

# MENU



# タン & ハラミ Tongue & Harami

厚切り牛タン 塩 1枚 ¥1,000

Extra Thick Cut Beef Tongue / Salt-Based Sauce (1 cut)

厳選牛タンを厚切りでジューシーに焼き上げます。

上タン 塩 ¥1,600

Prime Beef Tongue / Salt

タン下 塩 ¥1,400

Prime Beef Tongue "TANSHITA" / Salt

弾力のある食感と旨味がほとばしる!

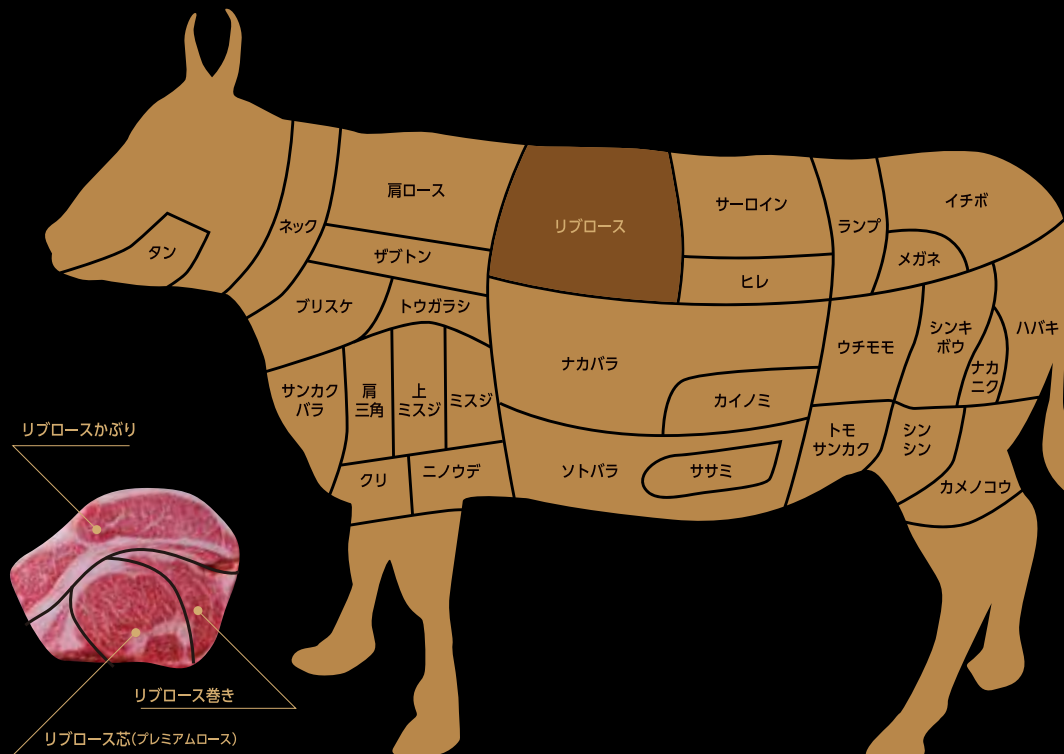
厚切りハラミ 塩 ¥1,200

Thick-Cut Harami (Skirt) Steak/Salt

ハラミステーキ ブラック味噌ダレ(数量限定)

¥1,400

Big Harami (Skirt) Steak / Black Miso Sauce



# 黒毛和牛

PREMIUM  
JAPANESE WAGYU



ランプ タレ

## ◎黒毛和牛 霜降り Marbled Premium Beef

プレミアムロース(リブ芯) 塩 2枚 ¥1,200  
Prime Loin (Center of Ribeye) / Salt (2 cuts)  
口に入れた瞬間溶けるほどの良い上質な脂のサシが美しい。

厚切りリブロース 塩 150g ¥2,200  
Extra Thick Cut Spencer Roll / Salt

特上カルビ タレ ¥1,600  
Prime Kalbi (Short Rib) / Yakiniku Sauce  
その日のベストな状態の部位を特上カルビとして提供。

特上塩カルビ 酢橘ネギ塩ダレ ¥1,600  
Prime Kalbi (Short Rib) / Salt-Based "Sudachi" Sauce

カルビ タレ ¥1,100  
Kalbi (Short Rib) / Yakiniku Sauce

中落ちカルビ タレ(数量限定) ¥1,200  
Nakauchi Kalbi (Rib Finger) / Yakiniku Sauce

## ◎黒毛和牛 赤身 Lean Premium Beef

イチボ 塩 2枚 ¥1,600  
Ichibo (Aitchbone) / Salt

ミスジ 塩 2枚 ¥1,500  
Misuji (Top Blade) / Salt (2 cuts)  
赤身ながらもサシもジューシーでさっぱりと食べられる部位。

ランプ タレ ¥1,600  
Rump / Yakiniku Sauce

とうがらし タレ ¥1,000  
Tougarashi (Chuck Tender) / Yakiniku Sauce

ヒレ タレ ¥2,500  
Fillet/ Yakiniku Sauce

フォークで切れる超極厚赤身ヒレ芯 ¥5,500  
Extra Thick Cut Hire-Shin (Tenderloin)  
ヒレの中心部「ヒレ芯」を豪快に焼き上げます。



## ホルモン HORMON

シマチョウ ブラック味噌 or 塩ダレ ¥1,080

Shimacho (Large Intestine)

脂の甘味と旨味を濃厚に感じるキングオブホルモン。

マルチョウ ブラック味噌 or 塩ダレ ¥980

Marucho (Small Intestine)

上ミノ 塩ダレ ¥900

Jo-Mino (The First Stomach) / Salt-Based Sauce



シマチョウ



ハツ

リードヴォー 塩ダレ ¥900

Ris De Veau (Sweetbread) / Salt-Based Sauce

仔牛の胸腺。ミルクィな脂と旨味お口の中に広がります。

レバー ¥900

Liver

ハツ タスマニアマスタード ¥800

Hatsu (Heart) Steak with Tasmanian Mustard

鮮度抜群の厚切りハツをつぶつぶ食感が楽しい  
タスマニアマスタードと共に。



## 菜 & 一品 VEGETABLE & TAPAS

ケールミックス チョレギサラダ ¥800

Kale Mixed Choregi Salad

自家製コンビーフのポテトサラダ ¥600

Potato Salad with Homemade Corned Beef

麻辣きゅうり ¥500

Ma-La Cucumbe

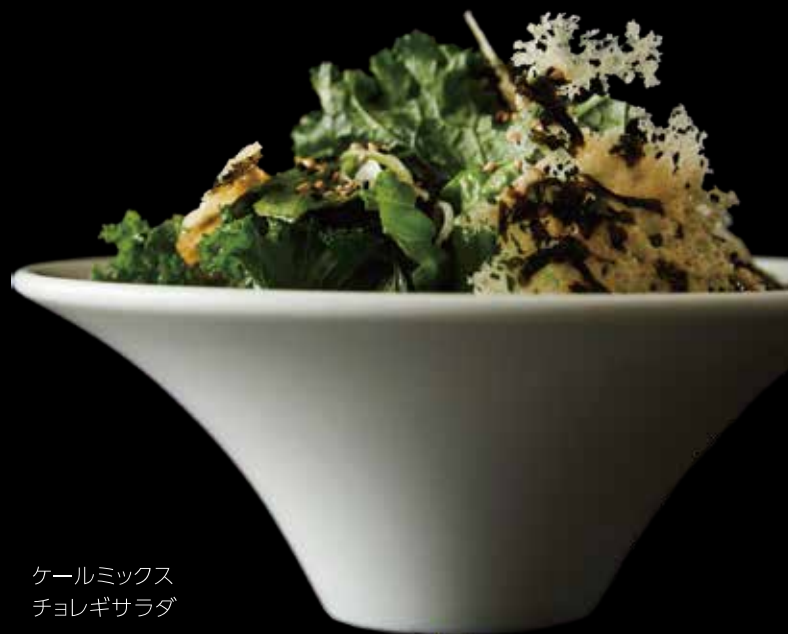
自家製麻辣脂で冷やしたきゅうりを痺れる辛さに仕立てました。

真紅のトマト コチュジャンソース ¥700

True Red Tomato with Gochujang Sauce

THE サラダ "RED" ¥800

The Salad "RED"



ケールミックス  
チョレギサラダ



真紅のトマト  
コチュジャンソース



麻辣きゅうり

## キムチ KIMUCHI

---

キムチ3種盛り合わせ ¥750

Assorted Kimchi

アボカドキムチ ¥500

Avocado Kimchi

自家製シャキシャキ白菜キムチ ¥500

Lightly Pickled Crunchy Kimchi

シャキシャキの浅漬け白菜を旨味たっぷりの  
自家製キムチ餡をからめて

オリーブキムチ ¥500

Olive Kimchi

ナムル盛り合わせ ¥750

Assorted Namul



自家製シャキシャキ  
白菜キムチ

## 味変調味料 TARE

---

お肉に合う味変調味料をお好みで

## etc

---

カンボジア生胡椒 ¥200

Cambodian Fresh Pepper

にんにくオイル焼き ¥600

Garlic Roasted in Oil

特製味ネギ ¥250

Specially Made Spring Onion Sauce

肉厚しいたけ ¥500

Thick Shiitake Mushrooms

タテギ(韓国旨辛調味料) ¥100

Dadaegi (Korean Spicy Sesame Chili Oil)

サンチュ ¥500

Korean Lettuce

マルドンシーソルトクリスタル ¥100

Maldon Sea Salt Crystals



## 食事 SOUP & NOODLE

スパイシーカレー ¥800

Spicy Curry

さらりとスパイシーな大人のカレー。

氷結冷麺 ¥800

Icy Cold Noodles

スープがシャリシャリ凍った切れ味鋭くさっぱり系の冷麺。

カルビスープ ¥800

Kalbi Soup (Short Rib Soup)

カルビクッパ ¥1,000

Kalbi Kuppa (Rice served in Short Rib Soup)

ライス 小 Small ¥180

Rice

中 Medium ¥220

大 Large ¥320

## 甘 SWEETS

本日のアイスクリーム ¥500

Ice cream of the Day

本日のジェラート ¥500

Gelato of the Day

大人のアイスクリーム ¥600

Gelato with Liqueur



スパイシーカレー

氷結冷麺

# DRINK | Alcohol

## ビール Beer

アサヒスーパードライ ¥650  
Asahi SUPER DRY Draif

## ノンアルコールビール Non Alcoholic Beer

アサヒドライゼロ ¥550  
Asahi DRY ZERO

## スパークリングワイン Sparkling Wine

シャンモロン・キュベ・プレステージ  
Champmorond Cuvée Prestige

グラス ¥700  
ボトル ¥4,500

## レモンサワー & ジン Lemon Sour & Gin

クラフトミカン山椒ジントニック ¥750  
Mandarin Orange & Japanese Pepper Craft Gin & Tonic

ドライ&ビターレモンサワー ¥700  
Dry & Bitter Lemon Sour

## ハイボール & お茶ハイ High Ball & Tea Mixed with Shochu

FOR MEAT! クラフトジンジャーハイボール ¥700  
FOR MEAT! Craft Ginger Highball

ハイボール ¥500  
Highball

FOR MEAT! クラフトコーラハイボール ¥700  
FOR MEAT! Craft Cola Highball

黒烏龍茶ハイ ¥600  
Black Oolong Tea Mixed with Shochu

## フルーツのお酒 (ロック・ソーダ) Fruit Liqueurs (On the Rocks/with Soda)

鶴梅完熟梅酒 ¥500  
Tsuruume Plum wine

シャノワール・ラ・フランス ¥600  
Chat Noir La France

麻原天然ゆず酒 ¥500  
Asahara Yuzu Liqueurs

シャノワール・ピーチ ¥600  
Chat Noir Peach



# DRINK | Soft Drink

## CRAFT TEA

ALL ¥700



[煎茶]  
静岡  
天竜そうふう  
2021

[Green Tea]  
Shizuoka  
Tenryu-Sofu 2021



[烏龍茶]  
静岡  
天竜在来烏龍  
2021

[Oolong Tea]  
Shizuoka  
Tenryu-Zairai  
Oolong 2021



[和紅茶]  
静岡 牧之原  
べにふうき  
2021

[Black Tea]  
Shizuoka  
Makinohara-  
Benifuki 2021



[玄米ほうじ茶]  
静岡 島田  
やぶきた玄米  
ほうじ2021

[Roasted Brown  
Rice Tea] Shizuoka  
Shimada-Yabukita  
Genmai-Hoji 2021

## ソフトドリンク Soft Drinks

FOR MEAT! クラフトコーラ ¥600

FOR MEAT! Craft Cola

FOR MEAT! クラフトジンジャーエール ¥600

FOR MEAT! Craft Ginger Ale

コーラ ¥500

Cola

オレンジジュース ¥500

Orange Juice



※価格は全て税込価格



**Customer Satisfaction**

**Craftsmanship**

**Cost Performance**