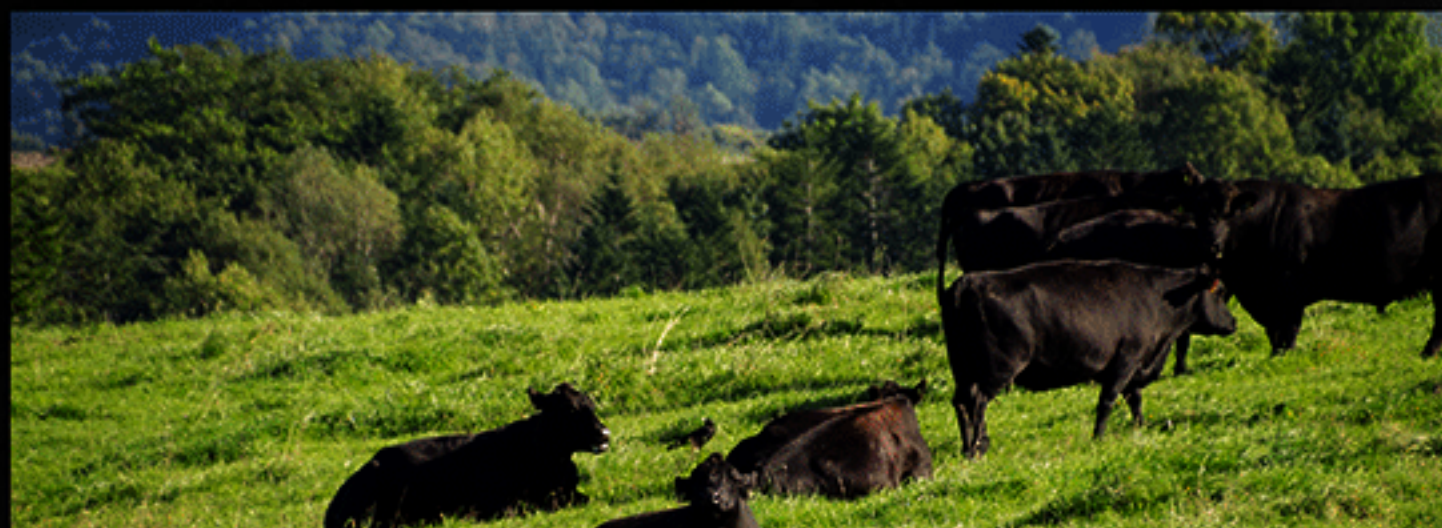


YAKINIKU

牛
肉





当店の看板メニューは有名店出身の料理長が厳選した、「近江牛」になります。年間に出荷される近江牛はわずか6,000頭に限定されており、その分、牛1頭1頭に対して生産者としてのこだわりと技術を持って飼育しています。また数ある生産者の中から「最高の近江牛」を提供いただける西川畜産様と提携を組み、本来市場ではなかなかお目に掛かれない、超希少部位の仕入れを可能としています。

-数量限定 近江牛-



近江牛シャトーブリアン

「一度食べたなら、その美味しさと深い味わいに度肝を抜かれるー。」フィレ肉のさらに中心の肉質が整った、1頭から2kg弱しか取る事のできない超希少部位になります。数量限定、売り切れますと数か月入手できない場合もありますので、是非一度ご賞味下さい。

Market Price



近江牛タン元

1頭から4人前しか取る事ができない部位を取り寄せ、市場では「幻の牛タン」と呼ばれる超希少部位になります。数量限定、売り切れますと数か月入手できない場合もありますので、是非一度ご賞味下さい。

Market Price

近江牛ロース

薄く切ることにより、旨味が増すため焼肉に最適なお肉になっております。近江牛の脂には融点の低いオレイン酸が多く含まれており、口の中でとろけて旨味が広がり、極上の味と香りが楽しめます。

Market Price



近江牛タン

牛タンの中で最高級ブランドと言え、近江牛。一部のユーザーからは「死ぬまでに一度は食べてほしい。」と唸らせる柔らかな食感、ほどよい脂質、極上の旨味と香りを楽しんでいただける当店自慢の一品です。

Market Price



近江牛ハラミ～本わさび添え～

近江牛は、きめ細かい滑らかな肉質、しつこさのない甘い脂と芳醇な香りを持ち合わせています。サガリと比べサシ(脂肪)が多い部位になりますが、近江牛特有の甘い脂はしつこさを感じず、女性にも好んで食べられる部位になります。

Market Price



近江牛サガリ～本わさび添え～

1頭から2kg程度しか取れない希少部位の上、内臓系の部位のため、1頭買いしても入手できない超希少部位になります。サガリはハラミよりサシ(脂肪)が少なく、あっさりとしたなめらかな肉質をお楽しみいただけます。

Market Price



牛門厳選こだわりの逸品

雲丹ドッグ

当店が推す、お客様からの人気メニューの一つで、A4和牛の良質なお肉と、海の高級食材のウニをかけ合わせた逸品です。贅沢なトッピングもご用意しております。

¥3,500



雲丹ドッグ～半熟イクラのせ～

料理長が厳選したA4和牛と新鮮なウニの上には、半熟にする事で濃厚な味わいと、とろけるバターのようなコクを再現したイクラを乗せた逸品です。

¥4,500

雲丹ドッグ～キャビアのせ～

キャビア好きにはたまらない、国産キャビア「平家キャビア」を乗せ、国内に出回るキャビアのほとんどが海外産のため、これまでに味わった事のないフレッシュさがウリの逸品です。

¥5,500



雲丹ドッグ～キャビア&半熟イクラのせ～

料理長が厳選した良質なお肉と、新鮮なウニの上に贅沢にも半熟のイクラと、宮崎県椎葉村から取り寄せた、「平家キャビア」を乗せた贅沢を極めた逸品です。

¥6,500



※料金は全て税込み価格にて記載しております。

牛門厳選こだわりの逸品

半熟イクラのひとくちユッケ

低温調理をほどこした霜降りのお肉に、半熟にする事により、バターのようなコクを出したイクラを、贅沢にひと口でお召し上がりいただく逸品です。

¥700



和牛焼きすき

料理長が厳選した、上ロースを使用し当店スタッフが程よい焼き加減でご提供致します。大分産の蘭王たまごを使用した、すき焼きダレがクセになります。

¥2,200

厚切りタン-入手困難品-売切 器免

料理長が厳選した牛だからできる自慢の一品。やわらかな噛みごたえと濃厚なうまみを堪能してください。

¥2,600



和牛ユッケ

霜降り肉に低温調理をほどこし、生肉とほとんど変わらない味と、大分産「蘭王たまご」の濃厚な味が合わさる一品です。

¥2,000

和牛の薄切りユッケ

「ユッケ好きにはたまらない。」従来の細切りユッケとお肉の切り方を変え、口の中でとろける感覚が味わう事のできる当店自慢の逸品です。

¥2,000



※料金は全て税込み価格にて記載しております。

牛門厳選トッピング

たまご(大分県産 蘭王たまご)

赤くて濃いオレンジの黄身が特徴で、コクと濃厚な旨味を高めた高級たまごです。

¥250



本日の厳選「雲丹」一箱

料理長が厳選し、その日取れる最高の雲丹を贅沢に1箱ご用意しております。

¥21,500

本日の厳選「キャビア」10g

料理長が厳選し、その日取れる最高の国産キャビアご用意しております。

¥10,000

本日の厳選「イクラ」100g

国内産に限定し、その日取れる最高のイクラをご用意しております。

¥3,000

本日の厳選「半熟イクラ」100g

半熟にする事で濃厚な味わいと、とろけるバターのようなコクを再現しております。

¥3,400

カットレモン 小 . . . ¥150

刻みネギ ¥400

カットレモン 大 . . . ¥250

焼きのり ¥600

とろろ ¥250

サンチュ ¥600

焼肉

県産アグー バラ



¥1,200

カルビ



¥1,800

※料金は全て税込み価格にて記載しております。

焼肉

ねぎ塩タン



¥1,800

上タン



¥2,400

厳選赤身 ¥2,400

サガリ～本わさび添え～ . . . ¥2,600

ロース ¥2,500

ミスジ ¥2,600

ハラミ～本わさび添え～

トモサンカク(上カルビ)



¥2,500



¥2,600

A5ランク近江牛ホルモン

マルチョウ ¥1,000

レバー

薄切りミノ ¥1,200

ミノ ¥1,200

ハツ ¥1,500



¥1,800

※料金は全て税込み価格にて記載しております。

サラダ

- 温玉サラダ ¥600 チョレギサラダ . ¥700
豚しゃぶサラダ . . . ¥800

一品物

キムチ三種盛合わせ



¥2,000

- 白菜キムチ ¥600
オイキムチ ¥600
山芋キムチ ¥600

ナムル三種盛合わせ



¥2,000

- もやしナムル ¥600
ほうれん草ナムル . ¥600
ゼンマイナムル . . . ¥600

選べる三種盛合わせ

キムチ三種・ナムル三種の中から好きなメニューをお選びいただき、三種の盛合わせをお届けいたします。

¥2,200

スープ

- わかめスープ ¥450 たまごスープ . . ¥450
ユッケジャン ¥600

※料金は全て税込み価格にて記載しております。

ご飯・冷麺

たまごかけごはん



¥600

トロロたまごかけごはん



¥700

梅冷麺



¥2,000

白米 小 ¥300

白米 中 ¥400

ドリンクメニュー

ソフトドリンク

ウーロン茶 ¥450

緑茶 ¥450

カルピス ¥450

アップル ¥450

オレンジ ¥450

マンゴー ¥450

グレープフルーツ . . . ¥450

グアバ ¥450

ジンジャーエール . . . ¥450

パッション ¥450

パイナップル ¥450

※料金は全て税込み価格にて記載しております。

ビール

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| サントリー オールフリー(小) . . . ¥550 | アサヒ スーパードライ (中) ¥800 |
| サントリー プレミアムモルツ(小) . ¥650 | オリオン ドラフト(中) . . . ¥800 |
| サントリー プレミアムモルツ(中) . ¥750 | |

ウイスキー(ロック・水割り・ソーダ割り)

| | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| サントリー 角 40度 ¥700 | サントリー 山崎12年 43度 . . ¥900 |
| サントリー 新白州 43度 ¥900 | |

泡盛(ロック・水割り・ソーダ割り)

| | |
|---------------------|-----------------------|
| 菊之露VIPゴールド . . ¥700 | 琉球王朝 30度 ¥700 |
| 北谷長老13年古酒43度 ¥900 | |

サワー・チューハイ

| | |
|---------------|------------------------|
| 緑茶ハイ . . ¥500 | 生絞りレモンサワー ¥700 |
| ウーロンハイ . ¥500 | 生絞りグレープフルーツサワー ¥700 |
| さんぴんハイ . ¥500 | 生絞りシークワサーサワー . . ¥700 |

焼酎(ロック・水割り・ソーダ割り)

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| (芋)黒霧島 25度 . . ¥700 | (麦)二階堂 25度 . . . ¥700 |
| (芋)富乃宝山 25度 . . ¥700 | (麦)吉四六 25度 . . . ¥700 |
| (芋)森伊蔵 ¥2,000 | |

※料金は全て税込み価格にて記載しております。

マッコリ・どぶろく

| | | |
|-----------|-----|------|
| 虎 辛口生まっこり | グラス | ¥700 |
| 韓さん生マッコリ | グラス | ¥700 |

日本酒

| | |
|--------|--------|
| 瀬祭 一合 | ¥1,400 |
| 久保田 一合 | ¥1,800 |

ワイン

| | |
|-------------|------|
| 本日のグラスワイン 赤 | ¥700 |
| 本日のグラスワイン 白 | ¥700 |

シャンパン



ヴーヴ・クリコ イエローラベル・ブリュット

酸味と果実味がバランスよく広がり、心地良い爽やかさと際立ったフルーティさが印象的な1本です。和食でも洋食でもあらゆる料理に合うシャンパンとなっております。

Market Price



ペリエ・ジュエ ベル・エポック

フローラルのやさしい香り、エレガントですっきりした味わいで、ヴィクトリア女王やナポレオン三世などを虜にし、古くからセレブリティ達からも人気を集めています。

Market Price

※料金は全て税込み価格にて記載しております。



営業時間：11時30分～15時 17時～23時

本日は、牛門にお越しいただき誠にありがとうございます。

当店は、有名店出身の料理長が厳選に厳選を重ね、選び抜いたお肉をご提供しております。

「焼肉」という永久の未成品を皆様のお力で最高の料理として楽しんでいただければと思います。