

根元の柔らかい部分のみを
厳選して使用

牛タン



ユツケ



焼肉 ダイニング

伊藤課長



壺漬け

漬けこんだお肉は
旨味がさらに上がります。
壺いっぱいに入れた
ボリュームも満足の一品。



自慢の逸品

焼肉といえばもちろんコレ!

カルビ

中落ちカルビ

(タレまたは塩・こしょう)

600円(税込660円)

にんにく醤油カルビ

牛カルビ

280円(税込308円)

味噌もみカルビ

280円(税込308円)

にんにく醤油カルビ

280円(税込308円)

特薦カルビ

380円(税込418円)

おすすめ 課長カルビ

680円(税込748円)

当店最上級
黒毛和牛
品質高

黒毛和牛盛合せ

3~4人前

4,800円(税込5,280円)

会長カルビ 社長カルビ
中落ちまたは赤身 野菜

『黒毛和牛』
社長カルビ

1,780円(税込1,958円)

『黒毛和牛』
会長カルビ

1,980円(税込2,178円)

『黒毛和牛』壺漬けカルビ

1,950円(税込2,145円)

熟成させたお肉を、自慢のタレに漬け込みました。
舌の上でとろける和牛の上質な脂と、繊細な赤身に
しっかりとしみ込んだ深い味わいをご堪能ください。



ロース・ハラミ



牛ロース
580円(税込638円)



牛ハラミ 850円(税込935円)

盛合せ



団欒(だんらん)盛り

4~5人前

3,800円(税込4,180円)

手切り上牛タン 課長カルビ 牛ハラミ
豚カルビ トントロ 野菜

伊藤課長盛り 2~3人前

4,200円(税込4,620円)

手切り上牛タン 課長カルビ 牛ハラミ
海老焼き 帆立焼き 野菜



ホルモン

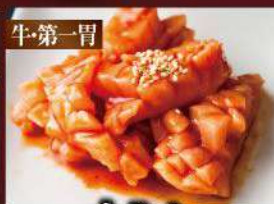


おすすめ 牛ミックスホルモン
990円(税込1,089円)



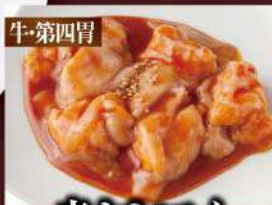
牛大腸

牛ホルモン
450円(税込495円)



牛第一胃

上ミノ
450円(税込495円)



牛第四胃

赤センマイ
450円(税込495円)



牛心臓

牛ハツ
500円(税込550円)

ネギ塩



ネギ塩豚カルビ
600円(税込660円)

ネギ塩トントロ
600円(税込660円)

ネギ塩牛カルビ
600円(税込660円)

豚



トントロ
480円(税込528円)

『麦のはぐくみ豚』豚カルビ
480円(税込528円)

鶏

照焼チキン(もも)
ネギ塩チキン(もも)
味噌チキン(もも)
ネギ塩せせり
味噌せせり



味噌チキン(もも)



ネギ塩せせり

各400円(税込440円)

海鮮



海老焼き 580円(税込638円)

帆立焼き 480円(税込528円)



『桃浦産』
殻付焼かき
420円(税込462円)

壺漬け

たっぷり
160g

おすすめ

壺漬けハラミ

1,500円(税込1,650円)

壺漬けカルビ

1,000円(税込1,100円)

ミックス壺漬け

880円(税込968円)

タン

おすすめ

手切り上牛タン

1,400円(税込1,540円)

薄切り牛タン

780円(税込858円)

豚たん

490円(税込539円)

豚たん

ユッケ

鮮度抜群

パックのまま
ご提供いたします。

『黒毛和牛』ユッケ

1,200円(税込1,320円)

『黒毛和牛』

ねぎ塩ユッケ

1,200円(税込1,320円)

※本品は法律に基づく規格基準に合格した材料を使用しておりますが、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあることをご認識の上お召し上がりください。お子様・高齢の方・その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください。

サラダ



チョレギサラダ
450円(税込495円)



旨塩キャベツ
350円(税込385円)



サンチュ
290円(税込319円)

焼きものおつまみ

コーンバター
290円(税込319円)



にんにく焼き
350円(税込385円)



厚切りベーコン
480円(税込528円)



ウイナー焼き
450円(税込495円)

ハンバーグ
250円(税込275円)



とろ〜りチーズ
450円(税込495円)

焼き野菜

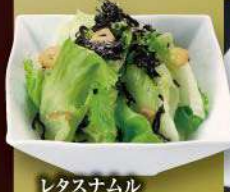


エリンギ焼き 250円(税込275円)
ピーマン焼き 250円(税込275円)
たまねぎ焼き 250円(税込275円)
キャベツ焼き 250円(税込275円)

焼き野菜盛合せ
380円(税込418円)

おつまみ

もやしナムル 300円(税込330円)
ほうれん草ナムル 300円(税込330円)
レタスナムル 380円(税込418円)



レタスナムル



もやしナムル



韓国のり
350円
(税込385円)



白菜キムチ
350円(税込385円)

食事



石焼ビビンパ 790円(税込869円)

スープ

玉子スープ 350円(税込385円)

わかめスープ 350円(税込385円)

ユッケジャンスープ
400円(税込440円)



玉子スープ

冷麺

750円
(税込825円)



ユッケジャンクッパ
450円(税込495円)



クッパ
400円
(税込440円)



半ライス(150g) 150円(税込165円)
ライス(200g) 200円(税込220円)
大盛りライス(300g) 250円(税込275円)

デザート

目の前で焼いて
仕上げる
アツピヤスイーツ!



ハニーフラッシュ
(安納芋と蜂蜜バターのアイス添え)
350円
(税込385円)



オレンジ
シャーベット
250円
(税込275円)



バニラアイス 250円(税込275円)

Drinks

おすすめ

ビール

アサヒスーパードライ
樽生ビール

490円

(税込539円)



おすすめ

ハイボール

爽快な炭酸!どんなお肉にも合うハイボール

ブラハイボール

360円(税込396円)

アップルワインハイボール 380円(税込418円)

アーリーハイボール 400円(税込440円)

ジャックハイボール 500円(税込550円)

シーバスミズナラハイボール 500円(税込550円)

おすすめ

レモンサワー



生絞りレモンサワー 450円(税込495円)

ひらみ
沖縄県産平実レモンサワー 420円(税込462円)

ゆずはちみつレモンサワー 420円(税込462円)

ひと口飲めばよだれがじゅわっ。超酸っぱいレモンサワー

よだれモンサワー

各 **420円**(税込462円)

酸っぱ社長サワー ●●● 酸っぱさレベル3

酸っぱ部長サワー ●● 酸っぱさレベル2

酸っぱ課長サワー ● 酸っぱさレベル1

よだれモンサワー 3つの特徴

1. クエン酸パワーでめっちゃ酸っぱい
2. レモンをかじったようなりまさ
3. ひと口飲めば、思わずよだれがじゅわっ

カクテル

カシスオレンジ
カシスウーロン
カシスソーダ

各 **400円** (税込440円)

ワイン

サン・ヴァンサン・ルージュ(赤)

おすすめ赤ワイン

おすすめ白ワイン 各 **350円** (税込385円)

日本酒

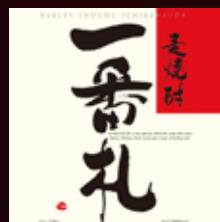


月桂冠特別純米酒『山田錦』
780円 (税込858円)



月桂冠『大吟醸』
780円 (税込858円)

焼酎



麦 「一番札」25°
グラス **400円** (税込440円)



芋 「金黒」25°
グラス **450円** (税込495円)

ウーロンハイ **450円** (税込495円)

緑茶ハイ **450円** (税込495円)

レモン(ハーフカットorハーフスライス) **100円** (税込110円)

梅酒



特撰 紀州産 南高梅

濃醇梅酒 各 **450円** (税込440円)

マッコリ

グラス **400円** (税込440円)

甕入り(1ℓ)
2,000円 (税込2,200円)



ノンアルコール

ビアテイスト アサヒ「ドライゼロ」

まるで梅酒なノンアルコール

ノンアルシャルドネスパークリング

ノンアルハイボール

各 **400円** (税込440円)

ソフトドリンク

黒ウーロン茶 **350円** (税込385円)

ドリンクバー

おひとり様

280円 (税込308円)

小学生未満

100円 (税込110円)