



お客様へ

いつも当店をご利用いただきまして誠にありがとうございます。

当店では、快適にお食事をお楽しみいただけますよう、紙エプロン・紙ナプキンをご用意しております。

ご利用の際は、スタッフまでお気軽にお申し付けくださいませ。

24時以降は深夜料金10%いただきます。

肉前菜 *Meat appetizer*



センマイ刺し **690円**
自家製辛味噌とコリコリのセンマイが絶妙 (税込759円)



ハツ刺し **690円**
新鮮な牛の心臓をお刺身で (税込759円)



レアステーキユッケ風 **990円**
和牛モモ肉を使ったユッケ風 (税込1,089円)



ハラミのキャビアスプーン **1,290円**
天然のキャビアをハラミに贅沢に乗せた一品
LUNAイチオシ (税込1,419円)



雲丹乗せユッケ風 **1,290円**
(税込1,419円)



特選ハラミ刺し **1,390円**
(税込1,529円)

タン *Tongue*



上タン **990円** (税込1,089円)



瀬戸内レモンタン **1,190円** (税込1,309円)
おすすめ!



ねぎタン塩 **1,090円** (税込1,199円)



上タン厚切り **990円** (税込1,089円)



大トロタン **1,590円** (税込1,749円)
白李名物・数量限定



大トロタン厚切り **1,990円** (税込2,189円)
タンの中でも最も柔らかく
最上級の希少部位の厚切り

カルビ *Short rib*



カルビ

タレ or 塩

990円(税込1,089円)



壺漬け中落ちカルビ

990円(税込1,089円)



A5黒毛和牛上カルビ

塩焼・たれ焼き
わさび醤油

1,690円(税込1,859円)



A5黒毛和牛特選カルビ

塩焼・たれ焼き
わさび醤油

2,390円(税込2,629円)

盛り合わせ *Assorted*



牛タン
三種食べ比べ

1,590円
(税込1,749円)



本日の赤身
三種食べ比べ

当日のメニューは
スタッフまでご確認ください

1,290円
(税込1,419円)

焼きしゃぶ *Grilled shabu-shabu*



ミスジの焼きしゃぶ

月見ダレ・おろしポン酢

1,990円(税込2,189円)



サーロインの焼きしゃぶ

月見ダレ・おろしポン酢

1,990円(税込2,189円)

赤身 *Lean beef*



ハラミ 990円
(税込1,089円)



上ハラミ 1,390円
(税込1,529円)
塩焼・たれ焼き・わさび醤油



上イチボ 1,390円(税込1,529円)
1頭から3kgしかとれない希少部位・柔らかく濃厚



ミルフィーユローズ 1,290円(税込1,419円)
お出汁と黒コショウのタレで漬込み重ねました



和牛コーネ 990円
(税込1,089円)
脂に旨味あり。広島定番



和牛ローズ 990円
(税込1,089円)



ミスジステーキ 1,990円(税込2,189円)



特選ハラミ 1,990円(税込2,189円)
タレ or 塩



片面焼き生ローズ 990円
(税込1,089円)
片面のみ10～15秒炙って
わさび醤油でお楽しみください



クリミ 990円
(税込1,089円)
柔らかく
あっさりとした
コクのある赤身



カワラ 990円
(税込1,089円)
適度な脂と柔らかさが
絶妙な赤身



A5黒毛和牛上ローズ 1,690円(税込1,859円)
塩焼・たれ焼き
わさび醤油



A5サーロイン特選ローズ 2,990円(税込3,289円)
タレ or 塩

ホルモン *Hormone*



上ホルモン
脂の旨味が絶品
690円
(税込759円)



センマイ
鉄分を多く含む
690円
(税込759円)



ガリ
コリコリした
豚の軟骨
590円
(税込649円)



ハツ
サクッとした食感と
クセのない淡白な牛の心臓
690円
(税込759円)



上ミノ
塩焼・たれ焼き
890円
(税込979円)



上レバー
塩焼・たれ焼き
890円
(税込979円)

豚 & 鶏 *Pork & Chicken*



サムギョプサル
豚カルビと
サンチュのセット
790円
(税込869円)



豚カルビ タレ or 塩
590円
(税込649円)



豚トロ
590円
(税込649円)



長州地どり
塩焼・たれ焼き
590円
(税込649円)

海鮮 *Seafood*



ホタテ
590円 (税込649円)

・いか・海老 各**490円** (税込539円)



海鮮盛り **990円** (税込1,089円)

アラカルト *Individual dishes*



ウインナー
390円
(税込429円)



韓国のり……………**390円** (税込429円)

野菜焼き(小) **490円** (税込539円)

野菜焼き(大) **690円** (税込759円)

サンチュ(小) **390円** (税込429円)

サンチュ(大) **590円** (税込649円)

薬味 *Condiments*



味付けねぎ・レモン風味
肉に巻いて、載せてさっぱり美味しくお楽しみください



辛口味付けねぎ・青唐辛子
ピリッと辛い青唐辛子入りの味付けねぎ



おろしポン酢
各**250円**
(税込275円)

サラダ *Salad*



きのこのガーリック
温野菜サラダ **690**円 (税込759円)



辛口チョレギサラダ **590**円 (税込649円)
チョレギサラダ **590**円 (税込649円)



大根の
コールスロー
サラダ **490**円 (税込539円)



季節の野菜スティック
氷盛り **890**円 (税込979円)



長芋梅サラダ **490**円 (税込539円)

ナムルの盛り合わせ
..... **590**円 (税込649円)

もやしナムル **390**円 (税込429円)

漬物 *Pickles*

キムチ **390**円 (税込429円)

チャンジャ... **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)

キムチの
盛り合わせ
..... **990**円 (税込1,089円)

ご飯もの *Rice*

ライス (小) **200**円 (税込220円)

ライス (中) **250**円 (税込275円)

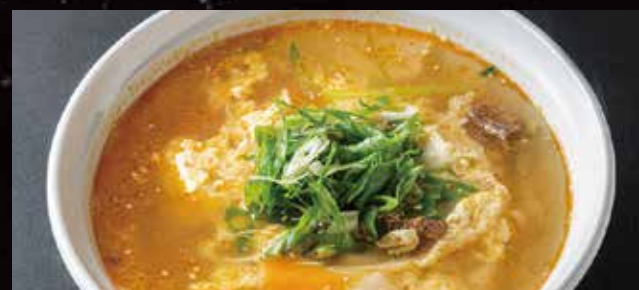
ライス (大) **300**円 (税込330円)

ユッケジャンクッパ **890**円 (税込979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)



カルビクッパ **590**円 (税込649円)

カルビクッパ (ハーフ) **390**円 (税込429円)



炙り肉寿司
590円 (税込649円)



うにく寿司
790円 (税込869円)

スープ *Soup*



ユッケジャンスープ

自家製のコクのあるピリ辛スープ

790円 (税込869円)

玉子スープ **390**円 (税込429円)

わかめスープ **390**円 (税込429円)

黒テールスープ **990**円 (税込1,089円)

テールスープ **890**円 (税込979円)

半テールを10時間煮込んだ自家製スープ

麺類 *Noodles*



ユッケジャン
ラーメン

890円 (税込979円)



テールラーメン

牛テールを10時間煮込んだ自家製スープのラーメン

990円 (税込1,089円)

黒テールラーメン

黒麻油が聞いたコクのあるスープが特徴

1,090円 (税込1,199円)

冷麺 **690**円 (税込759円)
太麺 or 細麺

冷麺 (ハーフ) **490**円 (税込539円)
太麺 or 細麺

ざる冷麺 **490**円 (税込539円)

ざる冷麺 (ハーフ) **390**円 (税込429円)

宴会コース *Banquet course*

カジュアルコース

4,000円(税込) 飲み放題込5,000円(税込)

- | | |
|--------------------|----------------|
| 【前菜】 | 【赤身】 |
| ◆ナムル4種盛り合わせ | ◆ハラミ |
| 【サラダ】 | 【ホルモン・その他焼物】 |
| ◆チョレギサラダ | ◆上ホルモン |
| 【塩物】 | ◆長州地鶏 |
| ◆上タンの塩焼き | 【ご飯もの】 |
| ◆サムギョプサル(サンチュセット付) | ◆石焼ビビンバ(スープ付き) |
| 【カルビ】 | 【デザート】 |
| ◆カルビ | ◆本日のデザート |

スタンダードコース

6,000円(税込) 飲み放題込7,000円(税込)

- | | |
|--------------------|----------------|
| 【前菜】 | 【赤身】 |
| ◆キムチ3種盛り合わせ | ◆上ハラミ |
| ◆ナムル4種盛り合わせ | 【ホルモン・その他焼物】 |
| 【サラダ】 | ◆上ホルモン |
| ◆チョレギサラダ | ◆ホタテ(バター焼き) |
| 【塩物】 | 【ご飯もの】 |
| ◆上タンの塩焼き | ◆石焼ビビンバ(スープ付き) |
| ◆サムギョプサル(サンチュセット付) | 【デザート】 |
| 【カルビ】 | ◆本日のデザート |
| ◆和牛上カルビ | |
| ◆壺漬け中落ちカルビ | |

LUNAプレミアムコース

8,000円(税込) 飲み放題込9,000円(税込)

- | | |
|-------------|---------------|
| 【前菜】 | 【赤身】 |
| ◆本日の肉前菜 | ◆ミスジの焼きしゃぶ |
| ◆キムチ3種盛り合わせ | ◆特選ハラミ |
| 【サラダ】 | ◆ミルフィーユコース |
| ◆チョレギサラダ | 【ホルモン・その他焼物】 |
| 【塩物】 | ◆上ホルモン |
| ◆白李名物 大トロタン | ◆ホタテ(バター焼き) |
| 【カルビ】 | 【ご飯もの】 |
| ◆和牛上カルビ | ◆うにく寿司(スープ付き) |
| | 【デザート】 |
| | ◆本日のデザート |



※写真はイメージです。

※ご予約は2名様より承ります。※事前予約制となりますので、前日までにお電話下さい。

特別な日に。大切なあの人と——。

アニバーサリー コース

Anniversary Course のご案内

¥4,000

(税込4,400円)

アニバーサリー
コース

- ◆スパークリングワイン
- ◆前菜(ナムル/本日の肉刺し)
- ◆上タン塩
- ◆季節の野菜スティック
- ◆国産牛カルビ/和牛ロース/ハラミ/上ホルモン
- ◆石焼ビビンバ
- ◆デザートプレート

¥6,000

(税込6,600円)

アニバーサリー
コース

- ◆スパークリングワイン
- ◆前菜(ナムル/雲丹ユッケ/本日の肉刺し)
- ◆上タン&厚切りタンの食べ比べ
- ◆季節の野菜スティック
- ◆肉ケーキ(和牛ロース/国産カルビ)
- ◆本日の赤身
- ◆長州地鶏/ミノ/わさびのせホルモン/焼き海老
- ◆石焼ビビンバ ◆デザートプレート



¥8,000

(税込8,800円)

アニバーサリー
コース

- ◆スパークリングワイン
- ◆前菜(ナムル/ハラミのキャビアスプーン/本日の肉刺し)
- ◆大トロタン&厚切りタンの食べ比べ
- ◆季節の野菜スティック
- ◆ミスジの焼きしゃぶ(月見ダレ)
- ◆肉ケーキ(和牛ロース/上ハラミ)
- ◆長州地鶏/ホルモン/わさびのせホルモン/焼き海老
- ◆肉寿司 ◆雲丹キャビアの肉寿司
- ◆デザートプレート



※ご予約は2名様より承ります。 ※事前予約制となりますので、前日までにお電話下さい。

ハイボール *Highball*



フリージングハイボール
490円(税込539円)



竹鶴ハイボール
プレミアムなジャパニーズ
ウイスキーハイボール
890円(税込979円)

フリージング瀬戸内 レモンハイボール

瀬戸内産のレモンが氷替わり! 590円(税込649円)

おかわりハイボール

飲み終わったフリージング瀬戸内レモンハイボールに
追加のハイボールを注ぎます 290円(税込319円)

フローズンレモンハイボール

レモンシャーベット入り 590円(税込649円)

- ・白州ハイボール … 990円(税込1,089円)
- ・山崎ハイボール … 990円(税込1,089円)
- ・ウーロンハイ … 590円(税込649円)
- ・緑茶ハイ … 590円(税込649円)

レモンサワー *Lemon sour*



フリージング 瀬戸内 レモンサワー

瀬戸内産のレモンが
氷替わり! 590円(税込649円)

おかわりサワー

飲み終わった
フリージング瀬戸内
レモンサワーに
追加のサワーを注ぎます

290円(税込319円)



こだわり酒場の レモンサワー 390円(税込429円)

フローズンレモンサワー
レモンシャーベット入り 590円(税込649円)

- ・レモンサワー ・巨峰サワー ・カルピスレモンサワー … 各490円(税込539円)
- ・生絞りグレープフルーツサワー … 590円(税込649円)

ビール *Beer*



生ビール(エクストラコールド)
アサヒスーパードライ・氷点下の生ビール 490円(税込539円)

瓶ビール … 各590円(税込649円)
アサヒスーパードライ・キリンビール
シャンディガフ … 590円(税込649円)
生ビール+ジンジャーエール

マッコリ *Makgeolli*



マッコリ(グラス)
490円(税込539円)
マッコリ(1ℓ)
1,890円(税込2,079円)

焼酎 *Shochu*



麦焼酎【壱岐】
490円(税込539円)
芋焼酎【金黒】
490円(税込539円)

日本酒 *Sake*



誠鏡
490円(税込539円)
冷酒【賀茂鶴】
990円(税込1,089円)

梅酒 *Plum wine*



梅酒(ソーダ割)
390円(税込429円)
梅酒(ロック)
490円(税込539円)

ワイン *Wine*



グラスワイン(赤・白)
各490円(税込539円)

サングリア
490円(税込539円)

スパークリング
ワイン(グラス)
490円(税込539円)

リブシャックレッド **[赤/フルボディ]** **肉専用ワイン**
ベリー系の華やかな香りとスモーキーな風味
3,000円(税込3,300円)

コノスルカベルネ・ソーヴィニヨン **[赤]**
チェリー・プラムの香りとミント・胡椒など
スパイシーな複雑さが特徴
2,400円(税込2,640円)

コノスルシャルドネ **[白]**
柔らかな酸味とトロピカルフルーツを思わせる
果実味豊かなワイン
2,400円(税込2,640円)

ルイラトウール シモネ **[スパークリング]**
柑橘系果実の香りとアーモンドのニュアンス。
シャルドネの繊細さが見事に調和しています。
5,000円(税込5,500円)

ドメヌアラン **[赤/フルボディ]**
黒スグリやフランボアーズなどの果実の凝縮した
香り、ボリューム感のある豊かな味わい。
4,800円(税込5,280円)

シャブリ・アンリド ブルソー **[白/辛口]**
バランスの良い酸味が楽しめる辛口です。
4,800円(税込5,280円)

ピノノワールグランクリュ **[赤/フルボディ]**
ラズベリーの香りにチェリーとバニラ。
そして桜と梅の味が柔らかに広がります。
8,000円(税込8,800円)

シャスラ グランクリュ レジェンド **[白/辛口]**
8,000円(税込8,800円)

ソフトドリンク *Soft drink*



- ・ウーロン茶 ・ジンジャーエール
- ・コーラ ・カルピスソーダ
- ・オレンジ ・緑茶 ・炭酸水
- ・カルピス 各290円(税込319円)

黒ウーロン茶 … 390円(税込429円)

デザート *Dessert*



まるごと苺アイス (3ケ)

苺の酸味に練乳の甘さが絡み合う **390**円(税込429円)



生チョコアイス (3ケ)

抹茶 or **チョコ** **290**円(税込319円)



スノープレミアム

イチゴ or **抹茶** **490**円(税込539円)



ミニアイスケーキ

イチゴ or **チョコ** **390**円(税込429円)



レモンシャーベット

290円(税込319円)

※写真はイメージです。



バニラアイス

390円(税込429円)

※写真はイメージです。