

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、
なめらかな舌触り、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 & LAW

キムチ盛り合わせ 890円(税込979円)
白菜キムチ 430円(税込473円)
カクテキ 430円(税込473円)
オイキムチ 430円(税込473円)
チャンジャ 490円(税込539円)

黒毛和牛レアステーキユッケ風
990円(税込1,089円)
牛ガリの湯引き 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)
低温調理牛タンユッケ
890円(税込979円)
ハラ皮ポン酢 490円(税込539円)

※お子様やご年配、ご体調のすぐれない方はお控えください。

ナムル盛り合わせ 690円(税込759円)
もやしナムル 390円(税込429円)
枝豆 390円(税込429円)
にんにく揚げ 390円(税込429円)
にんにく焼き 290円(税込319円)
韓国のり 220円(税込242円)

白菜キムチ
430円(税込473円)

ナムル盛り合わせ
690円(税込759円)

ハツ刺し
690円(税込759円)

生センマイ
690円(税込759円)

黒毛和牛
レアステーキ
ユッケ風
990円(税込1,089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・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) 1,990円より
(税込1,990円)



ホルモン 食べ比べ盛り

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



カルビ3種 食べ比べ盛り

カインミ・ササバラ
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) 1,990円より
(税込2,189円)



これを食べれば白李を知れる

白李名物 数量限定
大トロタン
柔らかく旨味ある逸品。
1,890円
(税込 2,079円)



ロース(サーロインorリブロース)
赤身ロース、両面さっと炙ってレアで
お召し上がりください!
1,190円
(税込 1,309円)



神石牛サーロイン
(200g)
3,980円
(税込 4,378円)



たつぷり
青ネギ
上タン塩
1,390円
(税込 1,529円)



ミルフィーユ
ロース
お出汁と黒コシヨウのタレで
漬込み重なました。
1,290円
(税込 1,419円)



上ロース
舌触りの柔らかさと、
とろける食感。
1,690円
(税込 1,856円)



上タン
人気No.1
牛タンメニュー。
990円
(税込 1,086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 1,086円)



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 1,086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 1,690円
(税込1,859円)
和牛のタテバラ
濃厚な旨みのメジャーなカルビ肉。



特選ザブトン 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 1,190円
(税込1,309円)
ハラミ近くにあり旨み強いカルビ。



ササバラ 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。

好きなお肉を



特選壺漬け中落ちカルビ
骨周りのカルビの1本焼き。
(税込1,309円) 1,190円



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

KALBI



上ホルモン 690円
(税込759円)
ホルモンの代表格である
牛の大腸。



上ミノ 990円
(税込1,089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。



牛ガリ 990円
(税込1,089円)
牛の気管
コリコリした食感。



ハチノス 790円
(税込869円)
牛の第2胃
あっさりした味わい。



タケノコ 790円
(税込869円)
牛の大動脈。



和牛ホルモン 890円
(税込979円)
牛の小腸。食欲をそそる
プルプルなホルモン。



センマイ 690円
(税込759円)
牛の第三胃。



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。
(税込1,419円) 1,290円



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



色味、歯ごたえ、舌触り。
これぞ白李の赤身。

クリミ・トウガラシ・ウワミスジ・カワラ・ランプ
種類が豊富でお手頃価格

本日の赤身3種食べ比べ (2人前) 1,890円
(税込2,079円)

※人数に合わせて盛り合わせ変更いたします。

LEAN 赤身肉 MEAT



クリミ
うま味豊富で
シルキーな舌ざわり。
1,190円
(税込1,309円)



上ハラミ
ハラミの肉厚部分。
1,690円
(税込1,859円)



ハラミ
今やカルビと並んで
焼肉のメジャーな存在。
1,190円
(税込1,309円)



本ミスジの焼きしゃぶ
とろけるような味わいの霜降り肉。
1,990円 (税込2,189円)



ウワミスジ 1,290円
(税込1,419円)
ミスジの上面に位置するやわらかな赤身。



カワラ 1,190円
(税込1,309円)
程よい脂と旨みが絶妙な赤身。



トウガラシ 1,190円
(税込1,309円)
優しくまろやかな赤身の王道系。



神石牛イチボ 1,690円
(税込1,859円)
赤身と脂を同時に楽しめる。



本ミスジステーキ 1,990円
(税込2,189円)
希少度が高い玄人向けのウデ肉。



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



豚も鶏も海鮮も

野菜と一緒に

焼肉好きの「通」な楽しみ方

お肉と一緒に
薬味



おろしポン酢
150円
(税込165円)

味付けネギレモン風味
290円(税込319円)

辛口味付
けネギ・
青唐辛子
290円
(税込319円)



コリコリ豚耳
(酢味噌or塩コショウ) 590円
(税込649円)



長州地鶏もも 590円
(税込649円)



せせり 590円
(税込649円)



瀬戸内豚カルビ 890円
(150g) (税込979円)



豚トロ 590円
(税込649円)



ウインナー (4本) 450円
(税込495円)



海老・いか 各590円
(税込649円)
貝柱 (2ヶ) 590円
(税込649円)



焼き野菜
190円~590円
(税込209円~649円)



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



カリッと焼いた豚肉と
チシャの食感を楽しんで
瀬戸内豚(生)の
本格サムギョプサルセット
1,290円(税込1,419円)
(豚バラ150g、サンチュ6枚、エゴマの葉3枚、
大葉3枚、カットにんにく、青唐辛子、自家製味噌)



チョレギサラダ
(通常・辛口) 各590円
(税込649円)



辛口チョレギサラダ
590円
(税込649円)



大根のコールスロー
サラダ 590円
(税込649円)



長芋梅サラダ 590円
(税込649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869円)

うにく寿司
(2貫) 890円
(税込979円)

※生肉が苦手な方は
ご遠慮ください。

花火が「特別な日」を演出する「肉ケーキ」
3,300円(税込) / 5,500円(税込) / 【2段】8,800円(税込)

今日は、
特別な日だから

肉に飯、
絶対派

石焼ピビンパ
890円(税込979円)

お肉と一緒に
チャンジャ巻き
590円
(税込649円)

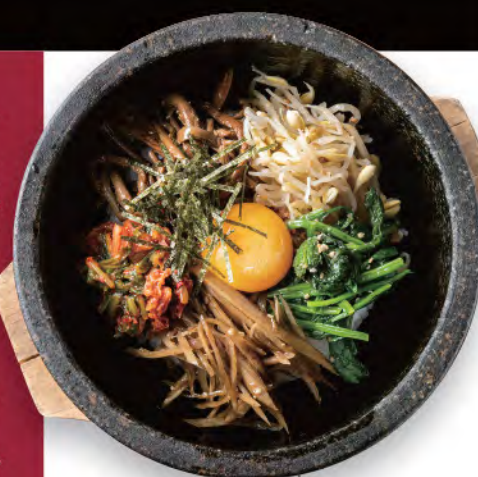


黒毛和牛の
牛脂で作る
ガリックライス
650円
(税込715円)



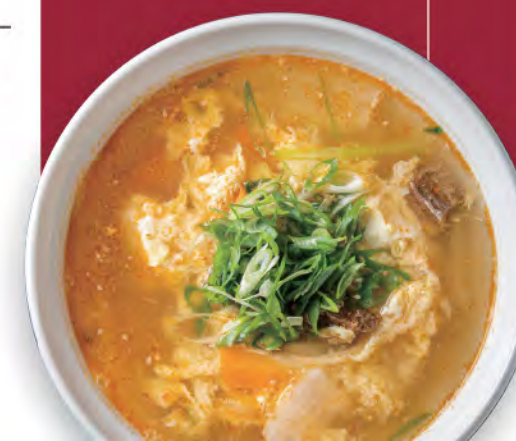
牛タン
ガリックライス
790円
(税込869円)
ライス(小) 200円
(税込220円)
(並) 250円
(税込275円)
(中) 300円
(税込330円)
(大) 350円
(税込385円)

ベにピツタリスープごはん
テールクツパ 1,190円
(税込1,309円)
カルビクツパ 650円
(税込715円)
ユッケジャンクツパ 990円
(税込1,089円)
(ハーフ) 450円
(税込495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)

自家製ナムルが食欲をそそる



あっさり、さっぱりと。

ざるラーメン
(税込) 490円
(半份) 390円
(税込) 429円



韓国冷麺(細麺・太麺)

790円
(税込) 869円
(半份) 590円
(税込) 649円

※麺にそば粉を使用しています。



テールスープ

990円
(税込) 1,089円



ユッケジャン
スープ
(税込) 890円
(半份) 979円



黒テールスープ 1,050円
(税込) 1,155円

玉子スープ 390円
(税込) 429円

わかめスープ 390円
(税込) 429円

野菜スープ 490円
(税込) 539円

麺・汁物

NOODLES & SOUP



ユッケジャン

ラーメン 990円
(税込) 1,089円

(半份) 590円
(税込) 649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 1,190円
(税込) 1,309円

黒テールラーメン 1,250円
(税込) 1,375円

牛タン坦々混ぜ麺 890円
(税込) 979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
390円(税込429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
マンゴーシャーベット
バニラアイス
各390円(税込429円)



まだまだ

フルーツをそのままシャーベットに!

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 690円(税込759円)



生チョコアイス(チョコ)
350円(税込385円)



生チョコアイス(抹茶)
350円(税込385円)

話足りないなら

BEER

生ビール



**SUPER
"DRY"**

飲みごたえとキレのよさ
新・辛口生

アサヒ
スーパードライ
650円
(税込715円)

ビアカクテル

シャンディーガフ

600円(税込660円)

瓶ビール

アサヒ
スーパードライ (中)

750円(税込825円)

キリン一番搾り

750円(税込825円)

ノンアルコールビール

0.00%
DRY ZERO
ドライゼロ

アサヒ ドライゼロ
450円(税込495円)

ノンアルコール
ビールテイスト
No.1
売上



NIKKA WHISKY BLACK HIGHBALL

クセのないクリアな飲み心地。グッとくる爽快感

ブラックニッカ
ハイボール

550円(税込605円)

メガ 800円(税込880円)

コークハイボール 550円(税込605円)

ジンジャーハイボール 550円(税込605円)



グッとくる爽快感



愛され続けるおいしさ。
飲み飽きない、爽快感。

角ハイボール

600円(税込660円)

メガ 900円(税込990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

800円(税込880円)



香り、味わい、清々しく。

翠ジンハイボール

550円(税込605円)

KAVALAN No.1 800円(税込880円)

トロピカルフルーツの熟成した香りがなめらかな風味を包み、
魅惑的な芳しい香りがほんのり漂う。

KAVALAN No.2 800円(税込880円)

魅力的なフローラル、草のアロマと優しいバニラが力強く始まり、
ウッディでスパイシーな香りが豊かな層となって溶け合う。

HIGHBALL



レモンサワー

こだわり酒場のレモンサワーとは

しっかりレモンで甘くない!
酒とレモンのバランスを追求した、
ど真ん中のレモンサワー!

こだわり酒場の
レモンサワー

550円(税込605円)



メガレモンサワー 800円(税込880円)

レモンサワー濃いめ 600円(税込660円)

コーラレモンサワー 550円(税込605円)

ジンジャーエールレモンサワー 550円(税込605円)

フリージング
瀬戸内レモンサワー

600円(税込660円)

凍ったレモンが氷がわり

おかわりレモンサワー 550円(税込605円)

SOUR

タコハイって 何味だと思う?



それは、
味わいプレーンサワー
こだわり酒場の
タコハイ 550円
(税込605円)

キリッと冴えるレモンの果実味、
澄みきった

クリアな
口当たり。

KIRIN
氷結

氷結無糖
レモンサワー

無糖

550円(税込605円)

メガ 800円(税込880円)



SHOCHU



爽やかな香り、
花ひらくゆつたりまったり心地いい
心地よい香りと清涼感、
軽やかで飲みやすい
味わいが食事と◎

茉莉花

JJ	ジャスミン焼酎×ジャスミン茶
JR	ジャスミン焼酎×緑茶
JO	ジャスミン焼酎×ウーロン茶
JS	ジャスミン焼酎×ソーダ
各550円(税込605円)	

玉露入り緑茶ハイ (麦・芋)

各550円(税込605円)



売岐

麦焼酎発祥の地豊かな風味と
伝統の味 軽快な香りと、まろやかな味

水割り	550円(税込605円)
湯割り	550円(税込605円)
ウーロンハイ	550円(税込605円)
ロック	650円(税込715円)



黒霧島

黒麹仕込みのルーツを受け継いだ
本格芋焼酎 トロツとしたあまみと、
キリッとした後切れ

水割り	550円(税込605円)
湯割り	550円(税込605円)
ウーロンハイ	550円(税込605円)
ロック	650円(税込715円)



焼酎ハイボール

売岐ハイボール(麦)	黒ッキリボール(芋)
各550円(税込605円)	

韓国の大衆向け醸造酒
日本のどぶろくに相当する

マッコリ

グラス	1L
450円 (税込495円)	1,800円 (税込1,980円)

FRUIT WINE

紀州産
南高梅100%使用

南高梅酒

ソーダ割	ロック
550円 (税込605円)	650円 (税込715円)

誠鏡 純米酒

冷	550円(税込605円)
熱燗	550円(税込605円)



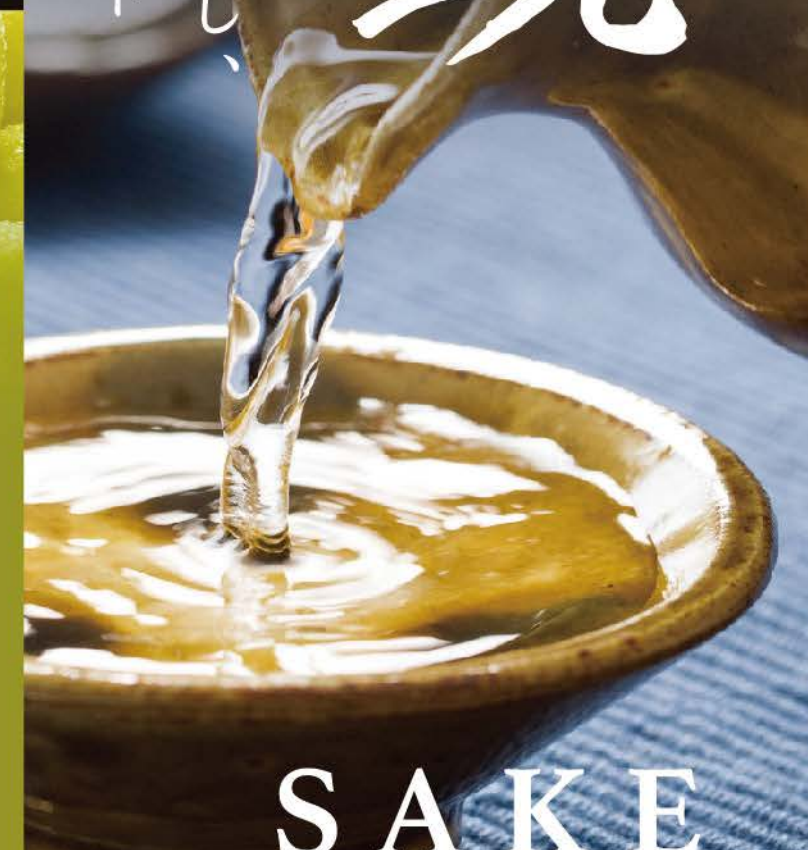
誠鏡 純米超辛口

冷酒	650円(税込715円)
----	--------------



初代当主が世に生み出し、
広島に根付いたブランド

誠鏡



SAKE

シャンメリーロゼ

～お子様と一緒に～

※ワイングラス約3杯分。

Alc.0%のジュースなので

お酒が飲めない方、

お子様も特別な気分で、お楽しみ下さい。

ボトル

1,000円(税込1,100円)

三ツ矢

瀬戸内レモンサイダー

凍ったレモンが氷代わり!!

450円(税込495円)

※おかわりは「三ツ矢サイダー」をご注文下さい。



メロンクリーム
ソーダ

450円
(税込495円)



コーラフロート

450円
(税込495円)

三ツ矢サイダー	350円(税込385円)
ウーロン茶	350円(税込385円)
玉露入り緑茶	350円(税込385円)
ジャスミン茶	350円(税込385円)
コカ・コーラ	350円(税込385円)
ジンジャーエール	350円(税込385円)
リアルゴールド	350円(税込385円)
メロンソーダ	350円(税込385円)
オレンジジュース	350円(税込385円)
カルピス	350円(税込385円)
カルピスソーダ	350円(税込385円)
炭酸水	350円(税込385円)
ウーロン茶ピッチャー	850円(税込935円)



SOFT DRINK

肉に合わせて 美味しいワイン

Meat with Wine

グラス
glass

・赤ワイン ￥539

・白ワイン ￥539

泡

クレマン・ド・ブルゴーニュ

【生産者】クヘイジ
【生産地】フランス / ブルゴーニュ
【品 種】ピノ・ノワール

日本酒とワイン、2つのドメーヌを持つ世界で唯一の蔵。
きめ細かい泡立ちに、酸とふくよかでのバランスが取れた、
力強いスタイルのスパークリングワイン。

ライト ● フル

Bottle ￥11,000

赤

サングレ・デ・トロ・オリジナル

【生産者】トーレス
【生産地】スペイン / カタルーニャ
【品 種】ガルナッチャ、カリニエナ

世界で3秒に1本売れているワインシリーズ※
リッチなイチゴのアロマとがすかに感じる黒コショウの
スパイシーな香り。 ※トーレス社「サングレ・デ・トロ」シリーズ2017年1月から12月の
1年間に占める全10%を国以上への販売実績に基づく

ライト ● フル

Bottle ￥5,500

白

サングレ・デ・トロ・ブランコ・クラシコ

【生産者】トーレス
【生産地】スペイン / カタルーニャ
【品 種】バレーリャータ主体、ガルナッチャ・ブランカ

世界で3秒に1本売れているワインシリーズ※フレッシュで
澄刺としたグレープフルーツのアロマ。キレイな酸に、ドライで
エレガントなフィニッシュ。 ※トーレス社「サングレ・デ・トロ」シリーズ2017年1月から12月の
1年間に占める全10%を国以上への販売実績に基づく

ライト ● フル

Bottle ￥5,500

赤

クラレンドル・ルージュ

【生産者】クラレンドル
【生産地】フランス / ボルドー
【品 種】メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン

格付第1級Ch.オー・ブリオンの伝統を受け継ぐワイン。
タンニンは柔らかく滑らかで、濃厚で凝縮感のある余韻が
続きます。上品さ、バランス、複雑さが卓越しています。

ライト ● フル

Bottle ￥8,800

白

クラレンドル・ブラン

【生産者】クラレンドル
【生産地】フランス / ボルドー
【品 種】ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン、ミュスカデル

オー・ブリオンの血統を引く、高貴なボルドーワイン
「クラレンドル」。爽やかで気品に溢れた味わいが、
食事を引き立てる白ワイン。

ライト ● フル

Bottle ￥8,800

0%
and ORGANIC
ワインテイスティング飲料

●ECOCERT 認定
●有機VAS マーク
●ハラル認証

“オーガニック”で“アルコール0%”

フレッシュで活き活きとした香り。
繊細で持続性あるクリーミーな泡。

ジョエア・オーガニック・
スパークリング・シャルドネ

【生産者】ドメーヌ・ビエール・シャヴァン
【生産地】フランス / ラングドック・ルーション
【品 種】シャルドネ

※この商品は0.1%未満のアルコール分を含んでいます。

375ml Bottle ￥3,300



ストップ!20歳未満飲酒・飲酒運転。

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に

悪影響を与えるおそれがあります。

ほどよく、楽しく、いいお酒。

表示価格はすべて税込です。