・畜産登録
飲めるハンバーグ®・選べるデザート

デミグラス
おろしポン酢
ステーキソース温泉卵添え
燻製しようゆ温泉卵添え

一人前 **3,880円**
(税込4,268円)

プラチナセット

- ・細切りエツケの
ホイル焼き
- ・赤身ロース
- ・牛ハラミ
- ・タン塩
- ・上カルビ
- ・チョレギサラダ
- ・ナムル盛り合わせ
- ・選べる冷麺
- ・ごはん
- ・選べるデザート

・畜産登録
飲めるハンバーグ®

デミグラス
おろしポン酢
ステーキソース温泉卵添え
燻製しようゆ温泉卵添え

一人前 **4,480円**
(税込4,928円)

ブラックセット

- ・黒毛和牛王者の炙りエツケ
- ・白菜キムチと
とろろの出会い
- ・上カルビ
- ・赤身ロース
- ・上タン塩
- ・チョレギサラダ
- ・ナムル盛り合わせ
- ・選べる冷麺
- ・ごはん
- ・選べるデザート

・畜産登録
飲めるハンバーグ®

デミグラス
おろしポン酢
ステーキソース温泉卵添え
燻製しようゆ温泉卵添え

一人前 **4,880円**
(税込5,368円)



選べる 冷麺

- ・すだち冷麺
- ・とろろ冷麺
- ・盛岡冷麺



選べる デザート

- ・焼キ芋プリン
- ・濃厚抹茶プリン
- ・食後の
バラアイス



食中毒のリスクを避けるため、特にお子様、高齢者、妊娠中の方は食肉の生食をお控え願います。焼くときはトングを使い、焼けたお肉は箸で取りましょう。
お肉に触れた**トング・箸・皿**がその他の料理に触れないようにしましょう。

金の牛

おまかせ盛り

金の牛!

3品おまかせ盛り

3,999円

(税込4,398円)

金の牛!

5品おまかせ盛り

5,999円

(税込6,598円)



※写真は5品おまかせ盛りのイメージです



食中毒のリスクを避けるため、特にお子様、高齢者、妊娠中の方は食肉の生食をお控え願います。焼きたきばトングを使い、焼けたお肉は箸で取りましょう。お肉に触れたトング・箸・皿がその他の料理に触れないようにしましょう。

奇跡のオーストリア



名物 黒毛和牛の

ちようちん

1本 699円(税込)768円



※写真は3本です。

ねぎタン塩

1,299円(税込)1,428円



飲めるカルビ

999円(税込)1,098円



上ロース

1,599円(税込)1,758円



石焼き 黒毛和牛の
もつ煮込み

599円(税込)658円



黒毛和牛
王者の炙りエツケ

1,599円(税込)1,758円



焼肉単品

薄切りカルビ 599円(税込)658円

1本 349円(税込)383円

カルビ 799円(税込)878円

1本 449円(税込)493円

上カルビ 1,299円(税込)1,428円

1本 699円(税込)768円

牛ハラミ 699円(税込)768円

1本 399円(税込)433円

上ハラミ 1,799円(税込)1,978円

1本 999円(税込)1,098円

赤身ロース 999円(税込)1,098円

1本 549円(税込)603円

絶対満足ロース

1,599円(税込)1,758円

タン塩 999円(税込)1,098円

1本 449円(税込)493円

上タン塩 1,599円(税込)1,758円

1本 849円(税込)933円

上ミノ(塩・味噌) 899円(税込)988円

1本 399円(税込)433円

長い！一本ホルモン(塩・味噌)

899円(税込)988円

新鮮レバー(塩・味噌)

899円(税込)988円

鶏せせり 499円(税込)548円

1本 249円(税込)273円

豚ロース 499円(税込)548円

1本 299円(税込)328円

豚ハラミ 499円(税込)548円

1本 249円(税込)273円

焼肉とどろろの
奇跡の出会い

とろろ牛タン塩

1,199円(税込)1,318円



おすすめ

とろろ赤身ロース 1,199円(税込)1,318円

(税込)1,318円

とろろエツケのホイール焼き

999円(税込)1,098円

細切りエツケのホイール焼き

899円(税込)988円

ソーセージ 499円(税込)548円

499円(税込)548円

にんにく焼 299円(税込)433円

299円(税込)433円



食中毒のリスクを避けるため、特にお子様、高齢者、妊娠中の方は食肉の生食をお控え願います。焼くときはトングを使い、焼けたお肉は箸で取りましょう。

お肉に触れたトング・箸・皿がその他の料理に触れないようにしましょう。

焼肉とお酒のお供

メの物

旨辛
とろろキムチ

590円
(税込649円)



キムチ
盛り合わせ
690円
(税込759円)

白菜キムチ 490円(税込539円)
大根キムチ 390円(税込429円)
きゅうりキムチ 390円(税込429円)



ナムル盛り合わせ 590円(税込649円)
ゼンマイナムル 290円(税込319円)
小松菜ナムル 290円(税込319円)
モヤシナムル 290円(税込319円)

チョレギサラダ 690円(税込759円)
サンチュ 390円(税込429円)
韓国のみ 280円(税込308円)
店仕込みとろろ 200円(税込210円)
黄金のタレ漬け生卵 150円(税込165円)

ピビンバ 899円(税込988円)

炙りユッケピビンバ 1,499円(税込1,648円)

極みカルビクッパ 899円(税込988円)

ごはん

小 150円(税込165円)
中 250円(税込275円)
大 350円(税込385円)

盛岡冷麺

999円
(税込1,098円)
599円
(税込658円)



店長イチオシ

さっぱり、
すだち冷麺
1,099円
(税込1,208円)
699円
(税込768円)



とろろ冷麺

999円(税込1,098円)
599円(税込658円)

昆布水つけ麺 999円(税込1,098円)

玉子スープ 599円(税込658円)

極みカルビスープ 999円(税込878円)

デザート

焼マシエマロの
チヨコフオンデエ

濃厚抹茶プリン



焼き芋ブリュレ 各499円(税込548円)

食後のバニラアイス 399円(税込438円)

商標登録

飲めるハンバーグ®

※ご提供に20分ほどお時間を頂いております。

お祝い

燻製しようゆ温泉卵添え

ステーキソース温泉卵添え

おろしポン酢

デミグラス



単品 999円

(税込1,098円)

チーズ追加 100円
(税込110円)

職人仕込みの

裏名物!

センマイ刺し 499円(税込548円)

ハチノス刺し 499円(税込548円)

石焼き黒毛和牛の
もつ煮込み 599円(税込658円)



食中毒のリスクを避けるため、特にお子様、高齢者、妊娠中の方は食肉の生食をお控え願います。焼くときはトングを使い、焼けたお肉は箸で取りましょう。お肉に触れたトング・箸・皿がその他の料理に触れないようにしましょう。