

全
60品

！お肉はトングを使い良く焼いて、
お箸を利用し、召し上がってください。
※ラストオーダー 15 分前

食べ放題 満腹コース

ドリンクバー付き



★ランチタイム (15:00迄) 60分

2,200円(税別)
2,420円(税込)

☺ディナータイム 90分

3,200円(税別)
3,520円(税込)

小学生 半額 小学生未満 無料

牛カルビ

- 主任カルビ (タレ)
- 主任カルビ (味噌)
- 主任カルビ (にんにく醤油)
- 主任カルビ (ネギ塩)
- 主任カルビ (ヤンニョム)
- 中落ちカルビ (塩・こしょう)
- 中落ちカルビ (タレ)
- 中落ちカルビ (ヤンニョム)

主任カルビ (タレ)



主任カルビ (ネギ塩)



主任カルビ (味噌)

豚

- 「麦のはぐくみ豚」豚カルビ (味噌)
- 「麦のはぐくみ豚」豚カルビ (ネギ塩)
- 「麦のはぐくみ豚」豚カルビ (ヤンニョム)
- 豚トロ (ネギ塩)
- 豚トロ (塩・こしょう)
- 豚タン (ネギ塩)
- 豚タン (味噌)
- 豚タン (ヤンニョム)
- 【豚タン下】アゴ肉 (ガーリック塩タレ)
- 【豚タン下】アゴ肉 (旨味噌)

「麦のはぐくみ豚」
豚カルビ (味噌)



「麦のはぐくみ豚」
豚カルビ (ネギ塩)



豚トロ (塩・こしょう)

鶏

- チキン (照焼)
- チキン (ネギ塩)
- チキン (旨味噌)
- チキン (ヤンニョム)
- せせり (ネギ塩)
- せせり (旨味噌)
- せせり (ヤンニョム)

- 壺漬け豚カルビ



壺漬け豚カルビ



チキン (ネギ塩)

せせり (旨味噌)

壺漬け

ホルモン

- 牛ホルモン (味噌)
- 牛ホルモン (ネギ塩)
- 牛ホルモン (ヤンニョム)
- ハチノス (味噌)
- ハチノス (ネギ塩)
- ハチノス (ヤンニョム)
- 牛ハツ (味噌)
- 牛ハツ (ネギ塩)
- 牛ハツ (ヤンニョム)

ハチノス (ネギ塩)



牛ハツ (ネギ塩)



焼き物

- ウィンナー焼き
- ベーコンとエリンギのアヒージョ
- コーンバター
- にんにく焼き
- ハンバーグ



ベーコンとエリンギの
アヒージョ



ウィンナー焼き



コーンバター

野菜焼

- 玉ねぎ
- にんじん
- ピーマン
- エリンギ
- 長ねぎ
- 野菜焼 盛合せ



エリンギ



ピーマン



玉ねぎ



にんじん

逸品

- 白菜キムチ
- ナムル もやし
- ナムル ほうれん草
- 旨塩キャベツ
- 韓国のり



白菜キムチ



ナムル もやし



ナムル ほうれん草



旨塩キャベツ



韓国のり

お食事

- クッパ
- ビビンバ ●石焼ビビンバ
- 石焼ガリバタペッパー中落ち焼飯



クッパ



石焼ガリバタペッパー
中落ち焼飯

セルフ

セルフコーナーよりお取りください

- カレー
- 玉子スープ
- ライス



デザート

- バニラアイス
- オレンジシャーベット



ドリンクバー

ドリンクバーコーナーよりお取りください

- コカ・コーラ
- メロンソーダ
- 煌 烏龍茶
- リアルゴールド
- カルピス
- ミニッツメイドオレンジ

食べ放題の
お約束

※食べ残しはご請求させていただきます。(食べ残しの無いようにお願いいたします。)

※ラストオーダーは15分前です。15分以内で食べきれ的分だけご注文ください。(キッチン内で数量を制限する場合がございます。)
※同じ席のお客様は皆様同一コースをご注文いただきます。

全
80品

！ お肉はトングを使い良く焼いて、
お箸を利用し、召し上がってください。
※ラストオーダー 15 分前

食べ放題 厳選コース

ドリンクバー付き



☀️ ランチタイム (15:00迄) 60分

3,980円(税別)
4,378円(税込)

🌙 デイナータイム 90分

4,980円(税別)
5,478円(税込)

小学生 半額 小学生未満 無料

牛カルビ

- 主任カルビ (タレ)
- 主任カルビ (味噌)
- 主任カルビ (にんにく醤油)
- 主任カルビ (ネギ塩)
- 主任カルビ (ヤンニョム)
- 中落ちカルビ (塩・こしょう)
- 中落ちカルビ (タレ)
- 中落ちカルビ (ヤンニョム)



主任カルビ (味噌)



主任カルビ (ネギ塩)

タン

- 薄切り牛タン
- 牛タン赤身 (タン先)

鶏

- チキン (照焼)
- チキン (ネギ塩)
- チキン (旨味噌)
- チキン (ヤンニョム)
- せせり (ネギ塩)
- せせり (旨味噌)
- せせり (ヤンニョム)



チキン (ネギ塩)



チキン (旨味噌)



せせり (旨味噌)

豚

- 「麦のはぐくみ豚」豚カルビ (味噌)
- 「麦のはぐくみ豚」豚カルビ (ネギ塩)
- 「麦のはぐくみ豚」豚カルビ (ヤンニョム)
- 豚トロ (ネギ塩) ●豚トロ (塩・こしょう)
- 豚タン (ネギ塩) ●豚タン (味噌)
- 豚タン (ヤンニョム)
- 【豚タン下】アゴ肉 (ガーリック塩タレ)
- 【豚タン下】アゴ肉 (旨味噌)
- 【豚タン下】アゴ肉 (ヤンニョム)



「麦のはぐくみ豚」
豚カルビ (味噌)



豚トロ (塩・こしょう)

ロース

- 牛肩ロース (タレ) ●牛肩ロース (ヤンニョム)
- 牛肩ロース (ネギ塩)
- がっつり牛肩ロースステーキ



牛肩ロース (ネギ塩)

壺漬け

- 壺漬け牛肩ロース
- 壺漬け牛カルビ
- 壺漬け豚カルビ

壺漬け豚カルビ



壺漬け牛肩ロース



ホルモン

- 牛ホルモン (味噌) ●牛ハツ (味噌)
- 牛ホルモン (ネギ塩) ●牛ハツ (ネギ塩)
- 牛ホルモン (ヤンニョム) ●牛ハツ (ヤンニョム)
- ハチノス (味噌)
- ハチノス (ネギ塩)
- ハチノス (ヤンニョム)



牛ホルモン (味噌)

焼き物

- 海老焼き ●厚切りベーコン
- ウィンナー焼き
- 牛タン先のアヒージョ
- ベーコンとエリンギのアヒージョ
- バゲット アヒージョのお供
- とろへりチーズ
- コーンバター
- にんにく焼き
- ハンバーグ
- 照焼ハンバーグ



海老焼き



牛タン先の
アヒージョ



ベーコンとエリンギの
アヒージョ



ウィンナー焼き

野菜焼

- 玉ねぎ
- にんじん
- ピーマン
- エリンギ
- 長ねぎ
- 野菜焼 盛合せ



エリンギ



玉ねぎ



ピーマン



にんじん

逸品

- 白菜キムチ
- ナムル もやし
- ナムル ほうれん草
- 旨塩キャベツ
- 韓国のに
- サンチュ
- チョレギサラダ
- 白センマイ刺



ナムル ほうれん草



ナムル もやし



旨塩キャベツ



白菜キムチ



韓国のに

お食事

- クッパ
- ユッケジャンクッパ
- ビビンバ
- 石焼ビビンバ
- 石焼ガリバタペッパー中落ち焼飯
- 冷麺



クッパ



石焼ガリバタペッパー
中落ち焼飯

セルフ

セルフコーナーよりお取りください

- カレー
- 玉子スープ
- ライス



デザート

- バニラアイス
- オレンジシャーベット



ドリンクバー

ドリンクバーコーナーよりお取りください

- コカ・コーラ
- メロンソーダ
- 煌 烏龍茶
- リアルゴールド
- カルピス
- ミニッツメイドオレンジ

食べ放題の
お約束

※食べ残しはご請求させていただきます。(食べ残しの無いようお願いいたします。)

※ラストオーダーは15分前です。15分以内で食べきれぬ分だけご注文ください。(キッチン内で数量を制限する場合がございます。)
※同じ席のお客様は皆様同一コースをご注文いただきます。

全
90品

！お肉はトンクを使い良く焼いて、
お箸を利用し、召し上がってください。
※ラストオーダー 15 分前

食べ放題

プレミアム コース

ドリンクバー付き

●ディナータイム 90分

6,200円(税別)
6,820円(税込)

小学生 半額

小学生未満 無料

伊藤課長
おすすめ
メニュー



『黒毛和牛』カルビ



『黒毛和牛』
壺漬けカルビ



がっつり牛肩
ロースステーキ

牛カルビ

- 課長カルビ (タレ)
- 課長カルビ (ネギ塩)
- 課長カルビ (ヤンニョム)
- 主任カルビ (タレ)
- 主任カルビ (味噌)
- 主任カルビ (にんにく醤油)
- 主任カルビ (ネギ塩)
- 主任カルビ (ヤンニョム)
- 中落ちカルビ (塩・こしょう)
- 中落ちカルビ (タレ)
- 中落ちカルビ (ヤンニョム)



課長カルビ (タレ)



主任カルビ (味噌)

タン

- 薄切り牛タン
- 牛タン赤身 (タン先)

ハラミ

- 牛ハラミ (タレ)
- 牛ハラミ (ネギ塩)

鶏

- チキン (照焼)
- チキン (ネギ塩)
- チキン (旨味噌)
- チキン (ヤンニョム)
- せせり (ネギ塩)
- せせり (旨味噌)
- せせり (ヤンニョム)



チキン (ネギ塩)



チキン (旨味噌)



せせり (旨味噌)

豚

- 「麦のはぐくみ豚」豚カルビ (味噌)
- 「麦のはぐくみ豚」豚カルビ (ネギ塩)
- 「麦のはぐくみ豚」豚カルビ (ヤンニョム)
- 豚トロ (ネギ塩)
- 豚トロ (塩・こしょう)
- 豚タン (ネギ塩)
- 豚タン (味噌)
- 豚タン (ヤンニョム)
- 【豚タン下】アゴ肉 (ガーリック塩タレ)
- 【豚タン下】アゴ肉 (旨味噌)
- 【豚タン下】アゴ肉 (ヤンニョム)



「麦のはぐくみ豚」
豚カルビ (味噌)



豚トロ (塩・こしょう)

ロース

- 牛肩ロース (タレ)
- 牛肩ロース (ヤンニョム)
- 牛肩ロース (ネギ塩)



牛肩ロース (ネギ塩)

壺漬け

- 壺漬け牛肩ロース
- 壺漬け牛ハラミ
- 壺漬け豚カルビ



壺漬け牛肩ロース



壺漬け豚カルビ



壺漬け牛カルビ

ホルモン

- 牛ホルモン (味噌)
- 牛ホルモン (ネギ塩)
- 牛ホルモン (ヤンニョム)
- ハチノス (味噌)
- ハチノス (ネギ塩)
- ハチノス (ヤンニョム)
- 牛ハツ (味噌)
- 牛ハツ (ネギ塩)
- 牛ハツ (ヤンニョム)



牛ホルモン (味噌)

焼き物

- 海老焼き ●厚切りベーコン
- ウィンナー焼き
- 牛タン先のアヒージョ
- ベーコンとエリンギのアヒージョ
- バゲット アヒージョのお供
- とろ〜りチーズ ●コーンバター
- にんにく焼き ●ハンバーグ
- 照焼ハンバーグ
- 伊藤課長のこだわりロングソーセージ



海老焼き

ベーコンとエリンギの
アヒージョ



コーンバター



牛タン先の
アヒージョ



ウィンナー焼き

野菜焼

- 玉ねぎ
- にんじん
- ピーマン
- エリンギ
- 長ねぎ
- 野菜焼 盛合せ



ピーマン



エリンギ



にんじん



玉ねぎ

逸品

- 白菜キムチ
- ナムル もやし
- ナムル ほうれん草
- 旨塩キャベツ
- 韓国のり
- サンチュ
- チョレギサラダ
- 白センマイ刺



韓国のり

ナムル ほうれん草



ナムル もやし



白菜キムチ



旨塩キャベツ



デザート

- バニラアイス
- オレンジシャーベット



お食事

- クッパ
- ユッケジャンクッパ
- ビビンパ
- 石焼ビビンパ
- 石焼ガリバタバッパー中落ち焼飯
- 焼肉に合うネギ飯
- 冷麺



クッパ



冷麺



石焼ガリバタバッパー
中落ち焼飯

セルフ

セルフコーナーよりお取りください

- カレー
- 玉子スープ
- ライス



ドリンクバー

ドリンクバーコーナーよりお取りください

- コカ・コーラ
- メロンソーダ
- 煌 烏龍茶
- リアルゴールド
- カルピス
- ミニッツメイドオレンジ

食べ放題の
お約束

※食べ残しはご請求させていただきます。(食べ残しの無いようにお願いいたします。)

※ラストオーダーは15分前です。15分以内で食べきれ的分だけご注文ください。(キッチン内で数量を制限する場合がございます。)
※同じ席のお客様は皆様同一コースをご注文いただきます。