

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
厚切りとタン・ロース
※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）6人用）



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）6人用）



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）6人用）





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

きめ細やかな霜降りが絶品の証。

1,990円

(税込2,189円)



ロース

和牛肩ロースの1枚カット。

990円

(税込1,089円)



ねぎタン塩

レモン風味の和牛タン塩を、
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、
食卓の華ある厚切り。

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

霜降りの量からとて、
とろける逸品。

1,590円

(税込1,740円)



ミルフィュー
ユロース

お出汁と醤油のタレで、
漬込み煮ました。

1,290円

(税込1,419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
串用りのカルビの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



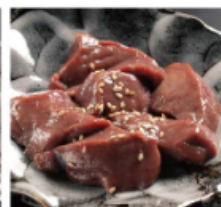
特選ミノ
上ミノの特に
肉厚な部分を
ダイナミックカット。
1,290円
(税込1,419円)



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)



ゴムゴム豚耳
(酢味噌or塩コショウ)

490円
(税込539円)



ガリ
(税込539円)



長州地鶏もも
(税込473円)



豚カルビ
(税込539円)



ウインナー (4本) 390円
(税込429円)



せせり
(税込473円)



豚トロ
(税込539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)



焼き野菜
(小) 290円 (大) 490円
(税込319円) (税込539円)



辛口チョレギサラダ
490円
(税込539円)



大根のコールスローサラダ
490円
(税込539円)



サンチュ
(小) 290円 (大) 490円
(税込319円) (税込539円)



長芋梅サラダ
490円
(税込539円)

辛口味付けネギ
青唐辛子味付けネギ
レモン風味
お肉と一緒に
薬味
各250円
(税込275円)

※写真はイメージです。

肉に飯、絶対派



石焼ビビンバ
890円(税込979円)



贅沢な茶漬け
しぐれ茶漬け
690円
(税込747円)



自家製ナムルが食欲をそそる
ビビンバ
690円
(税込747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)
890円
(税込979円)
お子様クツパ (ハーフ) 590円
(税込639円)
290円
(税込319円)



ガーリックライス 490円
(税込529円)
ライス(小) 200円
(税込219円)
(中) 250円
(税込269円)
(大) 300円
(税込319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
笑ってください。

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。

やるラーメン

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737円)

(ハーフ) 490円

(税込529円)

※麺によっては料金を調整しています。

テールスープ

890円

(税込959円)



黒テールスープ

940円

(税込1,000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539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1,144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)

マッコリ

マッコリ	500ml	790円(814円)
マッコリ	1000ml	1490円(1639円)

カクテル

カシスソーダ	490円(539円)
カシスオレンジ	490円(539円)
カシスウーロン	490円(539円)
ファジーネーブル	490円(539円)



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	390円(429円)



DRY ZERO
アサヒドライゼロ

ついに、ドライゼロ史上、
最もビールに近い味へ。

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)



ソフトドリンク

ウーロン茶	230円(253円)
コーラ	230円(253円)
ジンジャエール	230円(253円)
オレンジ	230円(253円)
カルピス	230円(253円)
カルピスソーダ	230円(253円)
グレープフルーツ	230円(253円)
メロンソーダ	230円(253円)
リアルゴールド	230円(253円)
緑茶	230円(253円)
黒ウーロン茶	350円(385円)
ウーロン茶 (ピッチャー)	690円(759円)

果実酒

ベジサワー (セロリ&レモン) 390円(429円)

ベジサワー (トマト) 390円(429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。



Drink Menu

ハイボール

ブラックニッカ
〈メガ〉ブラックニッカ

390円(429円)
650円(715円)



ニッカを、飲む。
竹鶴政孝の情熱を、飲む。
ブラックニッカ ハイボール

「ニッカ」をつくった男は
広島県で生まれ育った。

ジャックダニエル
〈メガ〉ジャックダニエル

490円(539円)
800円(880円)



コークハイボール
ジンジャーハイボール
フリージングレモンハイボール

490円(539円)
490円(539円)
490円(539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
(フリージングレモンハイボール専用)

290円(319円)

フローズンレモンハイボール

490円(539円)

角ハイボール
知多

430円(473円)
590円(649円)

サワー

【レモンサワー】

樽ハイ倶楽部レモンサワー 390円(429円)
こだわり酒場レモンサワー 390円(429円)
カルピスレモンサワー 390円(429円)
フリージングレモンサワー 490円(539円)
—氷の代わりに凍ったレモン!

おかわりサワー 290円(319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 490円(429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 390円(429円)
ライムサワー 390円(429円)
ゆずサワー 390円(429円)
パンチサワー 390円(429円)
生絞りグレープフルーツサワー 490円(539円)



日本酒

誠鏡
冷酒賀茂鶴 (辛口)

390円(429円)
790円(869円)

ワイン

【グラスワイン】
赤ワイングラス
白ワイングラス

490円(539円)
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・ソーヴィニオン、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)

—ソーヴィニオン・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

【氷点下の生ビール】
アサヒスーパードライ
エクストラコールド
500円(550円)

SUPER
“**DRY**”
EXTRA COLD
氷点下のスーパードライ



【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 590円(649円)
キリン一番搾り 590円(649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

490円(539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。

本格芋焼酎

金黒

語りたくなる
うまさがある。



【麦焼酎】
壱岐

390円(429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。