

和牛の逸品
厳選黒毛和牛

HAKURI

Premium Beef

白李がご提供する黒毛和牛は、筋繊維が細かく、
無駄な脂肪が少ないのが特徴です。
ほんのりとした紅色の肉には細かく小さなサシが入り、
なめらかな舌ざわり、コク深い味わい、
上品な脂肪の薫りは、まさに和牛のなかの和牛。
牛肉本来の旨味が豊かな風味となって、
本物の黒毛和牛をお楽しみいただけます。

美味しいお肉には美味しい食べ方があります。
お肉がさらに美味しく食べられるたれは、
タンは「レモン」でさっぱりと、「甘辛タレ」はホルモンを、
「あっさりタレ」は赤身やカルビをお楽しみください。



SPEED & LOW

キムチ盛り合わせ 790円(税込869円)

白菜キムチ 390円(税込429円)

カクテキ 390円(税込429円)

オイキムチ 390円(税込429円)

チャンジャ 390円(税込429円)

黒毛和牛レアステーキ

ユッケ風 890円(税込979円)

生センマイ 590円(税込649円)

ハツ刺し 590円(税込649円)

ナムル盛り合わせ 490円(税込539円)

もやしナムル 390円(税込429円)

枝豆 290円(税込319円)

にんにく揚げ 290円(税込319円)

にんにく焼き 190円(税込209円)

韓国のり 190円(税込209円)

白菜キムチ
390円(税込429円)

ナムル盛り合わせ
490円(税込539円)

角ハイボール
430円(税込473円)

ハツ刺し
590円(税込649円)

生センマイ
590円(税込649円)

黒毛和牛
レアステーキ
ユッケ風
890円(税込979円)

今宵の宴が開幕
飲むほどに食欲が増す

みんなで食べ比べ

白李自慢の肉が勢揃い

牛タン3種
食べ比べ盛り

大トロタン
厚切り上タン、中タン
※人数に合わせて
盛り合わせさせていただきます。
（人数1、490円より
（税別）690円）



ホルモン
食べ比べ盛り

上ホルモン上ミソ
ホルモン上レバー等
※人数に合わせて
盛り合わせさせていただきます。
（人数1、290円より
（税別）490円）



カルビ3種
食べ比べ盛り

カイノミササバ
ウチハラミ
※人数に合わせて
盛り合わせさせていただきます。
（人数1、490円より
（税別）690円）





これを食べれば白李を知れる

白李名物
大トロタン

柔らかく旨味ある逸品。

1,590円

(税込1,740円)

数量限定



特選ロース

1,990円

きめ細やかな霜降りが絶品の証。

(税込2,189円)



ロース

990円

和牛肩ロースの1枚カット。

(税込1,089円)



ねぎタン塩

レモン風味の旨味を
きいてお召し上がりください。

890円

(税込1,009円)



厚切り上タン

ジューシーで
食感のある厚切り。

890円

(税込1,009円)



上タン

人肌肉質で
牛タンよりも、
牛シロ肉に近い。

890円

(税込1,009円)



上ロース

霜降り肉のなかでも、
とろける逸品。

1,590円

(税込1,740円)



ミルフィュー
ロース

お出汁と醤油のタレで
漬込み煮ました。

1,290円

(税込1,409円)



カルビ 990円
(税込1,089円)
みんな大好きオンザサイズどうぞ。



上カルビ 1,590円
(税込1,749円)
和牛のタテバラ・濃厚な旨みのメジャーなカルビ肉。



特選カルビ 1,990円
(税込2,189円)
芳醇な味わいの焼肉界の4番打者。



ウチハラミ 990円
(税込1,089円)
ハラミ近くであり旨みが強いカルビ。



ササバラ 1,290円
(税込1,419円)
赤身とサシが好バランスの上カルビ。



カインミ 1,290円
(税込1,419円)
ヒレの特質を併せ持つカルビ。

KALBI



壺漬け中落ちカルビ
串揚げのカルビの1本焼き。
860円(税込927円)



和牛コーネ 890円
(税込979円)
噂のばっくはと出てくる濃厚深い味。

色味、歯ごたえ、舌触り。
これぞ白李の赤身。

上ハラミ

ハラミの肉厚部分。
1,390円(税込1,529円)



ランプ

サーロインに近く赤身肉。
990円(税込1,089円)

LEAN MEAT

赤身肉



イチブ 1,390円
(税込1,529円)
赤身と脂を同時に楽しめる。



ハラミ 990円
(税込1,089円)
今やカルビと並んで焼肉のメジャーな存在。



特選ハラミ 1,990円
(税込2,189円)
厳選少!和牛のハラミ。

選ぶ楽しみと美味しさ



HORUMON

好きなお肉を



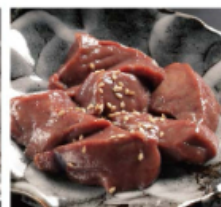
特選ミノ
上ミノの特に
肉厚な部分を
ダイナミックカット。
1,290円
(税込1,419円)



ホルモン 590円
(税込649円)
食欲をそそる
プルプルなホルモン。



上ミノ 890円
(税込979円)
牛の第一胃。



上レバー 890円
(税込979円)
牛モツ系の選定!?
牛の肝臓。



センマイ 590円
(税込649円)
牛の第三胃。



タケノコ 590円
(税込649円)
牛の大腸餅。



ハツ 590円
(税込649円)
牛の心臓。

お好きなだけ

上ホルモン
ホルモンの
代表格である
牛の大腸。
690円
(税込759円)



**特選
塩レバー**
上レバーの良質な
部分を厚切りで。
1,290円
(税込1,419円)





豚も鶏も海鮮も

野菜と一緒に

焼肉好きの「通」な楽しみ方



カリッと焼いた豚肉と
チシャの食感を楽しんで
サムギョプサル
(豚カルビ・チシャ・薬味)

690円
(税込759円)



長州地鶏もも

430円
(税込473円)



せせり

430円
(税込473円)



コリコリ豚耳
(酢味噌or塩コショウ)

490円
(税込539円)



豚カルビ

490円
(税込539円)



豚トロ

490円
(税込539円)



ガリ

490円
(税込539円)



ウインナー (4本)

390円
(税込429円)



海老・いか

各490円
(税込539円)

貝柱

(2ヶ) 590円
(税込649円)



チョレギサラダ

490円
(税込539円)



辛口チョレギサラダ

490円
(税込539円)



サンチュ

(小) 290円 (大) 490円
(税込319円) (税込539円)



焼き野菜

(小) 290円 (大) 490円
(税込319円) (税込539円)



大根のコールスローサラダ

490円
(税込539円)



長芋梅サラダ

490円
(税込539円)

肉に飯、絶対派



石焼ビビンバ
890円 (税込979円)



贅沢な茶漬け
広島牛
しぐれ茶漬け
690円
(税込741円)



自家製ナムルが食欲をそそる
ビビンバ
690円
(税込741円)
石焼ビビンバ
890円
(税込979円)
石焼チーズビビンバ
990円
(税込1,079円)

- ベにピッタリスープごはん
- テールクツパ 990円 (税込1,079円)
 - カルビクツパ 590円 (税込639円)
 - ユッケジャンクツパ (ハーフ) 390円 (税込419円)
 - ユッケジャンクツパ (フル) 890円 (税込979円)
 - お子様クツパ (ハーフ) 590円 (税込639円)
 - お子様クツパ (フル) 290円 (税込319円)



- ガーリックライス
- ライス (小) 200円 (税込219円)
 - ライス (中) 250円 (税込274円)
 - ライス (大) 300円 (税込329円)

炙り肉寿司
(2貫) 590円
(税込649円)
(6貫盛り) 1,690円
(税込1,859円)

柔らかく新鮮な赤身肉を
使用した炙り肉寿司。

究極のうにく
(2貫) 790円
(税込859円)

うにく寿司
(2貫) 890円
(税込979円)

今日は、
特別な日だから

※生肉が苦手な方は
笑むことができます。

花火が「特別な日」を演出する「肉ケーキ」
3,000円(税込) / 5,000円(税込) / 7,000円(税込)



要予約

あっさり、さっぱりと。

ざるラーメン

490円

(税込539円)

(ハーフ) 390円

(税込426円)



韓国冷麺(細麺・太麺)

690円

(税込747円)

(ハーフ) 490円

(税込529円)

※麺によっては料金を変更しています。



テールスープ

890円

(税込959円)



黒デールスープ

940円

(税込1,009円)

玉子スープ

290円

(税込319円)

わかめスープ

290円

(税込319円)

野菜スープ

290円

(税込319円)



ユッケジャン
スープ

790円

(税込849円)

麺・汁物

NOODLES & SOUP



ユッケジャン
ラーメン

890円

(税込979円)

(ハーフ) 490円

(税込530円)

旨さと辛さが絡み合う
白李自慢のラーメンです。

テールラーメン

990円

(税込1,089円)

黒テールラーメン

1,040円

(税込1,149円)

やっぱりメは麺がいい

麺

大きな苺をそのまま
バニラアイスと一緒に。

まるごと苺アイス
290円(税込319円)



ガッツリ食べたあとはさっぱりと。
お口直しにピッタリ!

ゆずシャーベット
レモンシャーベット
バニラアイス
各290円(税込319円)

まだまだ

フルーツをそのままシャーベットに!

レモンシャーベット
390円(税込429円)

オレンジシャーベット
390円(税込429円)

メロンシャーベット
590円(税込649円)



話足りないなら



自家製杏仁プリン
190円(税込209円)



生チョコアイス(チョコ)
190円(税込209円)



生チョコアイス(抹茶)
190円(税込209円)

ワイン

〈グラスワイン〉

グラスワイン(赤・白) 490円(税込539円)



〈ボトルワイン〉

(赤)フォルタン リタル カベルネ・ソーヴィニヨン

2,500円(税込2,750円)



フランス
ミディアム

熟したブラックチェリーやカシスリキュールを思わせる
甘い香り。
まろやかな果実味と穏やかな酸味が特長です。

(白)フォルタン リタル シャルドネ

2,500円(税込2,750円)



フランス
辛口

トロピカルフルーツやハチミツのニュ
アンスがある果実味と滑らかな酸味。
スムーズでまろやかな味わいです。

(赤)ロスヴァスコス カベルネ・ソーヴィニヨン

3,800円(税込4,180円)



チリ
ミディアム

ボルドーワイン界の頂点とも言われるラフィットが
南米チリでつくったワイン。しっかりとしたコクと
なめらかな口当たりが楽しめる、バランスのよい赤ワインです。

(白)ロスヴァスコス シャルドネ

3,800円(税込4,180円)



チリ
辛口

ボルドーで培った技術でラフィットが手掛けるチリの
ワイン。よく熟した葡萄のパフォーマンスを十分に
引き出した、溢れる果実味と酸の調和が絶妙の
飲みごたえあるワイン。

(赤)シャトーラグランジュ ル オーメドッグラグランジュ

7,000円(税込7,700円)



フランス
ミディアム

フランス名門シャトー。香り華やかで、ブルーベリーやさくら
んぼを思わせるピュアな果実香とスパイシーな香り。
素直な凝縮感と自然な果実味を持つ、ほどよい厚みのワイン。

(泡)フレッシュ エックス

3,800円(税込4,180円)



スペイン
辛口

世界No.1カヴァ。スペイン・ペネデス地方原産のぶどう品種マカベオ・
チャレロ・パレリャーダを3種均等に配合した辛口カヴァ。フレッシュな
酸味とバランスのとれた本格的な味わい。

ソフトドリンク

ALL230円(税込253円)

・コーラ

・ジンジャーエール

・リアルゴールド

・メロンソーダ

・オレンジジュース

・カルピスソーダ

・カルピス

・ウーロン茶

・緑茶

・黒烏龍茶

350円(税込385円)

・ウーロン茶〈ピッチャー〉

690円(税込759円)



Drink Menu

ドリンクメニュー

おいしいハイボールは、いいウイスキーから。

サントリーハイボール

SUNTORY HIGHBALL

ジムビーム JIM BEAM
ハイボール
だぜっ!

超炭酸
ハイボール

6VOLの
超強力
炭酸

サーバーは
「超炭酸」
専用

冷え
冷え
凍る直前
1℃の
ソーダ



グッとうまい！爽快なキレ！Newスタンダードハイボール！

ジムビームハイボール 390円 (税込429円)

メガジムビームハイボール 650円 (税込715円)

ジムビームコーラハイボール 450円 (税込495円)

ジムビームジンジャーエールハイボール 450円 (税込495円)

はちみつレモンジムビームハイボール 450円 (税込495円)



お好きでしょ。愛され続けるおいしさ。飲み飽きない、爽快な味。

角ハイボール 430円 (税込473円)

メガ角ハイボール 690円 (税込759円)



レモンサワー

こだわり酒場のレモンサワー 390円 (税込429円)

こだわり酒場のメガレモンサワー 650円 (税込715円)

レモンサワー濃いめ 450円 (税込495円)

凍ったレモンが氷がわり！2～3杯目がおすすめ！

フリージング瀬戸内レモンサワー 490円 (税込539円)

中身おかわり 290円 (税込319円)

はちみつレモンサワー 430円 (税込473円)

カルピスレモンサワー 430円 (税込473円)

コーラレモンサワー 430円 (税込473円)

ジンジャーエールレモンサワー 430円 (税込473円)



プレミアムハイボール

凍ったレモンが氷がわり！
2～3杯目がおすすめ！

フリージング瀬戸内レモン
ハイボール 490円 (税込539円)

中身おかわり 290円 (税込319円)

風のように軽やかな口あたりで、
料理の味を引き立てます。

サントリーウイスキー「知多」
風香るハイボール 590円 (税込649円)

THE CHITA
SUNTORY WHISKY

はなやかに香る。やわらかな味がする。
いいことあったら、クラフトウイスキー。

メーカーズマーク
ハイボール 590円 (税込649円)



サワー

ALL430円 (税込473円)

・トマトサワー
リコピン入り！トマトの
ほのかな甘味と旨味が絶妙！

・柚子サワー

・グレープフルーツサワー

・巨峰サワー

・カルピスサワー

・ウーロンハイ

・緑茶ハイ



ビール 神泡。

素材・製法・注ぎ方、全てにこだわり
実現したきめ細かく、クリーミーな
神泡のブレモルをお愉しください。

ザ・プレミアム・モルツ
〈香る〉エール
490円 (税込539円)

〈ビアカクテル〉
シャンディガフ 550円 (税込605円)

〈ノンアルコールビールテイスト飲料〉
オールフリー小瓶 390円 (税込429円)

4つのゼロのノンアルコール。
ALC. 0.00% ノンアルコール
カロリーゼロ※ 糖質ゼロ※ プリン体ゼロ※※
※栄養表示基準による。
※※100mlあたりプリン体0.5mg未満をプリン体0と表示。



〈瓶ビール〉
アサヒスーパードライ中瓶 550円 (税込605円)

麒麟一番搾り中瓶 550円 (税込605円)

ジャパニーズジン

すっきり爽やかで、
どんな料理にも合う
翠ジンハイボール 430円 (税込473円)



果実酒

ロック・ソーダ割からお選びください。

南高梅酒 430円 (税込473円)

日本酒

誠鏡 390円 (税込429円)

冷酒・賀茂鶴 790円 (税込869円)



生レモンカクテル

フレッシュで心地よい甘さの
ルジェレモンと生レモンが相性抜群

生搾りルジェ
レモンソーダ 490円 (税込539円)

カクテル

ALL430円 (税込473円)

ジントニック

カシスソーダ

カシスオレンジ

カシスウーロン

ピーチソーダ

ピーチオレンジ

ピーチウーロン




焼酎

ロック・水割・ソーダ割からお選びください。
※ロックは+100円 (税込110円) 頂戴させていただきます。

バナナの香り。
大隅〈麦〉 390円 (税込429円)

壱岐〈麦〉 430円 (税込473円)

スイートポテトの香り。
大隅〈芋〉 390円 (税込429円)

黒霧島〈芋〉 430円 (税込473円)

マッコリ

乳酸由来のさわやかな味わい。

ソウルマッコリ (1L) 1,490円 (税込1,639円) (グラス) 390円 (税込429円)

※ワイン・ソフトドリンクは裏面です