

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、
なめらかな舌さわり、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	690円(税込759円)
ハツ刺し	690円(税込759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)



牛タン3種 食べ比べ盛り

大トロタン
厚切り上タン ねぎタン
※人数に合わせて
盛り合わせ変更いたします。
（2人前）1,590円より
（税込1,749円）



ホルモン 食べ比べ盛り

上ホルモン・上レバー
ホルモン・上ミノ
※人数に合わせて
盛り合わせ変更いたします。
（2人前）1,390円より
（税込1,529円）



みんなで食べ比べ

白李自慢の肉が勢揃い



カルビ3種 食べ比べ盛り

カイノミ・サガリ
ウチハラミ
※人数に合わせて
盛り合わせ変更いたします。
（2人前）1,690円より
（税込1,859円）

極

これを食べれば白李を知れる



ねぎタン塩
レモン風味の白家製ねぎを巻いてお召し上がりください。
990円
（税込 1,089円）

厚切り上タン
ジューシーで食べ応えのある厚切り。
990円
（税込 1,089円）

上タン
人気No.1牛タンメニュー。
990円
（税込 1,089円）

上ロース
霜降りの柔らかさと、とろける食感。
1,890円
（税込 2,079円）

ミルフィーユロース
お出汁と黒コショウのタレで漬込み重ねました。
1,390円
（税込 1,529円）

白李名物　数量限定

大トロタン
柔らかく旨味ある逸品。
1,590円
（税込 1,749円）



特選ロース　2,990円（税込 3,289円）
きめ細やかな霜降りが絶品の証。



ロース　990円（税込 1,089円）
和牛肩ロースの1枚カット。



カルビ 990円（税込1,089円）
みんな大好きオンザライスでどうぞ。



上カルビ 1,690円（税込1,859円）
和牛のタナバラ・濃厚な旨みのメジャーなカルビ肉。



特選カルビ 2,390円（税込2,629円）
芳醇な味わいの焼肉界の4番打者。



ウチハラミ 1,290円（税込1,419円）
ハラミ近くにあり旨みが強いカルビ。



サーサパラ 1,390円（税込1,529円）
赤身とサシが好バランスの上カルビ。



カイノミ 1,390円（税込1,529円）
ヒレの特質を併せ持つカルビ。



壺漬け中落ちカルビ
骨周りのカルビの一本焼き。
990円（税込1,089円）



和牛コーネ 990円（税込1,089円）
噛めば噛むほど出てくる濃味深い味。

Kalbi



上ハラミ
ハラミの肉厚部分。
1,490円（税込1,639円）



ランプ
サーロインに続く赤身肉。
1,290円（税込1,419円）

赤身肉 Lean Meat

色味、歯ごたえ、舌触り。これぞ白季の赤身。



イチボ 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2,180円）
超希少和牛のハラミ。

選ぶ楽しみと美味しさ





ホルモン 590円（税込649円）
食欲をそそる
プルンプルンなホルモン。



上ミノ 890円（税込979円）
牛の第一胃。



上レバー 890円（税込979円）
キモツ系の頂点!?
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）
牛の大動脈。



ハツ 590円（税込649円）
牛の心臓。

好きなお肉を　お好きなだけ



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）



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）





焼肉好きの　「通」な楽しみ方



カリっと焼いた豚肉と
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）
790円（税込869円）



せせり　530円（税込583円）



コリコリ豚耳　590円
（酢味噌or塩コショウ）（税込649円）



豚カルビ　590円（税込649円）



豚トロ　590円（税込649円）



ガリ　590円（税込649円）



ウインナー（4本）490円（税込539円）



海老・いか　各590円（税込649円）

貝柱　（2ヶ）690円（税込759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）



お肉と一緒に
薬味
各250円（税込275円）

サンチュ
（小）290円（税込319円）（大）490円（税込539円）



焼き野菜
（小）290円（税込319円）（大）490円（税込539円）



大根のコールスロー
サラダ　490円（税込539円）



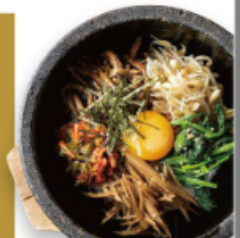
長芋梅サラダ
490円（税込539円）

肉に飯、絶対派



自家製ナムルが食欲をそそる

ビビンバ 690円（税込759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1,089円）



ご飯にピッタリスープごはん

テールクッパ 990円（税込1,089円）
カルビクッパ 590円（税込649円）
（ハーフ）390円（税込429円）
ユッケジャンクッパ 890円（税込979円）
（ハーフ）590円（税込649円）



贅沢な茶漬け

広島牛しぐれ茶漬け 690円（税込759円）



ガーリックライス 490円（税込539円）
ライス（小）200円（税込220円）
（中）250円（税込275円）
（大）300円（税込330円）





Noodles & Soup
麺・汁物

やっぱり〆は麺がいい。

ユッケジャン ラーメン
890円
（税込979円）
（ハーフ）490円
（税込539円）
旨さと辛さが絡み合う
白幸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1,144円）



あっさり、さっぱりと。

さるレーメン
490円
（税込539円）
（ハーフ）390円
（税込429円）

韓国冷麺〈細麺・太麺〉
690円
（税込759円）
（ハーフ）490円
（税込539円）
※細麺にそば粉を使用しています。

黒テールスープ 940円（税込1,034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）

テールスープ
890円
（税込979円）

ユッケジャン スープ
790円
（税込869円）



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）

まだまだ話足りないなら

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）





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）

白木 焼肉 Yakiniku - Hakuri

Drink Menu

マッコリ

マッコリ	500ml	890円(979円)
マッコリ	1000ml	1590円(1749円)

カクテル



カシスソーダ	590円(649円)
カシスオレンジ	590円(649円)
カシスウーロン	590円(649円)
ファジーネーブル	590円(649円)

梅酒

（緑茶割り、ソーダ割り）ロック＋100円（110円）



濃醇梅酒 390円（429円）



果実酒

ベジサワー（セロリ&レモン）	490円(539円)
ベジサワー（トマト）	490円(539円)

—すっきり美味しい野菜のお酒



カゴメ「野菜生活」一部使用
野菜がおいしいお酒です。

本商品の野菜・果汁（僅少）にカゴメ「野菜生活100」を一部使用しております。

ノンアルコール

【ノンアルコールビール】

アサヒドライゼロ 490円(539円)



ソフトドリンク

ウーロン茶	290円(319円)
コーラ	290円(319円)
ジンジャエール	290円(319円)
オレンジ	290円(319円)
カルピス	290円(319円)
カルピスソーダ	290円(319円)
グレープフルーツ	290円(319円)
メロンソーダ	290円(319円)
リアルゴールド	290円(319円)
緑茶	290円(319円)
黒ウーロン茶	390円(429円)
ウーロン茶（ピッチャー）	890円(979円)



（ ）は税込価格です。

ハイボール



ブラックニッカ 490円(539円)
〈メガ〉ブラックニッカ 750円(825円)



ジャックダニエル 590円(649円)
〈メガ〉ジャックダニエル 900円(990円)



コークハイボール 590円(649円)
ジンジャーハイボール 590円(649円)
フリージングレモンハイボール 590円(649円)
—凍ったレモンに注ぐハイボール!時間が経つごとに、レモンが溶けて爽やかな酸味と香りが濃くなります。

おかわりハイボール 390円(429円)
(フリージングレモンハイボール専用)
フローズンレモンハイボール 590円(649円)

角ハイボール 530円(583円)
知多 690円(749円)

サワー



【レモンサワー】
樽ハイ倶楽部レモンサワー 490円(539円)
こだわり酒場レモンサワー 490円(539円)
カルピスレモンサワー 490円(539円)
フリージングレモンサワー 590円(649円)
—氷の代わりに凍ったレモン!

おかわりサワー 390円(429円)
(フリージングレモンサワー専用)

フローズンレモンサワー 590円(649円)
—レモンシャーベット入りの爽やかなレモンサワー!



【サワー】
樽ハイ倶楽部プレーンサワー 490円(539円)
ライムサワー 490円(539円)
ゆずサワー 490円(539円)
パンチサワー 490円(539円)
生絞りグレープフルーツサワー 590円(649円)



日本酒



誠鏡 490円(539円)
冷酒賀茂鶴(辛口) 890円(979円)

ワイン



【グラスワイン】
赤ワイングラス 490円(539円)
白ワイングラス 490円(539円)

【ボトルワイン赤 /750ml】



タクン・セレクション・ブレンド・レッド
チリ / ミディアムボディ 2500円(2750円)
—カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、マルベックを主体とした濃厚なブレンド。ラズベリーやカシスの心地良い香り、丸みのあるタンニンが特徴です。キャラメル、バニラ、スパイスなど複雑なニュアンスを感じる、コクのある味わいです。



シャトー・ヴィラ・ベレール・ルージュ
フランス / フルボディ 7000円(7700円)
—繊細さと複雑味を表現するグラーヴのワインです。カシスやスミレの強い芳香があり、口に含むとオークやヴァニラのニュアンスとともにしっかりとしたボディを感じさせます。

【ボトルワイン白 /750ml】



タクン・セレクション・ブレンド・ホワイト
チリ / 辛口 2500円(2750円)
—ソーヴィニヨン・ブランとシャルドネを主体とした軽快なブレンド。トロピカルフルーツや白い花を思わせる心地良い香りが感じられます。キリッとした酸味と、ハーブの清涼感、そしてジューシーな果実感のある、いきいきとしたワインです。

【シャンパンボトル /750ml】



ランソン・ブラックラベル・ブリュット
フランス / 辛口 12000円(13200円)
—ランソン社は、シャンパーニュ地方の中心地ランスに1760年に創業して以来、約250年にわたって世界中で愛され続けている、最も著名なシャンパンメーカーのひとつです。いきいきとした春の香りが広がり、トーストのニュアンスに加え、さまざまな花の蜜の香りがあります。余韻が長く、あらゆる機会に楽しませてくれます。

生ビール

【生ビール】
アサヒスーパードライ 500円(550円)





【瓶ビール】
アサヒスーパードライ 690円(759円)
キリン一番搾り 690円(759円)

焼酎

(水割り、ウーロン割り、緑茶割り、ソーダ割り)

【芋焼酎】
金黒 590円(649円)
—鹿児島県産のさつまいも「黄金千貫」を全量使用。通常より、ゆっくり丁寧に手間と時間をかけ蒸溜した原酒により、とろりとしたコク、透き通る後味を実現しました。



【麦焼酎】
壱岐 490円(539円)
—500年の伝統を保ち、米麹1/3、大麦2/3を使用した壱岐独特の本格焼酎です。麦の風味と、米麹を使用する事により天然の甘味が特長です。

( )は税込価格です。