



迷ったらコレ!

特選 セットメニュー



図特よ ②盛り

6000円

黒毛和牛口一ス/黒毛和牛よカルビ

塩タン/黒毛和牛用口のおすすめよ物7種

黒毛和牛市口のおすすめ並物7種/和牛ハラミ

約500g【〈全6種〉2~3名樣】

△ホルモン5種盛り 2800円

(稅込3080円)

てっちゃん/よミノ/アカセン

市口のおすすめホルモン2種

約500g【〈全5種〉3~4名樣】

■ホルモン3種盛り 7800円

(銀込1980円)

てっちゃん/よミノ/おすすめホルモン7種

約300g [〈全3種〉約2名樣]

絕品和牛

7人前は各約5枚です

A		
		-
	1	
SHIP		

B	古	11	1	×	_	3"	T	古

7校370円 (稅込347円)

夏平	塩タン	牛の舌	7人 简 7080円 (報込1788円) 7校 230円 (報込253円)
夏伞	厚切りタ	】一番系らかな根元の部位を厚切り	7人 简 7800円 (親込7980円) に 7枚460円 (親込506円)
夏伞	よタン	ちょうど先と根元の中心部分	7人前 7550円 (報込1705円) 7校320円 (報込352円)
原华	よハラミ	中当においひいハラミに感動	7人紛7700円 (稅込7870円) 7校350円 (稅込385円)
	ハラミ	赤	7人前1080円 (稅込1788円)
夏华	バラ	アバラ骨の周囲の肉。程よくサシが 入って呂味と味わいがある	7人前 980円 (親級1078円) 7校 270円 (親級237円)
製件	企	モモの赤身部分。独特なサシが入り 食べやすい。	7人箭 950円 (親級7045円) 7校 270円 (親級237円)
	ツラミ	ホホ肉。赤身に似た食感。	7人
那企	タンツラ	タンの付け根、根元の部分	7人 約880円 (親級968円) 7校 190円 (親級209円)
现企	よロース	ロースの内でもあばら部のお肉 A5リブロースを使用。	7人 約 7600円 (親級1760円) 7 校 330円 (親級363円)
夏	ロース	肩から腰にかけての背肉の部分	7人前7080円 (報込1188円) 7校230円 (報込253円)

よカルビ 高級節位で霜降りA5三角バラを使用。

絶品ホルモン

1人前は各90g一口盛は各20gです



図 炙りしバー

高タンパクで 倭 脂 質、ビタミンAに B2鉄分まで含むミネラルの名庫。 7人龄750円 (稅込825円)

(税込187円)

(税込770円)

(稅込660円)

型 よミノ

第一番囚の胃袋冩身。 ミノの中でも恩身な稀少部位。 1人 龄 750円 (銀込825円)

10170A

70770円 (税込187円)

園 コリコリ

大動脈で心臓から出ている一番 太い血管。真っ白でイカに似た食感 7人龄450円 (稅込495円)

220

癖もなく低カロリーで 食感は

10100A 7人龄600円

鳥の砂肝に似ている

70730円 (稅込743円)

圏 てっちゃん

直腸の部分触感も 良く良質な脂が人気。 7人 新 650円 (稅込775円)

7 1 7 4 0 円 (税込754円)

ホソ

小腸。コラーゲンが多く、 高タンパク質で 低カロリー 7人 6550円 (網路605円)

■ アカセン

第四番目の胃袋。関東地方では

7日720円 (稅込732円) 7人 6550円 (稅込605円)

ギアラとも呼ばれる。

70 120円 (報込132円)

圏ハチノス

第二番目の胃袋。名前の由来は 見た囚が蜂の巣に似ていることから。

7人 简 450円 (稅込495円)

7日700円

■ マルチョウ

小腸を裂かずに脂を 内側に閉じ込めたもの 7人龄650円 (稅込715円)

> 10140A (税込754円)

湿 スンドゥブ (韓国風豆腐チゲ)

💹 ホルモンの豆腐チゲ 780円

(稅込858円)

圏 牛すびの豆腐チゲ

850円 (報為935円)

📱 カルビの豆腐チゲ

900円

(税込990円)

显解

さっと炙るハート

780円

(稅込858円)

数量限定

さっと異る和牛タン

1380円

(税込1518円)

生センマイ

680円

(税込748円)

题 焼野菜

エリンギ 250円

あねぎ

くきい

200円

(銀込220円)

焼ニンニク 400円

(税込440円) じいたけ

350円

(税込385円)

雲筋の勧野菜 時価

内容はスタッフにお尋ねください



350円 山芋牛ムチ 白菜牛ムチ 350円 (税込385円) カクテキ 350円 チャンジャ 480円 (きゅうり) (税込385円) オイキムチ (大根) 350P 部・麺 (税込385円) 牛ムチ盛合せ 650円 石焼ビビンバ 850円 (税込775円) 350円 豆もやしナムル 石焼チーズビビンバ (税込385円) 950円 ナムル盛合せ 650円 (税込715円) (税込1045円) ライス チャンジャ クリーム チーズ (大300円 中250円 小200円) 550円 (稅込 大330円 中275円 小220円) (税込605円) 冷麵 850P ハチノス陽引き 580円 (組込638円) 牛厶手龄奴 400円 (稅込440円) わかめスープ 380円 韓国のり 200円 (税込220円) たまごスープ 380P 牛すじ歳込み 580円 (稅込638円) わかたまスープ **ホ**囚のおすすめ 650円 一品三種盛り (税込775円)

サラダ

豆腐 和風 サラダ 580円 (税込638円) チョレギサラダ 580P (稅込638円)

チシャ菜 400P (税込440円)

450P (稅込478円) バニラアイス 300円 (税込330円) 抹茶アイス 300円 (税込330円)

シャーベット300円

黒ゴマアイス

(稅込330円)

300 P (税込330円)

(税込385円)

(税込528円)

(稅込935円)

(稅込935円)

(税込418円)

(税込478円)

園お飲み物

【ビール】

アサヒスーパードライ(生ビール) 480円

(税込528円)

サッポロ赤星(中瓶) 650円

(税込775円)

キリンヘ 番 搾り(中 瓶)

650円 (税込775円)

アサヒ ドライ ザ クール(小瓶)

600円 (税込660円)

今までのビールにはない爽快な飲みやすさ

780円

箕面 地ビール ヴァイツェン(小瓶) 小麦を使用した、フルーティでやさらいビールです。

(稅込858円)

箕面地ビール スタウト(小瓶) クリーミィな喉ごもとドライな後味の黒ビールです。

780A

(税込858円)

【耐ハイ】

しモン・ライム・白 桃・トマト・マンゴ・カルピス

【生フルーツサワー】

各480円 (税込528円)

レモン・ライム・グレープフルーツ

各650円

(税込775円)

[ウイスキー]

角瓶 500円 (税込550円) ジャックダニエル

550円

山崎

四008 (税込880円) 白州

(税込605円) **800P**

(各種ハイボール+50円 (税込55円)

(各種ソーダ割+50円)

(税込55円)

500円 梅酒

黒 実 感(ミカン・リンゴ・パイン)

650P3

(税込715円)

、緑茶割+50円)

二階堂(麦) 黒露島(芋)

茶 葯 花(ジャスミン)

(税込550円)

【カクテル】

ウォッカトニック モスコミュール

ジントニック ジンバック ジンリッキー

カシス ピーチ ライチ

各500円

(稅込550円)

(リキュール各種ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン茶割)

【マッコリ】 韓国の伝統的なにごり酒

マッコリ [グラス] 450円

[ボトル] 7800円 (税込495円)

(税込1980円)

黒豆マッコリ

[グラス] 450円 (報込495円)

[ボトル] 7800円

(税込1980円)

生 マッコリ

[グラス] 500円 (税込550円) [ボトル] 2000円

(税込2200円)

【韓国焼酎】 各360ml瓶

ジョウンデー(プレーン・ピーチ・パイン) 各850円 (税込935円)

チャミスル(プレーン・マスカット・

グレープフルーツ) 各850円

(稅込935円)

【ワイン】

グラス(赤・白)

各450円

(税込495円)

【ワインカクテル】

キティー オペレーター キールル

【ソフトドリンク】

オレンジ グレープフルーツージンジャエール コーラ ジャスミンティー ゆず茶 各300円

(税込330円)

ノンアルコールビール

480P

(組込528円)

※ウーロン茶は無料で提供しています



FULL BOTTLE MENU



WHITE WINE



ティエラ アルタ シャルドネ

□ 辛口 □ チリ

完熟した洋梨やパイナップルの豊かなアロマ で程よいコクのある味わいです。

¥3,080



ゼルバッハ ツェラー シュワルツカッツ リースリング

□やや甘口

□ ドイツ

使用品種は高級品種リースリング100%。 きりっと引き締まった酸味が心地よいほのかな 甘口仕立てです。

¥3,850



ジャン・マリー シャラン マコン レクスプレッション・デュ・シャルドネ

日辛口 □ フランス

シトラスフルーツ、パイナップルなどの いきいきとした果実の香り。口当たりが良く、 かつダイナミックなミネラル感があります。 ステンレタンク熟成一部オーク樽熟成 10为月。

¥5,500

RED WINE



エコ・バランス ピノノワール ヴァレ デル ビオビオ

□ミディアムボディ

柔らかなタンニンとシャープな酸味を感じ、 みずみずしい味わいが広がります。余韻には かろやかならラズベリーやキャンディーの フレーバーが残ります。

¥3.080



ラ・クロワ・バルトン ボルドー・ルージュ

□ミディアムボディ

□ フランス

熟したベリー系果実やリコリスを想わせる香り。 味わいはしなやかでフルーティー。タンニンと酸 のバランスに優れたワインです。

¥3,850



ヴォルヴェール

□ フルボディ □ スペイン

単一畑から最も質の高いテンプラニーリョを 手摘み100%で14ヶ月熟成。口当たりは柔ら かく、完熟しており、口の中をうめ尽くすような 風味と構造のある味わいです。

¥5,500





デ ボルトリ ロリマー ブリュット

日辛口

□ オーストラリア

フレッシュシトラスのフローラルなアロマに ミネラルやトーストのニュアンス。シャルドネ からピーチのような果実味、ピノ・ノワール からはコクがもたらされ、上品で心地よい酸 によって全体のバランスが保たれています。

¥3,080



チンザノ アスティ スプマンテ

□ イタリア

イタリア アスティー産のモスカートビアンコ種 100%を使用したマスカットの香りの甘口微 発泡白ワイン。フルーティーな香りと爽やかな 甘みが魅力的です。

¥3,850



モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル

□ フランス

世界中で最も愛されているシャンパーニュ。 そのパランスの良いエレガントな味わいは、 前菜からメイン、デザートまであらゆる料理と 良く合います。







TO THE STATE OF TH

#3636 (#3¥4000)

(焼肉) 和牛バラ 和牛ロース

和牛赤身 ホルモン盛合わせ

(一品)

キムチ盛り合わせ チョレギサラダ

(飯) 白ご飯





製経色コース

8-XIII ¥7272

(税込¥8000)

10

(焼肉)

上タン 上カルビ 上ロース 上ハラミ ホルモン盛合わせ

(一品)

ー品盛合わせ キムチ盛り合わせ ナムル盛り合わせ チョレギサラダ チシャ菜

(飯)

白ご飯orビビンバ

(デザート) ゆずシャーベット



盟和半色コース

おみ様 半5454

(稅込半6000)

(焼肉)

塩タン 和牛バラ 上カルビ 和牛ロース ホルモン盛合わせ

(一品)

一品盛合わせ、キムチ盛り合わせ、 ナムル盛り合わせ、チョレギサラダ

(飯)

白ご飯orビビンバ

(デザート) ゆずシャーベット



※写真はコース内容ではありません。

90分飲放題 おー人様 ¥ 1818

(税込¥2000)



グラスワイン (赤or白)



PICK UP カクテル

ハイボール ジンジャーハイボール コークハイ ジントニック ウォッカトニック モスコミュール ジンバック スクリュードライバー オレンジブロッサム カシスソーダ カシスオレンジ ピーチソーダ ファジーネーブル オペレーター カリモーチョ スプリッツァー



2杯目以降のドリンクは空グラスと交換にて注文お願いします。ドリンクラストオーダー90分、120分のお席でお願いしています。

ソフトドリンク

ウーロン茶 (HOT or ICE) コーラ ジンジャエール ソーダ トニックウォーター

チューハイ

レモン ライム 白桃 トマト カルピス

※飲み放題はコースメニュー ご注文のお客様に限らせていただきます。

焼酎(芋or麦)

ソーダ割 トニック割 トニック コープ コープ コープ ファーラション ファーラション 学 割 できる おいまま カー おいまま カー・ストレート

ジン

ライム割 ソーダ割 トニック割 ジンジャーエール割 オレンラ割 ウー 茶割 ロック ストレート

ニノル生

ウォッカ

ライム割 ソーダ割 トニック割 ジンジャーエール割 オレンジ割 ウーロン割 ロック ストレート

カシス

ライム割 ソーダ割 トニック割 ジンジャーエール割 オレンジ割 ウ み コーンショ割 ロック ストレート

ピーチ

ライム割 ソーダ割 トニック割 ジンジャーエ 割 オレンシ割 ウ み 下 ロット ストレート

梅酒

ライム割 ソーダ割 トニック割 ジンジャーエール割 オレンジ割 ウ み コーン割 コック ストレート

ウィスキー

ライム割 ソーダ割 トニック割 ジンジャーエール割 オレンラ割 ウー 承割 ロック ストレート