

厳選こだわりメニュー

半熟いくらの一口和牛ユッケ



低温調理を施した霜降りのお肉に、半熟のイクラをのせ、ひと口でお召し上がりいただく逸品です。

※1つ入りです。

¥ 800

雲丹のひとくち和牛ユッケ



甘く濃厚な味わいと、とろけるような食感のウニと和牛を掛け合わせたこだわりのメニューです。

※1つ入りです。

¥ 1,100

焼きすき 1枚



溢れ出る上品で甘い脂と、コクのある大分産蘭王たまごの相性を楽しめる一品となっております。

¥ 1,500

トリュフ焼きすき 1枚

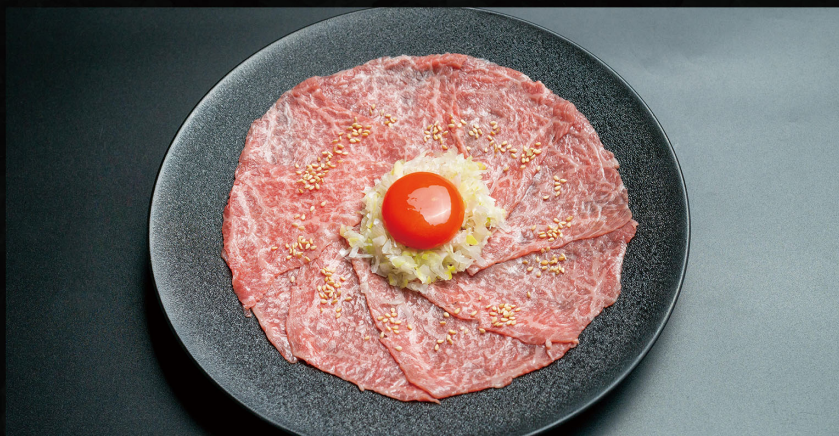


・サーロインの味わい
・蘭王たまごのコク
・トリュフの香りを一度にお楽しみいただく一品です。

¥ 2,000

厳選こだわりメニュー

和牛の薄切りユッケ



従来のユッケとは切り方を変え、口の中でとろける感覚が味わえる当店自慢の逸品です。

¥ 2,200

和牛ユッケ



低温調理を施した霜降り肉と、大分産「蘭王」たまごの相性が抜群の逸品です。

¥ 2,000

和牛x雲丹xイクラ丼



高級食材を掛け合わせた相性も抜群の丼です。それぞれの特徴を邪魔する事のない、究極の丼をご提供いたします。

¥ 6,000

厳選こだわりメニュー

雲丹ドッグ



上品な味わいの和牛と口の中に入れた瞬間に磯の香りが、広がる雲丹の相性をお楽しめる一品です。

¥ 3,500

雲丹ドッグ 半熟いくら



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



国内に出回るキャビアのほとんどが海外産の為、これまでに味わった事のないフレッシュさがウリです。

¥ 5,500

雲丹ドッグ キャビア&半熟いくら



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

焼肉滋賀県産A5近江牛

近江牛の焼肉は全て数量限定になります。



センマイ刺し



コリコリした食感とさっぱりした味わいに馴染む特製ダレといくらを添えた一品です。

¥ 950



タン刺し



近江牛のタン刺しは霜降りが多く、口に入れた瞬間にまろやかな風味が広がり、特有の香りと柔らかさが特徴です。

¥ 2,500



ハラミ刺し



上品な味わいで、赤身の旨味と歯ごたえが特徴です。近江牛ハラミ独特の濃厚な風味をお楽しみ下さい。

¥ 2,500



ホルモン刺身 ¥ 1,400

焼肉滋賀県産A5近江牛

近江牛の焼肉は全て数量限定になります。

地産
直送

ロース



きめ細かいサシと脂の甘み、柔らかい肉質が特徴で、口に入れた瞬間からほのかな甘みが広がります。ジューシーな脂からは甘味、赤身からは旨味が溢れ出ます。

※タレ or 塩 お選びいただけます。

¥ 3,000

地産
直送

厳選赤身



仕入れの際に、料理長が厳選したお肉をその日限定で仕入れ、常時店にある肉ではない特別なお肉をご提供します。

※タレ or 塩 お選びいただけます。

¥ 3,000

地産
直送

特上サガリ

わさび添え



ほどよく霜降りに入った脂の甘みが特徴の部位です。あっさりとした食感ながら濃厚な味わい、後味もキリッとしたとろけるお肉です。

¥ 3,300

地産
直送

特上ハラミ

わさび添え



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。

¥ 3,300

焼肉滋賀県産A5近江牛

近江牛の焼肉は全て数量限定になります。



近江牛タン元



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。

¥ 6,500



近江牛タン



牛タンの中で最高級ブランドと言え、近江牛。柔らかな食感、ほどよい脂質、極上の旨味と香りをお楽しみいただけます。

¥ 4,000



近江牛タン食べ比べ3種



近江タン・近江タンカルビ・近江タン先の3種類を食べ比べいただける盛り合わせになっております。

¥ 3,500

焼肉滋賀県産A5近江牛

近江牛の焼肉は全て数量限定になります。



近江牛タン食べ比べ2種



タン先とタンカルビを食べ比べていただける盛り合わせとなっております。

¥ 3,000



タンカルビ



タン先と比較しサシが多い部位で肉の旨み、近江牛特有の脂の甘味を楽しめる部位となります。

¥ 2,200



タン先



歯切れの良い食感と濃厚な近江牛タン本来の味を楽しむ、そんな一皿となっております。

¥ 2,200

焼肉滋賀県産A5近江牛

近江牛の焼肉は全て数量限定になります。



近江牛ヒレサイコロステーキ

¥ 5,500



近江牛ヒレ

¥ 8,000



近江牛シャトーブリアン

¥ 9,600

全国特選焼肉

黒毛和牛 A4ランクサーロイン ¥3,300

※タレ or 塩 お選びいただけます。

日本三大和牛 A5ランク松阪牛サーロイン



とろける食感と共に、上品な牛肉の甘みが口いっぱいひろがり、すっきりとした味わいをお楽しみいただけます。

※タレ or 塩 お選びいただけます。¥ 5,800

松阪牛 黒毛和牛 サーロイン2種食べ比べ



日本屈指の高級牛、松阪牛と佐賀牛のサーロインを食べ比べできる盛り合わせとなっております。

※タレ or 塩 お選びいただけます。¥ 5,500

黒毛和牛 A4ランク ランプ



口に入れた瞬間に広がる濃厚な旨味と、柔らかい食感がたまらない一品です。

※タレ or 塩 お選びいただけます。¥ 2,600

黒毛和牛 A4ランク イチボ



赤身の旨味とサーロインのコクを兼ね備えた希少部位であり、やわらかくしっかりとした味わいが特徴です。

※タレ or 塩 お選びいただけます。¥ 2,600

黒毛和牛 A4ランク ランプステーキ



ランプ特有の臭みがなく肉厚でジューシーな味わいが特徴で噛み心地の柔らかい最高肉質を実感いただけます。

¥ 5,800

全国特選焼肉

厳選

沖縄県産
和牛

カルビ ￥2,000
※タレ or 塩 お選びいただけます。

厳選

沖縄県産
和牛

アグー豚バラ ￥1,200
※タレ or 塩 お選びいただけます。

厳選

北海道産

上ハラミ ￥2,400
※タレ or 塩 お選びいただけます。

厳選

店長の気まぐれ盛り（数量限定）

通好みの希少部位や、セットに入らない部位を店長が厳選セレクト！
セットメニューを好むインバウンド客にもおすすめ。迷ったらコレ！

三種盛 . . . ￥3,500

五種盛 . . . ￥5,000

七種盛 . . . ￥6,500

※タレ or 塩 お選びいただけます。



写真は三種盛です。

厳選

沖縄県産
和牛

厚切りカルビ
-ネギダレ添え-



￥2,200

厳選

沖縄県産
和牛

上カルビ



※タレ or 塩 お選びいただけます。 ￥2,600

厳選

沖縄県産
和牛

特選カルビ



※タレ or 塩 お選びいただけます。 ￥2,900

厳選

沖縄県産
和牛

カルビステーキ



￥4,000

厳選

北海道産
牛タン

ネギ塩タン

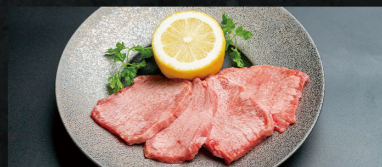


￥2,200

厳選

北海道産
牛タン

上タン



※タレ or 塩 お選びいただけます。 ￥2,700

厳選

北海道産
牛タン

厚切りタン



※タレ or 塩 お選びいただけます。 ￥3,000

厳選

黒毛和牛
A4ランク

-希少部位- カイノミ



※タレ or 塩 お選びいただけます。 ￥2,600

産地直送 A5近江牛ホルモン

近江牛 センマイ ※塩 or 味噌 お選びください . . . ￥800

近江牛 アカセンマイ(ギアラ) ※塩 or 味噌 お選びください ￥800

近江牛 厚切りレバー . . ￥1,000

近江牛 数量限定ミノ ※塩 or 味噌 お選びください . . ￥1,300

近江牛 マルチョウ



甘みがあり濃厚な脂がジューシーで、プリプリと柔らかい食感が特徴です。

※塩 or 味噌 お選びください。 ￥800

近江牛 ハツ



近江牛特有の甘みとコクのある味で歯切れの良い食感が特徴の部位です。

※塩 or 味噌 お選びください。 ￥1,000

近江牛 シマチョウ



比較的あっさりした脂の部位の為、旨みを噛みしめながらお召し上がりいただけます。

※塩 or 味噌 お選びください。 ￥1,200

近江牛 ツラミ



濃厚な旨味を噛むごとに感じられます。脂には他の部位にはない独特のコクがあり、クセになります。

※塩 or 味噌 お選びください。 ￥1,500

近江牛 新鮮レバー



産地である滋賀県でも入手困難な、超希少部位。鮮度は抜群で、鼻孔を突き抜けるような甘さが特徴。

￥1,800

近江牛 店長の気まぐれおすすめホルモン3種



有名店出身の料理長が厳選したホルモンを日替りで提供いたします。

※塩 or 味噌 お選びください。 ￥1,800

サラダ

チョレギサラダ	¥ 700
温玉サラダ	¥ 600
サンチュ	¥ 600
エゴマの葉	¥ 600

スープ

わかめスープ



¥ 450

たまごスープ



¥ 600

ユッケジャン



¥ 600

ご飯

たまごかけご飯
-大分県産 蘭王たまご-



¥ 600

トロロたまごかけごはん
-大分県産 蘭王たまご-

¥ 700



近江牛ホルモン
ガーリックライス
¥ 1,100

白米-国産米-
(中) ¥ 400

白米-国産米-
(小) ¥ 300

冷麺

蘭王冷麺



¥ 1,100

坦々冷麺



¥ 1,100

梅冷麺



¥ 900

牛門冷麺



¥ 900

一品物

焼き野菜選べる3種盛り ￥1,000

※プチトマト・長ネギ・パプリカ・玉ねぎ・なすから3種類選んでください。

キムチ3種盛り合わせ ￥1,200

選べるキムチ・ナムル3種盛り合わせ . . . ￥1,200

※3種類選んでください

白菜キムチ . . . ￥600 ほうれん草ナムル ￥600

オイキムチ . . . ￥600 もやしナムル . . ￥600

山芋キムチ . . . ￥600



デザート

バニラアイス ￥500

チョコアイス ￥500

シークワサーアイス ￥500

紅イモアイス ￥500

厳選トッピング・タレ

本日の厳選 いくら100g ￥3,000

わさび ￥300 カットレモン(大) . . ￥250

卵-大分産蘭王- . . ￥250 カットレモン(小) . . ￥150

焼き海苔 ￥600 わさび醤油 ￥200

刻みネギ ￥400 自家製辛味噌 ￥100

トロロ ￥250 辛ネギ ￥300

トリュフ塩 ￥250

FREE

・ポン酢 ・おろしにんにく
・醤油 ・ブレンド塩
・焼タレ3種（ニンニクあり・なし）