



YAKINIKU SHIKI

# 焼肉 己

MENU



SHIKI GROUP LLC.

迷ったらコレ!

Yakikiku Shiki's Recommendation

特選セットメニュー  
Special selection menu



※(税込〇〇〇円) = Includes tax 円 = 円

 特よ盛り

Super Deluxe "SHIKI" Assortment

6000円

(税込6600円)

黒毛和牛ロース / 黒毛和牛よカルビ  
Black Wasyu Loin / Black Wasyu Deluxe Short

塩タン / 黒毛和牛本日のおすすめよ物1種  
Tongue with salt / Today's Special Deluxe Black Wasyu

黒毛和牛本日のおすすめ並物1種 / 和牛ハラミ  
Today's Special Black Wasyu / Wasyu Harami (Outside Skirt)

約500g 【<全6種>2~3名様】  
[6 kinds in total for 2~3 servings]

 ホルモン5種盛り  
Offal 5 kinds Assortment

2800円

(税込3080円)

てっちゃん / よミノ / アカセン  
Tetchan (Large Intestine) / Deluxe Mino (Rumen) / Akasen (Abomasum)

本日のおすすめホルモン2種  
Today's Special Offal 2 kinds

約500g 【<全5種>3~4名様】  
[5 kinds in total for 3~4 servings]

 ホルモン3種盛り  
Offal 3 kinds Assortment

1800円

(税込1980円)

てっちゃん / よミノ / おすすめホルモン1種  
Tetchan (Large Intestine) / Deluxe Mino (Rumen) / Today's Special Offal 1 kind

約300g 【<全3種>約2名様】  
[3 kinds in total for 2 servings]



**カブリ**

リブロースの中心部分にかぶって出るお肉はとくなく、スッと喉を通る上品な味わい

**Kaburi (Liftermeat)**

The meat covering the center of Rib-eye. It's not creamy and has an elegant taste that goes right through your throat

1人前 550円 (税込605円)

1枚 120円 (税込132円) Includes tax



**ネギ塩タン**

牛の舌ネギのみ

**Tongue with salt & green onion**

Cow's tongue with salt & green onion

1人前 1280円 (税込1408円)

1枚 260円 (税込286円)



**塩タン**

牛の舌

**Tongue with salt**

Cow's tongue

1人前 1080円 (税込1188円)

1枚 230円 (税込253円)



**厚切りタン**

一番柔らかい部分の厚切を堪能ください

**Thick-Sliced Tongue**

The base of tongue which is the coldest part with thick-sliced

1人前 1800円 (税込1980円)

1枚 460円 (税込506円)



**よタン**

ちょうろ肉と横切りの中心部分

**Deluxe Tongue**

This is the tongue. Season with salt and lemon and enjoy together with some fatty tender meat

1人前 1550円 (税込1705円)

1枚 320円 (税込352円)



**よハラミ**

赤身に外はらみハラミの感動

**Deluxe Harami (Outside Skirt)**

Please enjoy really impressive Harami

1人前 1850円 (税込2035円)

1枚 380円 (税込418円)



**ハラミ**

赤身と脂塩えられる部分には柔らかいハラミの感動

**Harami (Outside Skirt)**

This meat comes from the ventral side of the diaphragm and is characterized by its fattiness and tenderness.

1人前 1280円 (税込1408円)

1枚 260円 (税込286円)



**バラ**

アバラ骨の両側の肉。程よくサシが入って旨味と味わいがある

**Short Plate**

The meat around the rib bones. It contains a moderate amount of fat and the taste of meat stands out

1人前 980円 (税込1078円)

1枚 270円 (税込297円)



**赤身**

赤身の赤身部分。独特なサシが入り食べやすい。

**Lean meat**

This healthier lean meat is light and has very little fat.

1人前 950円 (税込1045円)

1枚 270円 (税込297円)



**ツラミ**

赤身肉・赤身に似た食感。

**Cheek meat**

THE BEST OF CHEEK. THE TASTE IS SIMILAR TO LEAN MEAT

1人前 850円 (税込935円)

1枚 190円 (税込209円)



**タンツラ**

タンの付け根・横切りの部分

**Base of Tongue**

The base of tongue

1人前 880円 (税込968円)

1枚 190円 (税込209円)



**よロース**

ロースの肉でもおなじみのお肉A5サブロースを堪能。

**Deluxe Rib Eye**

Sirloin comes from the upper-middle part of the cow. This lean meat contains a moderate amount of fat, making it tender and juicy to eat.

1人前 1700円 (税込1890円)

1枚 350円 (税込385円)



**ロース**

肩から腰にかけてのお肉の部分

**Deluxe Short Rib**

Cut from the shoulder to the loin (Gis), this tender lean meat contains richly flavored fat.

1人前 1200円 (税込1320円)

1枚 250円 (税込275円)



**よカルビ**

高級部位で選りすぐったお肉A5カルビを堪能。

**Chuck Rib**

This is meat taken from around the ribs. The fattiness and tenderness make this part very popular with yakiniku diners.

1人前 1450円 (税込1595円)

1枚 370円 (税込411円)

"Horumon" is a name given in Japanese to the offal or entrails of the animal. It includes many reasonably priced and popular parts included on yakiniku menus.

# 絶品ホルモン

Excellent Horumon (Offal)

1人前は各90g一口盛は各20gです  
1 servings = around 90g / 1 bite-size = around



写真はイメージです  
This picture is just an image

	<p><b>炙りレバー</b> <b>Broiled Liver</b></p>	<p>高タンパクで低脂肪・ビタミンAの豊富な肉質で独特な味の肉類。</p>	<p>1人前 750円 (税込825円)</p>
	<p>This is the liver. It is known for its high nutritional value and has a unique taste.</p>		<p>1口 170円 (税込189円)</p>
	<p><b>よミノ</b> <b>Deluxe Mino (Rumen)</b></p>	<p>第一胃袋の完熟部分・ミノの中でも厚みのある部分。</p>	<p>1人前 750円 (税込825円)</p>
	<p>This is the first of the cow's four stomachs. It is noted for its thick and crunchy texture.</p>		<p>1口 170円 (税込189円)</p>
	<p><b>スリスリ</b> <b>Korikori (Aorta)</b></p>	<p>大動脈で肉質からみてゆるゆると噛む・柔らかくてイカに似た食感</p>	<p>1人前 450円 (税込495円)</p>
	<p>Aorta: the largest blood vessel that is connected with the heart. Pure white with the texture similar to squid</p>		<p>1口 100円 (税込110円)</p>
	<p><b>ココロ</b> <b>Kokoro (Heart)</b></p>	<p>柔らかくほろりして食感は鳥の心臓に似ている</p>	<p>1人前 600円 (税込660円)</p>
	<p>This is the heart of the cow. Enjoy the crisp texture and the delicate fiber.</p>		<p>1口 130円 (税込143円)</p>
	<p><b>てっちゃん</b> <b>Tetchan (Large Intestine)</b></p>	<p>広範囲の部分焼いても良く食感が良い肉類。</p>	<p>1人前 650円 (税込715円)</p>
	<p>This is the large intestine of the cow. It is noted for its thick and crunchy texture, with just the right amount of fat.</p>		<p>1口 140円 (税込154円)</p>
	<p><b>ホリ</b> <b>Hoso (Small Intestine)</b></p>	<p>中細・コラーゲンが多く、高タンパクで低カロリー</p>	<p>1人前 550円 (税込605円)</p>
	<p>High in collagen and protein but low-calorie</p>		<p>1口 120円 (税込132円)</p>
	<p><b>アカセン</b> <b>Akasen (Abomasum)</b></p>	<p>第四胃袋の完熟・肉質は柔らかくはかばかさも感じる。</p>	<p>1人前 550円 (税込605円)</p>
	<p>This is the fourth of the cow's four stomachs. You can enjoy the rich flavor of this meat with the fat on it.</p>		<p>1口 120円 (税込132円)</p>
	<p><b>ハチノス</b> <b>Hachinosu (Tripe)</b></p>	<p>第二胃袋の完熟・舌肉の表面は見た目が餅の質に似ていることから。</p>	<p>1人前 450円 (税込495円)</p>
	<p>This is the second of the cow's four stomachs. It is chewy and has a real refreshing feel to it.</p>		<p>1口 100円 (税込110円)</p>
	<p><b>マルチョウ</b> <b>Marucho</b> <b>(Small Intestine with fat inside)</b></p>	<p>中細を割らずに肉を内側に閉じ込めたもの</p>	<p>1人前 650円 (税込715円)</p>
	<p>This is the small intestine of the cow. There is a large amount of fat, with a sweet taste and a chewy texture.</p>		<p>1口 140円 (税込154円)</p>

※1人前 = 1 serving 1口 = 1 bite size  
(税込〇〇〇円) = Includes tax 円 = ¥



# スンドゥブ (韓国風豆腐チヂ)

Sundubu (Korean Tofu Jjigae Hotpot)

(a spicy stew of tofu, fish, kimchi and vegetables cooked together in a stone pot)



## ホルモンの豆腐チヂ

Offal and Tofu Jjigae Hotpot

780円

(税込858円)



## 牛すじの豆腐チヂ

Beef Tendon and Tofu Jjigae Hotpot

850円

(税込935円)



## カルビの豆腐チヂ

Rib meat and Tofu Jjigae Hotpot

900円

(税込990円)



## 鮮 Fresh Raw Meat

### ハート刺

Lightly Broiled Heart

数量限定 Limited quantity

780円

(税込858円)

### 和牛タン刺

Lightly Broiled Wagyu Tongue

1380円

(税込1518円)

### 生センマイ

Raw Senmai

680円

(税込748円)



## 焼野菜 Grilled vegetables

### エリンギ

King Trumpet  
Mushroom

250円

(税込275円)

### 玉ねぎ

Onion

200円

(税込220円)

### 焼ニンニク

garlic

400円

(税込440円)

### 大きいしいたけ

Big Shiitake  
mushrooms

350円

(税込385円)

### 季節の旬野菜

Seasonal vegetables

### 時価

The current price

内容はスタッフにお尋ねください

Please ask a staff for more information

 **一品**  
Ala Carte

※(税込○○○円) = Includes tax 円 = 円

**白菜キムチ** 350円  
Napa cabbage Kimchi (税込385円)

**カクテキ** (きゅうり) 350円  
Cucumber Kimchi (税込385円)

**オイキムチ** (大根) 350円  
Japanese White Ruddish Kimchi (税込385円)

**キムチ盛合せ** 650円  
assorted Kimchi (税込715円)

**豆もやしナムル** 350円  
Bean sprouts Korean Seasoned Vegetables (税込385円)

**ナムル盛合せ** 650円  
assorted Korean Seasoned Vegetables (税込715円)

**チャンジャ**  
**クリームチーズ** 550円  
Spicy Cod Innards with cream cheese (税込605円)

**ハチノス湯引き** 580円  
Boiled Hachinosu (税込638円)

**キムチ冷奴** 400円  
Tofu with Kimchi (税込440円)

**韓国のに** 200円  
Korean seasoned laver (税込220円)

**牛すじ煮込み** 580円  
stewed beef tendon (税込638円)

**本日のおすすめ**  
**一品三種盛り** 650円  
Today's special Assortment of 3 kinds of Ala Carte (税込715円)

 **サラダ**  
Salad

**豆腐和風サラダ** 580円  
Japanese-Style Tofu Salad (税込638円)

**チョシギサラダ** 580円  
Korean-Style Choresi Salad (税込638円)

**チシャ葉** 400円  
Lettuce (to wrap meat) (税込440円)

**山芋キムチ** 350円  
Japanese yam Kimchi (税込385円)

**チャンジャ** 480円  
Spicy Cod Innards (税込528円)

 **飯・麺**  
Rice/Noodle

**石焼ビビンバ** 850円  
Stone-roasted Bibimbap (税込935円)

**石焼チーズビビンバ** 950円  
Stone-roasted cheese Bibimbap (税込1045円)

**ライス**  
Steamed rice (大300円 中250円 小200円)  
Bin Medium Small (税込 大330円 中275円 小220円)

**冷麺** 850円  
Korean Cold Noodle (税込935円)

 **スープ**  
SOUP

**わかめスープ** 380円  
Seaweed soup (税込418円)

**たまごスープ** 380円  
EGG SOUP (税込418円)

**わかたまスープ** 450円  
Seaweed & egg soup (税込495円)

 **デザート**  
Dessert

**バニラアイス** 300円  
Vanilla Icecream (税込330円)

**抹茶アイス** 300円  
Green tea ice cream (税込330円)

**黒ゴマアイス** 300円  
Black Sesame Ice Cream (税込330円)

**ゆずシャーベット** 300円  
Yuzu Fruit Sherbet (税込330円)

 **お飲み物**  
Drink

※(税込〇〇〇円) = Includes tax 円 = 円

**【ビール】 Beer**

**アサヒスーパードライ(生ビール)** **480円**  
Asahi draft (税込528円)

**サッポロ赤星(中瓶)** **650円**  
Sapporo AKAHOSHI (Medium-sized bottle) (税込715円)

**キリン一番搾り(中瓶)** **650円**  
KIRIN (Medium-sized bottle) (税込715円)

**箕面地ビール ヴァイツェン(小瓶)** **780円**  
小麦を使用した、フルーティでやさしいビールです。  
Minoh Beer WEIZEN (Small-sized bottle) (税込858円)

**箕面地ビール スタウト(小瓶)** **780円**  
クリーミーな喉ごしとドライな味の黒ビールです。  
Minoh Beer STOUT (Small-sized bottle) (税込858円)

**【酎ハイ】 CHU-HI**

**レモン・ライム・白桃・トマト・マンゴ・カルピス**  
Lemon/ Lime/ Peach/ Tomato/ Mango/ Calpico **各480円**  
(税込528円)

**【生フルーツサワー】 Fresh fruit CHU-HI**  
**レモン・ライム・グレープフルーツ**  
Lemon/ Lime/ Grapefruit **各650円**  
(税込715円)

**【ウイスキー】 Whiskey**

**角瓶 500円** **ジャックダニエル 550円**  
Suntry Kakubin (税込550円) Jack Daniel (税込605円)

**山崎 800円** **白州 800円**  
Yamazaki (税込880円) Hakusyu (税込880円)  
(各種ハイボール+50円 ジンジャー・コークハイ+80円)  
With Soda (税込55円) With Ginger ale / With Coke (税込88円)

**【果実酒】 Fruit wine (各種ソーダ割+50円) (税込55円)** **500円**  
With Soda

**梅酒 Plum Wine (税込550円)**

**果実感(ミカン・リンゴ・パイナップル)** **各種650円**  
Fruit wine (Clementine/Apple/Pine) (税込715円)

**【焼酎】 Shochu (各種ソーダ、ジャスミン、緑茶割+50円) (税込55円)**  
With Soda / With Jasmine tea / With Green tea

**黒薩島(芋) ニ階堂(麦) れんと(黒糖)**  
Sweet potato/ Barley/ Brown sugar **各500円**  
**茶莉花(ジャスミン) Jasmine (税込550円)**

【カクテル】Cocktail

※(税込〇〇〇円)=Includes tax 円=¥

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  
Vodka and Tonic    Moscow Mule    Gin and Tonic    Gin Buck

ジンリッキー    カシス    ピーチ    ライチ    各500円  
Gin Rickey    Cassis Liqueur    Peach Liqueur    Litchee Liqueur (税込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)

(Every kind of Liqueur Please choice With Soda or Oranse juice or Oolons tea or Grapefruit juice.)

【マッコリ】韓国の伝統的なにごり酒 Makseolli Korean alcoholic beverage

マッコリ    450円 (税込495円)    1800円 (税込1980円)  
Makseolli    【グラス】    【ボトル】

(By the glass)

(?bottle)

黒豆マッコリ    450円 (税込495円)    1800円 (税込1980円)  
Black bean Makseolli    【グラス】    【ボトル】

(By the glass)

(?bottle)

生マッコリ    500円 (税込550円)    2000円 (税込2200円)  
Draft makseolli    【グラス】    【ボトル】

(By the glass)

(?bottle)

【韓国焼酎】各360ml瓶 korean soju 360ml bottles each

ジョウンデー(プレーン・ピーチ・パイン)    各850円  
GoodDay    (Plane or Peach or Pine)    (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  
Jinro    (Plane or Muscat or Grapefruit)    (税込935円)

【ワイン】Wine

グラス(赤・白)    各450円  
Glass of Wine(Red or White)    (税込495円)

【ワインカクテル】Wine based cocktail

キティー    オペレーター    キール    各種550円  
Kitty    Operator    Kir    (税込605円)

【ソフトドリンク】Soft drink

オレンジ    グレープフルーツ    ジンジャエール  
Oranse juice/    Grapefruit juice/    Ginsen ale  
コーラ    ジャスミンティー    ゆず茶    各300円  
Coke/    Jasmine tea/    Honey Yuzu tea    (税込330円)

ノンアルコールビール    480円  
Alcohol-free beer    (税込528円)

※ウーロン茶は無料にて提供しております  
※Oolons tea is free at this restaurants.