

Yakiniku Course

コース

コースはフルアテンド制。

焼き師が、部位ごとの最高の状態に焼き上げてご提供いたします。

和牛スペシャルコース

Wagyu Special Course

8,000 yen (税込 8,800)

牛テールのコラーゲンスープ	Ox tail Soup
炙りユッケ	Yukke style Broiled Wagyu
【焼物】	- Yakiniku -
タン2種	2 kinds of beef tongue
和牛ハラミ	Wagyu Harami - Outside skirt
ヒレサンド	Grilled fillet sandwich
【焼物】	- Yakiniku -
サーロイン	Wagyu sirloin
本日の赤身2種	Today's 2 kinds of Wagyu Akami
石焼和牛ご飯	Wagyu Ishiyaki-Stone pot fried mixed rice
冷麺	Korean cold noonle soup
本日のデザート	Today's dessert

【特選】黒タン・和牛コース

Wagyu beef tongue & Wagyu Course

10,000 yen (税込 11,000yen)

牛テールのコラーゲンスープ	Ox tail Soup
炙りユッケのトリュフ掛け	Yukke style Broiled Wagyu with truffle
【焼物】	- Yakiniku -
黒タン2種盛	2 kinds of beef tongue
特選和牛ハラミ	Wagyu prime Harami - Outside skirt
ヒレステーキサンド	Grilled fillet sandwich
【焼物】	- Yakiniku -
特選サーロイン	Wagyu sirloin
本日の厳選赤身2種	Today's 2 kinds of Wagyu prime Akami
ザブトンのすき焼き	Wagyu ZABUTON - Chuck Flap "Sukiyaki"
季節のご飯	Seasonal rice
冷麺	Korean cold noonle soup
本日のデザート	Today's dessert

Yakiniku Course

コース

コースはフルアテンド制。

焼き師が、部位ごとの最高の状態に焼き上げてご提供いたします。

【極上】黒タン・シャトーブリアンコース

Wagyu beef tongue & Chateaubriand Course

12,000 yen (税込 13,200yen)

牛テールのコラーゲンスープ	Ox tail Soup
炙りユッケのトリュフ掛け	Yukke style Broiled Wagyu with truffle
【焼物】	- Yakiniku -
黒タン2種盛	2 kinds of beef tongue
特選和牛ハラミ	Wagyu prime Harami - Outside skirt
シャトーブリアンサンド	Grilled Chateaubriand sandwich
【焼物】	- Yakiniku -
本日の厳選赤身2種	Today's 2 kinds of Wagyu prime Akami
シャトーブリアン・たれ	Chateaubriand - Original sauce
ザブトンのすき焼き	Wagyu ZABUTON - Chuck Flap "Sukiyaki"
季節のご飯	Seasonal rice
冷麺	Korean cold noonle soup
本日のデザート	Today's dessert

Beef tongue

タン

極み黒タン	Wagyu beef tongue	2,700yen (税込 2,970)
極み黒タン 厚切り	Wagyu beef tongue (Thick-cut)	3,200yen (税込 3,520)
黒タン先	Wagyu beef tongue	1,700yen (税込 1,870)
黒タン盛り合せ	Assortment of wagyu beef tongue	3,000yen (税込 3,300)

Prime beef

特選

サーロイン焼きすき	Sirloin	2,700yen (税込 2,970)
特選ザブトンロース	ZABUTON - Chuck Flap	3,000yen (税込 3,300)
特選厚切りハラミ	Prime HARAMI - Outside skirt - (thick-cut)	3,200yen (税込 3,520)
シャトーブリアン	Chateaubriand	5,000yen (税込 5,500)
上ヒレ	Prime fillet	2,700yen (税込 2,970)

Akami

赤身

カルビ	Wagyu KALBI - boneless ribs	2,000yen (税込 2,200)
赤身ロース	Lean meat	2,000yen (税込 2,200)
イチボ	Aitchbone meat	2,500yen (税込 2,750)
ランプ	Top sirloin butt	2,500yen (税込 2,750)
ハラミ	HARAMI - Outside skirt	2,200yen (税込 2,420)
ツラミ	TSURAMI - Ox cheek	1,500yen (税込 1,650)

Sashimi

刺し

サーロイン寿司2貫	Sirloin sushi	1,200yen (税込 1,320)
ハラミ寿司2貫	Harami - outside skirt - sushi	1,200yen (税込 1,320)
肉寿司3貫盛	Assorted sushi	1,800yen (税込 1,980)

Kimchi

キムチ

白菜キムチ	Kimchi	600yen (税込 660)
カクテキ	White radish kimchi	600yen (税込 660)
オイキムチ	Cucumber kimchi	600yen (税込 660)
キムチ盛	Assorted kimchi	900yen (税込 990)

Salad

サラダ

牛印サラダ	Ushi-jirushi's salad	700yen (税込 770)
ナムル盛	Assorted namul	700yen (税込 770)
サンチュ	Leaf lettuce for beef wrapping	600yen (税込 660)

※その他にもおすすめなどございます。詳しくはスタッフをご案内いたします。

Soup

スープ

※スープ、麺、飯はお一人様サイズで提供いたします。

ワカメスープ	Seaweed soup	450yen (税込 495)
ふんわり玉子スープ	Egg soup	450yen (税込 495)
ユッケジャンスープ	Yukkejang - Spicy minced beef soup	600yen (税込 660)
本格テールスープ	Ox tail soup	700 yen (税込 770)

※100円プラスでクッパにできます。

Meal

麺・ご飯物

※スープ、麺、飯はお一人様サイズで提供いたします。

冷麺	Korean cold noodle soup	500yen (税込 550)
ピビン麺	Cold spicy bibim noodles	500yen (税込 550)
ユッケジャン麺	Yukkejang - Spicy minced beef noodle soup	700yen (税込 770)
ピビンパ	Bibimbap - Mixed rice	500yen (税込 550)
石焼ピビンパ	Ishiyaki bibimbap - Stone pot fried mixed rice	750yen (税込 825)
ガーリックライス	Garlic rice	750yen (税込 825)
白米	Rice	250yen (税込 275)

Dessert

デザート

季節のシャーベット	Seasonal sorbet	500yen (税込 550)
自家製プリン	Homemade pudding	500yen (税込 550)
フルーツジュレ	Fruit jelly	600yen (税込 660)
白いコーヒープリン	White coffee pudding	400yen (税込 440)

ワインリスト

Wine List

Sparkling Wine

(ハーフボトル)

ランブルスコ・ディ・ソルバーラ (イタリア)	3,000 yen (税込 3,300)	
エスパス・オブ・リマリ・スパークリング・ ブリュット・スペシャル・エディション (チリ)	3,300 yen (税込 3,630)	1,800 yen (税込 1,980)
エスパス・オブ・リマリ・スパークリング・ロゼ (チリ)	3,300 yen (税込 3,630)	1,800 yen (税込 1,980)
プロジェクト・クワトロ・カバ・シルヴァー (スペイン)	3,800 yen (税込 4,180)	
コルディエラ・ブリュット・ピノ・ノワール・ ブランド・ノワール (チリ)	4,800 yen (税込 5,280)	

Champagne

(ハーフボトル)

モエ・エ・シャンドン・モエ アンペリアル (フランス)	8,800 yen (税込 9,680)	4,800 yen (税込 5,280)
ルイロデレール・ブリュット・ブルミエ (フランス)	11,000 yen (税込 12,100)	5,800 yen (税込 6,380)
モエ・エ・シャンドン・ロゼ アンペリアル (フランス)	13,000 yen (税込 14,300)	6,800 yen (税込 7,480)
モエ・エ・シャンドン・ネクター アンペリアル (フランス)	13,800 yen (税込 15,180)	
ドン・ペリニオン (フランス)	26,800 yen (税込 29,480)	

White Wine

(グラス)

オーバーストーン・ソーヴィニオン・ブラン (ニュージーランド)	3,800 yen (税込 4,180)	650 yen (税込 715)
サンタ・ヘレナ・シグロ・デ・オロ・シャルドネ (チリ)	3,800 yen (税込 4,180)	650 yen (税込 715)
カルタン・ピノ・グリージョ (イタリア)	4,800 yen (税込 5,280)	850 yen (税込 935)
ケンダルジャクソン・ヴィントナーズ・リザーブ・ シャルドネ (アメリカ)	5,800 yen (税込 6,380)	

Red Wine

(グラス)

ネブリカ・ネグロ・アマーロ (イタリア)	3,800 yen (税込 4,180)	650 yen (税込 715)
レイダ・レセルバ・ピノ・ノワール (チリ)	3,800 yen (税込 4,180)	650 yen (税込 715)
グラン・バージ・フィフス・ジェネレーション・ バロッサ・シラーズ (オーストラリア)	4,800 yen (税込 5,280)	850 yen (税込 935)
レイモンド・Rコレクション・カベルネ・ソーヴィニオン (アメリカ)	5,800 yen (税込 6,380)	
シレーニ・エステート・セレクション・ザ・プラトー・ ピノ・ノワール (ニュージーランド)	6,800 yen (税込 7,480)	
ロケット・カーズ (ポルトガル)	7,800 yen (税込 8,580)	
グイダル・ベルト (イタリア)	9,800 yen (税込 10,780)	

ビール

Beer

生ビール	650 yen (税込 715)
ペローニ・ナストロ・アズーロ (330ml 瓶)	750 yen (税込 825)
アサヒ・スタウト (334ml 瓶)	750 yen (税込 825)
ノンアルコール・ビール (334ml 瓶)	550 yen (税込 605)

ハイボール

Hi-Ball

ブラックニッカ リッチブレンド	550 yen (税込 605)
ジャックダニエル	650 yen (税込 715)
山崎	750 yen (税込 825)
白州	750 yen (税込 825)

カクテル

Cocktail

オリジナルサングリア (赤 / 白)	550 yen (税込 605)
モヒート	650 yen (税込 715)
ジントニック	650 yen (税込 715)
モスコミュール	650 yen (税込 715)
カシスオレンジ	650 yen (税込 715)
キューバリバー	650 yen (税込 715)

サワー / チューハイ

Sour / Chu-Hi

生レモンサワー	550 yen (税込 605)
生グレープフルーツサワー	550 yen (税込 605)
ジンジャーサワー	550 yen (税込 605)
黒ウーロンハイ	550 yen (税込 605)

ノンアルコールカクテル

Non-Alcohol Cocktail

シャーリーテンブル	550 yen (税込 605)
バージンメアリー	550 yen (税込 605)
バージンモヒート	550 yen (税込 605)
アトミックキャット	550 yen (税込 605)

焼酎

Sho-chu

富乃宝山 (芋)	600 yen (税込 660)
中々 (麦)	600 yen (税込 660)
鳥飼 (米)	650 yen (税込 715)

ソフトドリンク

Soft Drink

黒ウーロン茶	400 yen (税込 440)
コーラ	400 yen (税込 440)
ジンジャーエール	400 yen (税込 440)
オレンジジュース	400 yen (税込 440)