

ドリンクバー付き全55品

得々食べ放題 コース

ランチ

1,980円

60分
(15:00迄)

(税込 **2,178円**)

ラストオーダー 15分前

ディナー **2,980円** (税込 **3,278円**) 90分

牛カルビ

- 主任カルビ(タレ)
- 主任カルビ(味噌)
- 主任カルビ(ネギ塩)
- 主任カルビ(ヤンニョム)
- 主任カルビ(にんにく醤油)



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)
- 「麦のはぐくみ豚」豚カルビ(にんにく醤油)
- 豚ハラミ(タレ) 豚ハラミ(ヤンニョム)
- 豚ハラミ(味噌) 豚ハラミ(にんにく醤油)
- 豚ハラミ(ネギ塩)
- 豚肩ロース(タレ) 豚肩ロース(しょうが醤油)
- 豚肩ロース(味噌) 豚肩ロース(にんにく醤油)
- 豚肩ロース(ネギ塩)
- 豚トロ(ネギ塩) 豚トロ(塩・こしょう)



鶏

- チキンもも(照焼) チキンもも(旨味噌)
- チキンもも(ネギ塩) チキンもも(ヤンニョム)
- チキンもも(にんにく醤油)
- 鶏軟骨肉つきヤゲン(ネギ塩)
- 鶏軟骨肉つきヤゲン(塩・こしょう)



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)
- 牛ホルモン(にんにく醤油)



壺漬け

壺漬け豚カルビ



焼き物

ウィンナー焼き
にんにく焼き
コーンバター
ベーコンとエリンギのアヒージョ



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



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
カルピス
リアルゴールド
ミニッツメイドオレンジ



野菜焼

玉ねぎ
にんじん
エリンギ
長ねぎ
ピーマン
野菜焼盛合せ



お食事

ビビンバ クッパ
石焼ビビンバ
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 ライス
玉子スープ



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分以内で食べきれない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。※良く焼いてお召し上がりください。※画像はイメージです。

このラインナップでこの価格!

ドリンクバー付き **全65品**
満腹食べ放題
コース

ラストオーダー 15分前

ランチ

2,200円

60分
(15:00迄)

(税込2,420円)

ディナー

3,200円(税込3,520円) 90分

牛カルビ

主任カルビ(タレ)

主任カルビ(味噌)

主任カルビ(ネギ塩)

主任カルビ(ヤンニョム)

主任カルビ(にんにく醤油)

中落ちカルビ(タレ)

中落ちカルビ(塩・こしょう)

中落ちカルビ(にんにく醤油)

中落ちカルビ(ヤンニョム)

**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)

牛ホルモン(にんにく醤油)

**壺漬け**

壺漬け豚カルビ(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)

「麦のはぐくみ豚」豚カルビ(にんにく醤油)

豚ハラミ(タレ)

豚ハラミ(ヤンニョム)

豚ハラミ(味噌)

豚ハラミ(にんにく醤油)

豚ハラミ(ネギ塩)

豚肩ロース(タレ)

豚肩ロース(しょうが醤油)

豚肩ロース(味噌)

豚肩ロース(にんにく醤油)

豚肩ロース(ネギ塩)

豚トロ(ネギ塩)

豚トロ(塩・こしょう)

豚タン(味噌)

豚タン(ヤンニョム)

豚タン(ネギ塩)

【豚タン下】アゴ肉(塩ダレ)

【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)

**鶏**

チキンもも(照焼) チキンもも(旨味噌)

チキンもも(ネギ塩) チキンもも(ヤンニョム)

チキンもも(にんにく醤油)

鶏軟骨肉つきヤゲン(ネギ塩)

鶏軟骨肉つきヤゲン(塩・こしょう)



焼き物

ウィンナー焼き
にんにく焼き
コーンバター
ベーコンとエリンギのアヒージョ



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



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
カルピス
リアルゴールド
ミニッツメイドオレンジ



野菜焼

玉ねぎ ピーマン
にんじん
エリンギ
長ねぎ
野菜焼盛合せ

※時期により野菜が変更される場合がございます



お食事

ビビンパ クッパ
石焼ビビンパ
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 ライス
玉子スープ



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分以内で食べられる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。※良く焼いてお召し上がりください。※画像はイメージです。

ドリンクバー付き **全90品**
厳選食べ放題
コース

ラストオーダー 15分前

ランチ

60分
(15:00迄)
3,980円(税込**4,378円**)

ディナー

4,980円(税込**5,478円**) 90分**牛カルビ**

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

**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)
- 「麦のはぐくみ豚」豚カルビ(にんにく醤油)
- 豚ハラミ(タレ)
- 豚ハラミ(味噌)
- 豚ハラミ(ネギ塩)
- 豚ハラミ(ヤンニョム)
- 豚ハラミ(にんにく醤油)
- 豚肩ロース(タレ)
- 豚肩ロース(味噌)
- 豚肩ロース(ネギ塩)
- 豚肩ロース(しょうが醤油)
- 豚肩ロース(にんにく醤油)
- 豚トロ(ネギ塩)
- 豚トロ(塩・こしょう)
- 豚タン(味噌)
- 豚タン(ネギ塩)
- 豚タン(ヤンニョム)

**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)
- 牛ホルモン(にんにく醤油)
- 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)



- 【豚タン下】アゴ肉(塩ダレ)
- 【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)

鶏

- チキンもも(照焼)
- チキンもも(ネギ塩)
- チキンもも(にんにく醤油)
- チキンもも(旨味噌)
- チキンもも(ヤンニョム)
- 鶏軟骨肉つきヤゲン(ネギ塩)
- 鶏軟骨肉つきヤゲン(塩・こしょう)
- せせり(ネギ塩)
- せせり(旨味噌)
- せせり(ヤンニョム)
- せせり(にんにく醤油)



牛タン

薄切り牛タン(塩・こしょう)

牛タン赤身タン先(塩・こしょう)

壺漬け

壺漬け豚カルビ(味噌)

壺漬け牛カルビ(タレ)

壺漬け牛肩ロース(タレ)



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 サンチュ

韓国のり チョレギサラダ



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

カルピス

リアルゴールド

ミニッツメイドオレンジ



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

※時期により野菜が変更される場合がございます



焼き物

ウィンナー焼き

にんにく焼き

コーンバター

ベーコンとエリンギのアヒージョ

牛タン先のアヒージョ

バケット…アヒージョのお供

お食事

ビビンパ クッパ 冷麺

石焼ビビンパ ビビン麺

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 ライス

玉子スープ



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分以内で食べきれない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。※良く焼いてお召し上がりください。※画像はイメージです。

ドリンクバー付き 全100品



プレミアム
食べ放題コース

ディナー

6,200^{90分}円
(税込6,820円)

ラストオーダー 15分前

牛カルビ

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



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)
- 牛ホルモン(にんにく醤油)
- 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)



牛タン

- 薄切り牛タン(塩・こしょう)
- 牛タン赤身タン先(塩・こしょう)

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)
- 「麦のはぐくみ豚」豚カルビ(にんにく醤油)
- 豚ハラミ(タレ)
- 豚ハラミ(ヤンニョム)
- 豚ハラミ(味噌)
- 豚ハラミ(にんにく醤油)
- 豚ハラミ(ネギ塩)
- 豚肩ロース(タレ)
- 豚肩ロース(しょうが醤油)
- 豚肩ロース(味噌)
- 豚肩ロース(にんにく醤油)
- 豚肩ロース(ネギ塩)
- 豚トロ(ネギ塩)
- 豚トロ(塩・こしょう)
- 豚タン(味噌)
- 豚タン(ヤンニョム)
- 豚タン(ネギ塩)



- 【豚タン下】アゴ肉(塩ダレ)
- 【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)

Premium Menu

がつり
牛肩ロース
ステーキ 250g

鶏

- チキンもも(照焼) チキンもも(旨味噌)
 チキンもも(ネギ塩) チキンもも(ヤンニョム)
 チキンもも(にんにく醤油)
 鶏軟骨肉つきヤゲン(ネギ塩)
 鶏軟骨肉つきヤゲン(塩・こしょう)
 せせり(ネギ塩) せせり(ヤンニョム)
 せせり(旨味噌) せせり(にんにく醤油)

壺漬け

- 壺漬け豚カルビ(味噌)
 壺漬け牛カルビ(タレ)
 壺漬け牛肩ロース(タレ)
 壺漬け牛ハラミ

逸品

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

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
 カルピス
 リアルゴールド
 ミニッツメイドオレンジ

野菜焼

- 玉ねぎ 長ねぎ
 にんじん エリンギ
 ピーマン 野菜焼盛合せ

※時期により野菜が変更される場合がございます

焼き物

- ウィンナー焼き 厚切りベーコン
 にんにく焼き とろ〜りチーズ
 コーンバター
 ベーコンとエリンギのアヒージョ
 牛タン先のアヒージョ
 バゲット…アヒージョのお供
 海老焼き ホタテ焼き

お食事

- ビビンバ クッパ 焼肉に合うネギ飯
 石焼ビビンバ 冷麺 ビビン麺
 石焼ガリバタペッパー中落ち焼飯

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。※良く焼いてお召し上がりください。※画像はイメージです。