

# 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 | 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) |





※写真はイメージです。



## 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、490円より
〔税込1、639円〕



## 牛タン3種 食べ比べ盛り

太トロタン
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、490円より
〔税込1、639円〕

## ホルモン 食べ比べ盛り

上ホルモン・上ミノ
ホルモン・レバー等
※人数に合わせて盛り合わせ変更いたします。
〔2人前〕1、290円より
〔税込1、419円〕

# みんなで食べ比べ

白李自慢の肉が勢揃い




## カジュアルセット

お肉もご飯も野菜も！
これを食べれば
自李を満喫できる！

厚切り牛タン・鶏もも・豚トロ・
ハラミ・本日の赤身2種・
上ホルモン・キムチ・野菜巻・
ライス・スープ
※2名様～8名様まで対応
※写真は2人前です。

〔2人前〕2、490円
〔税込2、738円〕

極

これを食べれば白李を知れる



## ねぎタン塩
レモン風味の自家製ねぎを巻いてお召し上がりください。
990円
（税込 1,069円）

## 厚切り上タン
ジューシーで食べ応えのある厚切り。
890円
（税込 961円）

## 上タン
人気No.1 牛タンメニュー。
890円
（税込 961円）

## 上ロース
香ばりの柔らかさと、とろける食感。
1,590円
（税込 1,717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。
1,290円
（税込 1,393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 1,717円）



## 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）



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 1,590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）
ハラミ近くに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。



カイノミ 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
骨周りのカルビの1本焼き。
890円（税込979円）



和牛コーネ 890円（税込979円）
噛めば噛むほど出てくる濃味深い味。

赤

「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
サーロインに続く赤身肉。
990円（税込1,089円）

# LEAN 赤身肉 MEAT



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2,189円）
超希少！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)

## 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)



**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)
牛モツ系の頂点!?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。







# 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** 690円（税込759円）
（豚カルビ・チシャ・薬味）



**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** 490円（税込539円）
（酢味噌or塩コショウ）



**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）




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）

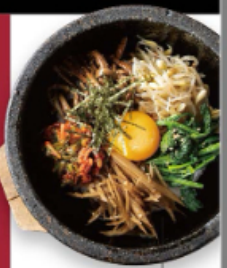
# 肉に飯、絶対派



石焼ピビンパ
890円（税込979円）

## 自家製ナムルが食欲をそそる

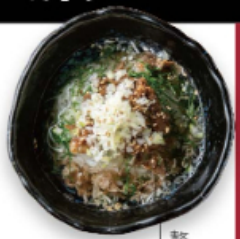
ピビンパ 690円（税込759円）
石焼ピビンパ 890円（税込979円）
石焼チーズピビンパ 990円（税込1,089円）



## 〆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）
お子様クッパ 290円（税込319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）





# あっさり、さっぱりと。

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

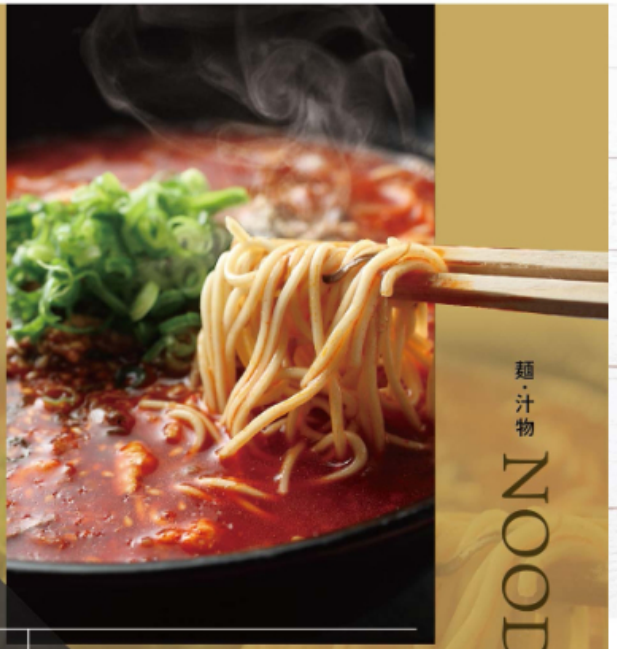
韓国冷麺（細麺・太麺）
690円
（税込767円）
（ハーフ）490円
（税込592円）
※麺にそば粉を使用しています。



テールスープ
890円
（税込979円）

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）

ユッケジャンスープ
790円
（税込869円）



麺・汁物

# 麺 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）

やっぱり〆は麺がいい

# まだまだ話足りないなら



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)

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)

# 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) |

# 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） | 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。

# 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)




# 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) |



# 炙み 白木 Yakiniku-Hakuri

# Drink Menu

（　）は税込価格です。

# ハイボール



ブラックニッカ 390円(429円)
〈メガ〉ブラックニッカ 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

ジャックダニエル 490円(539円)
〈メガ〉ジャックダニエル 800円(880円)




コークハイボール 490円(539円)
ジンジャーハイボール 490円(539円)
フリージングレモンハイボール 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 290円(319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 490円(539円)

角ハイボール 430円(473円)
知多 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 390円(429円)
冷酒賀茂鶴(辛口) 790円(869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

【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)




【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。




【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。

( )は税込価格です。