

MENU





浅漬けシャキシャキキムチ ¥500

シャキシャキの浅漬け白菜を濃厚で旨味たっぷりの
自家製キムチ餡と豪快に和えて。

キムチ盛り合わせ ¥750

アボカドキムチ ¥500

オリーブキムチ ¥500

ナムル盛り合わせ ¥750



但馬“太田牛”のユッケ ¥1,600

国内最高峰の銘柄牛である「但馬牛の血統の太田牛」の赤身を
王道のユッケにいたしました。

静岡産 富士山牛の生ハム ¥1,600

旨味が凝縮され、口の温度でとろける食感の
”牛の生ハム”をご堪能ください。





ケールミックスの
チョレギサラダ

¥800

クラシックなチョレギダレをベースに、
食感のあるケールをミックスしたサラダです。
韓国海苔とパルミジャーノのクランブルが
アクセントに。



自家製コンビーフの
ポテトサラダ

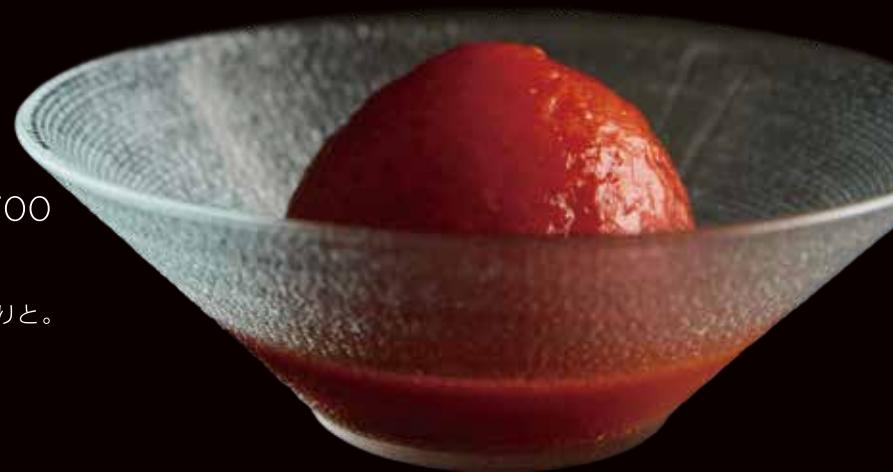
¥600

自家製のコンビーフを練り込んだ
お酒の進むコンビーフサラダです。

真紅のトマト

無添加コチュジャンソース ￥700

トマト丸ごと一個に出汁を含ませ、
無添加のコチュジャンをつかったソースでしつりと。



麻辣きゅうり ￥500

自家製麻辣油で冷やしきゅうりを
痺れる辛さに仕立てました。

THEサラダ“RED” ￥800

“赤”の根菜や野菜をふんだんに使って
キムチをトッピングし
コリアンシーザードレッシングで仕上げました。



極厚牛タン 塩ダレ 1枚 ￥1,000

極厚にカットした牛タンを「外はカリカリ、中はしっとり」で
焼き上げます。牛タンを噛み締める幸せを体験してください。



黒毛和牛タンカルビ
ネギだく塩ダレ ￥1,400

本当の焼肉通が好むタン下を「タンカルビ」と呼びます。黒毛和牛の
タン下の驚くほどの旨味をスダチ味のネギだれをたっぷりとかけて。





1日4枚限定

大判ハラミステーキ ブラック味噌ダレ ￥1,400

手のひらサイズの大判のハラミを、ハ丁味噌とガーリックが効いた
味噌ダレで揉んで、豪快に焼き上げます。

上タン塩 6枚

￥1,600

厚切りハラミ

￥1,200

プレミアムロース(リブ芯) 塩 2枚 ￥1,200

口に入れた瞬間溶けるほど良い上質な脂のサシが美しい。
それがリブ芯。スタッフが1枚1枚焼き上げます。



極厚リブロース 塩 ￥2,200

超極厚だが信じられないくらい柔らかいリブ芯を贅沢に頬張る幸せ。





特上カルビ タレ ¥1,600

サシの入り方、味の乗り方、柔らかさなど
その日のベストな状態の部位を
特上カルビとしてご提供いたします。



特上塩カルビ
すだちネギだれ ¥1,600

サシの入った柔らかい特上カルビを
塩ダレで揉み、焼き上げた後は
さっぱりすだちネギだれで。



カルビ タレ ¥1,100

中落カルビ タレ ¥1,200

フォークで切れる超極厚赤身ヒレ芯 ￥5,500

1頭から数百グラムしか取れないヒレの中心部分「ヒレ芯」を極厚に。さっと炙ってフォークで切れるほど柔らかいヒレ芯をご堪能ください。スタッフが焼き上げます。



イチボ 塩 2枚 ￥1,600

KING OF 赤身。旨味の凝縮感、味の締まり具合、ジューシーな脂、全てが高バランス! スタッフが焼き上げます。





ランプ タレ ¥1,600

極柔で激ウマランプ。
さっと炙る程度で焼くと
信じられないくらい
柔らかく仕上がります。



ミスジ 塩 2枚 ¥1,500

大人気の赤身ミスジ。
赤身ながらサシもジューシーで
さっぱりと食べられる部位です。

超赤身極柔ヒレ タレ ¥2,500

超希少部位のヒレは数が取れない部位です。
ある時の方が珍しい!? 見つかたら即注文!

とうがらし タレ ¥1,000

唐辛子のような形をしている人気の赤身。
程よくサシも入り旨味がのっているマルウシ自慢の部位。



極厚ハツ タスマニアン
マスタード添え ￥800

プリンプリンの鮮度抜群のハツを
厚切りステーキに。ツブツブ食感が新しい
タスマニアンマスタードで
合わせてワインと一緒に。



マルチョウ ￥980
(ブラック味噌・ホワイト酢ダレ・塩ダレ)
ホワイト酢ダレでは是非お召し上がりください。
脂の甘みを感じられます。

上ミノ(塩ダレ) ￥900
嗜めば嗜むほど旨味が溢れ出る激ウマミノです。

シマチョウ ￥1,080
(ブラック味噌・ホワイト酢ダレ・塩ダレ)

脂の甘味と旨味を濃厚に感じる
キングオブホルモン!
ブラック味噌がオススメ!

リードヴォー(塩ダレ) ￥900
仔牛の胸腺。ミルキーな脂がぎっしり
詰まっていて超美味。ホルモン好きは垂涎の1品。

レバー(塩胡麻油) ￥900

ニンニクオイル焼き	¥600
サンチュ	¥500
肉厚しいたけ	¥500

お肉に合う特製調味料

特製味ネギ	¥250
カンボジア生胡椒	¥200
タテギ(韓国旨辛調味料)	¥100
タスマニアンマスター	¥200
マルドンシーソルトクリスタル	¥100



スパイシーカレー ￥800

スパイシーで旨味が強くそれでいて
サラッと食べられる。ゴロゴロのお肉が特徴。
大人のカレーです!



氷結冷麺 ￥800

スープがシャリシャリと
シャーベット状になっている、
スッキリさっぱり系の冷麺です。

カルビスープ	¥800
カルビツッパ	¥1,000
ライス	大 ¥320
	中 ¥220
	小 ¥180

デザート

本日のジュラート ¥500
季節のジェラートをご準備しております。

大人のジュラート ¥600

ホームメイドソルベ ¥500
シェフが手作りする季節感のあるソルベです。

ビール

ノンアルコールビール

アサヒスーパードライ ¥650

アサヒドライゼロ ¥550

スパークリングワイン

ブルエット プレステージ ブラン・ド・ブラン ブリュット

グラス ¥700

フランスボルドー地区で生産されるシャルドネ100%スパークリングワイン。

ボトル ¥4,500

フレッシュなレモンやライムのような、柑橘系の爽やかな香りと果実感溢れる軽快な飲み口が特徴。

レモンサワー&ジン

芳醇熟成レモンサワー

¥700

櫻樽で3年熟成させた黒糖焼酎にレモンの皮を漬け込み、香り豊かなレモンサワーに仕立てました。

焼肉の旨味にまろやかで香り豊かなレモンがよく合います。

ドライ&ビターレモンサワー

¥700

イタリア産のビターで爽やかな香りのジンをベースにほんのりビターでドライに切れるレモンサワーです。

クラフトミカン山椒ジントニック

¥750

焼酎蔵の作るみかんのジントニック。みかんの爽やかな香りが心地よく。山椒を振って肉をよりさっぱり食べられる!

※ワイン、日本酒は別紙をご参照下さい。

ハイボール & お茶ハイ

FOR MEAT! クラフトジンジャーハイボール ￥700

ジンジャーの味わいとハーブの優しい風味が特徴のクラフトジンジャーを使ったハイボール。
焼肉にすっきり合わせたい方に。

FOR MEAT! クラフトコーラハイボール ￥700

スパイシーで濃厚なクラフトコーラを使ったハイボール。濃厚な甘味とスパイシー感がタレのお肉にピッタリ!

ハイボール ￥500 黒烏龍茶ハイ ￥600

フルーツのお酒 (ロック・ソーダ)

鳳凰美田 ゆず酒 ￥500

日本酒の蔵の本気ゆず酒。ゆずの香りと風味が超本格派。ソーダ割は1:1程度でご提供。

シャノワール・ラ・フランス ￥600

まさにラ・フランスを食べているような濃厚な味わい。ソーダ割は1:1程度でご提供。

シャノワール・ピー・チ ￥600

ネクターがお酒になったらこうなる!トロトロ濃厚な桃酒。ソーダ割は1:1程度でご提供。

ソフトドリンク

FOR MEAT! クラフトコーラ ￥600

スパイシーで複雑味を感じる濃厚な新時代クラフトコーラ。

FOR MEAT! クラフトジンジャー エール ￥600

ジンジャーの味わいとハーブの優しい風味が特徴のクラフトジンジャー。是非お試しを!

コーラ ￥500 オレンジジュース ￥500

CRAFT TEA

「よいお茶を、いつもそばに」をコンセプトとした、新しいお茶のブランドです。

茶業界の中ではめずらしく、シングルオリジンの希少な茶葉をティーバッグ加工して
提供している今注目のお茶ブランドです。焼肉業態とは初コラボです。



CRAFT TEA
ホームページ





[煎茶] 静岡
天竜そうふう2021 ¥700

エキゾチックな雰囲気の独特の香りをもつ。
香り高く、爽やかな味わいの煎茶。
焼肉の脂をスッキリと切ってくれる。



[烏龍茶] 静岡
天竜在来烏龍2021 ¥700

クセがなく滑らかに感じる国産の烏龍茶。
茶葉の香りと旨味のバランスが良い。
食事の邪魔をせずピッタリと寄り添える。



[和紅茶] 静岡
牧之原べにふうき2021 ¥700

茶葉の持つ自然の甘みを活かした、
柔らかな飲み口の国産茶葉の紅茶。
これぞ食中の紅茶!肉を中心に全ての食にベストマッチ。



[玄米ほうじ茶] 静岡
島田やぶきた玄米ほうじ2021 ¥700

日本人ならだれもがホッとする香りと味わいが玄米ほうじ茶。
旨味と香りがしっかりと感じられ、お茶だけで飲んでも
食事と合わせても両方いけるオールマイティー。



Customer Satisfaction

Craftsmanship

Cost Performance