



# Appetizer

- 白菜キムチ 400-
- オイキムチ 400-
- モヤシナムル 400-
- 小松菜ナムル 400-
- ゼンマイナムル 400-
- 韓国海苔 400-
- チャンジャククリームチーズ 400-

# Salad

- 旨塩チョレギサラダ 800-
- 削りチーズのシーザーサラダ 800-

# Recommend



## ● 特上 仔牛白センマイ刺し 600-

ミルクだけで育てた仔牛の  
希少な真っ白いセンマイ  
特製の味噌ダレでお召し上がり下さい。

## ● 特選 仔牛白センマイ 500-

希少な仔牛の白センマイを使用。  
クセが少なく上品な旨味とコリコリした  
食感をお楽しみいただけます。

## ● 特選 仔牛白ミノ 600-

通常の成ミノよりも柔らかく、  
淡泊な味わいが特徴です。  
発育段階で柔らかい餌を主食とするため  
もっちりとした食感が楽しめます。

## ● 牛ロース肉厚ステーキ 1400-

贅沢に厚切りした柔らかロースのステーキ。  
肉本来の旨味と上品な甘みをじっくり堪能できる、  
特別な一皿です。

# Specialite

## 特選 和牛の葱塩ユッケ

肉の旨味の強い黒毛和牛のモモの  
部位を使用しました  
適度にサシが入りとろける旨味と口当たり  
数量限定でご用意しております  
※加熱処理を施しております

1900-





# Limited Quantity



数量限定

- 極みとろユッケ・たっぷりネギ塩  
1400-
- 極みとろユッケ焦がしニンニク醤油  
1400-

# Service Dish

- |           |      |         |       |
|-----------|------|---------|-------|
| ● タレ漬けカルビ | 800- | ● 特上ハラミ | 1100- |
|           |      | [塩・タレ]  |       |
| ● 牛ハラミ    | 800- | ● 熟成サガリ | 800-  |
|           |      | [塩・タレ]  |       |

# Tongue



- 特上厚切り 花咲牛タン 2400-  
一頭から2人前しか取れない特上のタン元のみを使用しています
- 並・牛タン 800-  
シンプルに味わう牛タンの美味しさ
- 上・牛タン 1200-  
適度な噛み心地と脂の乗った牛タン元を適度な厚めにスライス
- 味噌牛タンカルビ 800-  
牛タンと味噌がベストマッチ！香ばしい味噌ダレが絡みます



# Wagyu E Select

和牛切り落とし [塩・タレ] 日替わりの切り落としお得に希少部位も	800-
和牛特上カルビ [塩・タレ] 塩でもタレでもバッチリ特上のカルビ	1100-
和牛ランイチ 香ばしくミディアムに焼くのが◎	1200-
和牛カイノミ カルビとヒレのいいところを併せた希少部位です	1600-
和牛シンシン 葱ポン酢付き 焼き過ぎ注意！サツと炙って葱とポン酢でどうぞ	1100-
【数量限定】和牛トモサンカク 香ばしくミディアムの焼き加減で是非	1100-
特選ロース 売切御免ロースの芯の部分だけ切り出した特選部位です	2400-



# Assorted



# Yakiniku

- 上・お任せ盛り合わせ 8種 食べ比べ  
和牛の旨味も堪能できる、お任せ8種の豪華食べ比べ

3400-



# Others

牛ホルモン [塩・味噌]	600-	ライス 中	300-
葱だく牛ホルモン [塩だれ・ポン酢]	600-	ライス 大	400-
厚切豚ロース	700-	山芋とろろ飯	500-
せせり黒胡椒	600-	わかめスープ	300-
激辛せせり	600-	バニラアイス	350-
紀州梅昆布冷麺	800-	柚子シャーベット	350-

