

焼肉ダイニング
伊藤課長

お手軽価格で大満足の焼肉

全72品

お手軽コース

ラストオーダー15分前

ドリンクバー
付き

食べ放題

ランチ (15:00迄) **ドリンクバー付き** 60分

2,680円

(税込 2,948円)

ランチタイムは
ディナー価格で

**90分に
延長**できます

ディナー **ドリンクバー付き** 90分

3,280円

(税込 3,608円)

全コース
料金

小学生

通常
価格より

半額

小学生未満

無料

牛カルビ

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



豚

- | | |
|--------------|-------------|
| 豚カルビ(味噌) | オススメ |
| 豚カルビ(ネギ塩) | オススメ |
| 豚カルビ(にんにく醤油) | オススメ |
| 豚カルビ(ヤンニョム) | オススメ |

- 豚ハラミ(タレ)
豚ハラミ(味噌)
豚ハラミ(ネギ塩)
豚ハラミ(にんにく醤油)
豚ハラミ(ヤンニョム)

- 豚タン(味噌)
豚タン(ネギ塩)
豚タン(にんにく醤油)
豚タン(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)

- 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(塩こしょう)
豚トロ(ネギ塩)

ホルモン

- | | |
|---------------|-------------|
| 牛ホルモン(味噌) | オススメ |
| 牛ホルモン(ネギ塩) | オススメ |
| 牛ホルモン(にんにく醤油) | オススメ |
| 牛ホルモン(ヤンニョム) | オススメ |

壺漬け

壺漬け豚カルビ



鶏

- チキンもも(にんにく醤油)
チキンもも(旨味噌)
チキンもも(ネギ塩)
チキンもも(照焼)
チキンもも(タレ)
チキンもも(ヤンニョム)



- 鶏ふりそで(ネギ塩)
鶏ふりそで(旨味噌)
鶏ふりそで(タレ)



- 鶏軟骨肉つきヤゲン(塩こしょう)
鶏軟骨肉つきヤゲン(ネギ塩) **オススメ**
鶏軟骨肉つきヤゲン(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
韓国のり



野菜焼

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。

エリンギ
にんじん
玉ねぎ
長ねぎ
ピーマン



焼き物

にんにく焼き
北海道産コーンバター
ウィンナー焼き



お食事

石焼ガリバタペッパー中落ち焼飯
石焼ビビンパ
ビビンパ
クッパ

オススメ



デザート

バニラアイス
オレンジシャーベット



セルフ



カレー

ライス

玉子スープ

セルフコーナーより
お取りください



ドリンクバー

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

ドリンクバーコーナーより
お取りください



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。 ※良く焼いてお召し上がりください。
※画像はイメージです。



伊藤黒八が厳選した珠玉のコース!

全98品

食べ放題

厳選満腹コース

ラストオーダー15分前

ドリンクバー
付き

ランチ (15:00迄) **ドリンクバー付き** 60分

ディナー **ドリンクバー付き** 90分

3,980円
(税込 4,378円)

ランチタイムは
ディナー価格で

90分に
延長できます

4,980円
(税込 5,478円)

全コース
料金

小学生

通常
価格より

半額

小学生未満

無料

牛カルビ

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(にんにく醤油)
中落ちカルビ(ヤンニョム)

シン カルビ(塩こしょう)
シン カルビ(タレ)
シン カルビ(にんにく醤油)
シン 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(ネギ塩)
主任カルビ(にんにく醤油)
主任カルビ(ヤンニョム)

牛ロース

牛肩ロース(タレ)
牛肩ロース(ネギ塩)
牛肩ロース(にんにく醤油)



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



豚

豚カルビ(味噌) **オススメ**
豚カルビ(ネギ塩) **オススメ**
豚カルビ(にんにく醤油) **オススメ**
豚カルビ(ヤンニョム) **オススメ**

豚タン(味噌) **オススメ**
豚タン(ネギ塩) **オススメ**
豚タン(にんにく醤油) **オススメ**
豚タン(ヤンニョム) **オススメ**



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)

豚トロ(塩こしょう)
豚トロ(ネギ塩)



ホルモン

牛ホルモン(味噌) **オススメ**

牛ホルモン(ネギ塩) **オススメ**

牛ホルモン(にんにく醤油) **オススメ**

牛ホルモン(ヤンニョム) **オススメ**

コリコリ(味噌)

コリコリ(ネギ塩)

コリコリ(にんにく醤油)

コリコリ(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)



鶏

チキンもも(タレ)

チキンもも(旨味噌)

チキンもも(ネギ塩)

チキンもも(照焼)

チキンもも(にんにく醤油)

チキンもも(ヤンニョム)

鶏ふりそで(タレ)

鶏ふりそで(旨味噌)

鶏ふりそで(ネギ塩)

鶏軟骨肉つきヤゲン(塩こしょう)

鶏軟骨肉つきヤゲン(ネギ塩) **オススメ**

鶏軟骨肉つきヤゲン(タレ)



野菜焼

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。

エリンギ

にんじん

ピーマン

玉ねぎ

長ねぎ

焼き物

とろ〜りチーズ

にんにく焼き

北海道産コーンバター

厚切りベーコン

ウィンナー焼き



お食事

冷麺

ビビン麺

石焼ビビンパ

石焼ガリバタペッパー中落ち焼飯

ビビンパ

クッパ



逸品

白菜キムチ

ナムル もやし

ナムル ほうれん草

ナムル ぜんまい

旨塩キャベツ

韓国のり

チョレギサラダ

サンチュ



デザート

バニラアイス

オレンジシャーベット



セルフ

カレー

玉子スープ

ライス



セルフコーナーより
お取りください



ドリンクバー

コカ・コーラ

煌 烏龍茶

リアルゴールド

メロンソーダ

カルピス

ミニッツメイドオレンジ

ドリンクバーコーナーより
お取りください



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。 ※良く焼いてお召し上がりください。

※画像はイメージです。