

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。



甘辛タレ

あっさりタレ

# 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) **1,190円**  
 (税込 1,309円)  
 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!



神石牛サーロイン **3,980円**  
 (200g) (税込 4,378円)



たっぷり青ネギ上タン塩 **1,390円**  
 (税込1,529円)



ミルクフィユロース **1,290円**  
 (税込1,419円)  
 お出汁と黒コシヨウのタレで漬込み重なました。



上ロース **1,990円**  
 (税込1,990円)  
 舌触りの柔らかさと、とろける食感。



上タン **990円**  
 (税込1,080円)  
 人気No.1 牛タンメニュー。



厚切り上タン **990円**  
 (税込1,080円)  
 ジュシーで食へ応えのある厚切り。



ねぎタン塩 **990円**  
 (税込1,080円)  
 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。



**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が強いカルビ。



**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。



**カインミ** 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

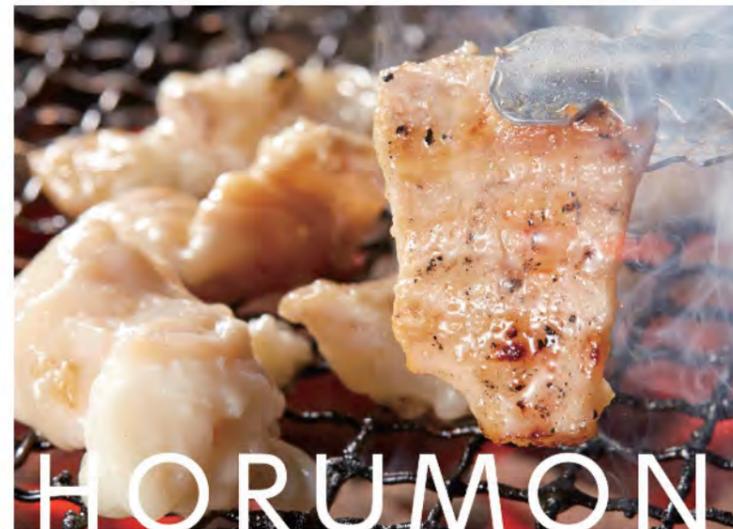


**特選壺漬け中落ちカルビ**  
骨周りのカルビの1本焼き。  
1,190円  
(税込1,309円)



**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



# HORUMON



**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  
プルンプルンなホルモン。



**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。  
1,290円  
(税込1,419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)



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  
うま味豊かで  
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)



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)



コリコリ豚耳 590円  
(酢味噌or塩コショウ) (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。



肉に飯、絶対派



石焼ピビンパ  
890円(税込979円)

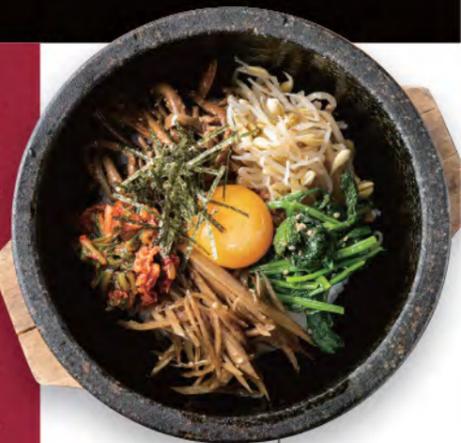
究極のうにく  
(2貫) 790円  
(税込869円)

うにく寿司  
(2貫) 890円  
(税込979円)

今日は、特別な日だから

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)

※生肉が苦手な方はご遠慮ください。



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

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  
ガーリックライス  
650円  
(税込715円)



牛タン  
ガーリックライス  
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)

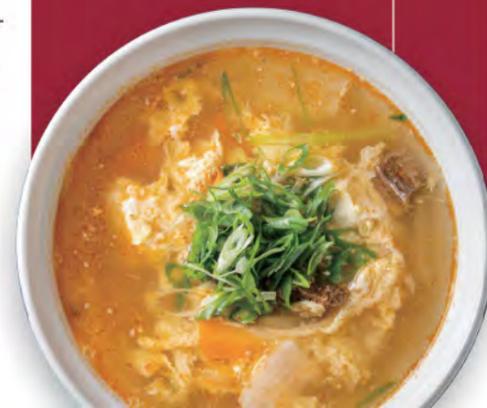
ズにピツタリスープごはん  
1,190円  
(税込1,309円)

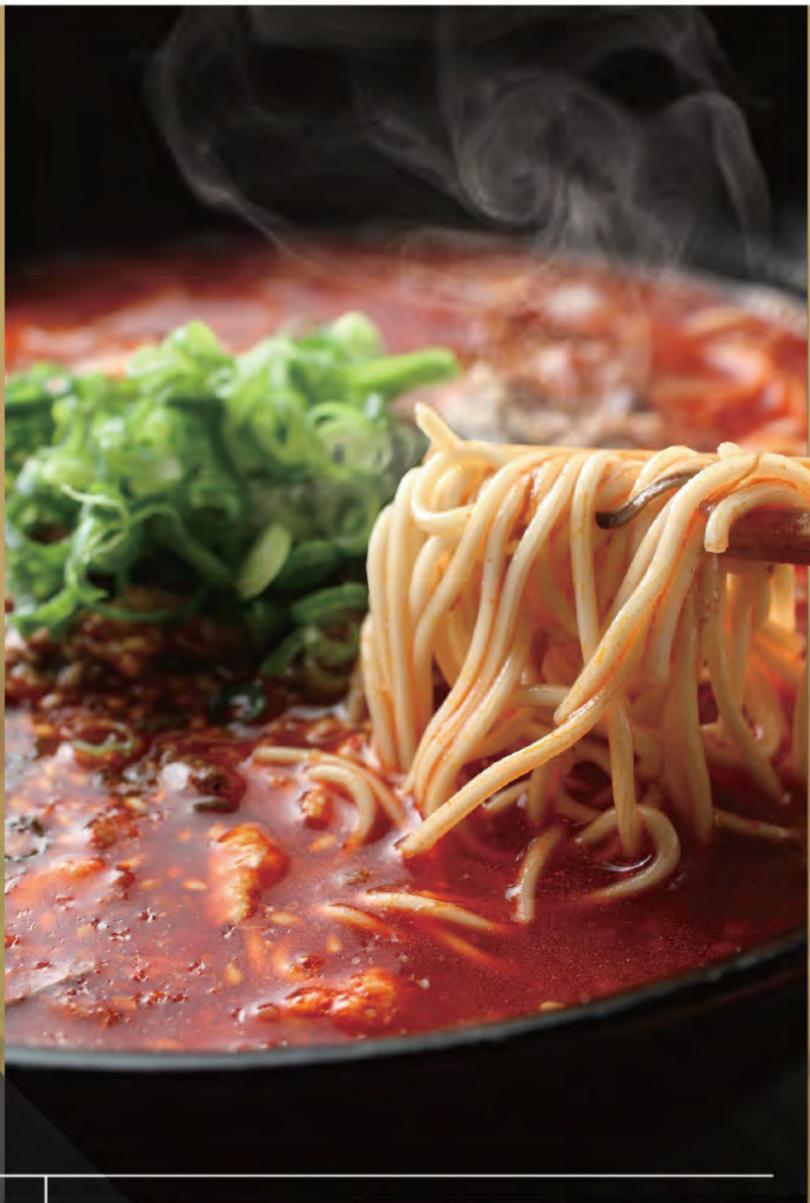
テールクツパ  
650円  
(税込715円)

カルビクツパ  
450円  
(税込495円)

ユツケジャンクツパ  
990円  
(税込1,089円)

(ハー) 590円  
(税込649円)





麺・汁物

# NOODLES & SOUP

- ユツケジヤン  
ラーメン 990円  
(税込1,089円)  
(ハーフ) 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



ざるラーメン  
490円  
(税込539円)  
(ハーフ) 390円  
(税込429円)



韓国冷麺(細麺・太麺)  
790円  
(税込869円)  
(ハーフ) 590円  
(税込649円)  
※麺にそば粉を使用しています。

あつさり、さっぱりと。



テールスープ  
990円  
(税込1,089円)



ユツケジヤン  
スープ 890円  
(税込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529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**  
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

11:00-15:00  
(L.O.14:30)

# LUNCH MENU

※ランチタイム中 単品メニューもご注文いただけます。※えびが苦手な方はえびをホルモンに変更可。



バラエティー  
ランチ  
1,690円  
(税込1,859円)

- バラ
- 鶏モモ
- 上ホルモン
- えび1尾
- ライス ■小鉢
- スープ ■サラダ
- キムチ ■ドリンク



カルビランチ  
1,890円  
(税込2,079円)

- カルビ
- えび2尾
- ライス ■小鉢
- スープ ■サラダ
- キムチ ■ドリンク



牛ロース  
ステーキランチ  
1,890円  
(税込2,079円)

- ロース
- えび2尾
- ライス ■小鉢
- スープ ■サラダ
- キムチ ■ドリンク



厚切り  
牛タン塩  
ランチ  
1,990円  
(税込2,189円)

- 上タン
- えび2尾
- ライス ■小鉢
- スープ ■サラダ
- キムチ ■ドリンク



カルビ3種食べ比べランチ  
2,600円(税込2,860円)

- カルビ3種 ■えび2尾 ■ライス ■スープ ■キムチ
- 小鉢 ■サラダ ■ドリンク



赤身ロース3種食べ比べランチ  
2,500円(税込2,750円)

- 赤身3種 ■えび2尾 ■ライス ■スープ ■キムチ
- 小鉢 ■サラダ ■ドリンク

## ライス変更

- 小ライス 50円(税込55円)
- 大ライス 100円(税込110円)
- 石焼ビビンバ 550円(税込605円)
- ユッケジャンラーメン(ハーフ) 400円(税込440円)
- ラーメン(ハーフ) 400円(税込440円)

## 食後のデザート

### 生チョコアイス

- チョコ (2個入り) ■抹茶 (2個入り)
- チョコ&抹茶 (各1個入り)

各200円(税込220円)

# BEER

## 生ビール



フルーティなプレモル  
ザ・プレミアム・モルツ〈香る〉エール  
550円(税込605円)

## ビアカクテル

シャンディーガフ 550円(税込605円)

## 瓶ビール

アサヒ  
スーパードライ(中) 690円(税込759円)  
サントリー トリプル生 690円(税込759円)

## ノンアルコールビール

### ノンアルコールビールテイスト飲料

オールフリー 小瓶 390円(税込429円)  
4つのゼロのノンアルコール

ALC.0.00%ノンアルコール

カロリーゼロ※1

糖質ゼロ※1

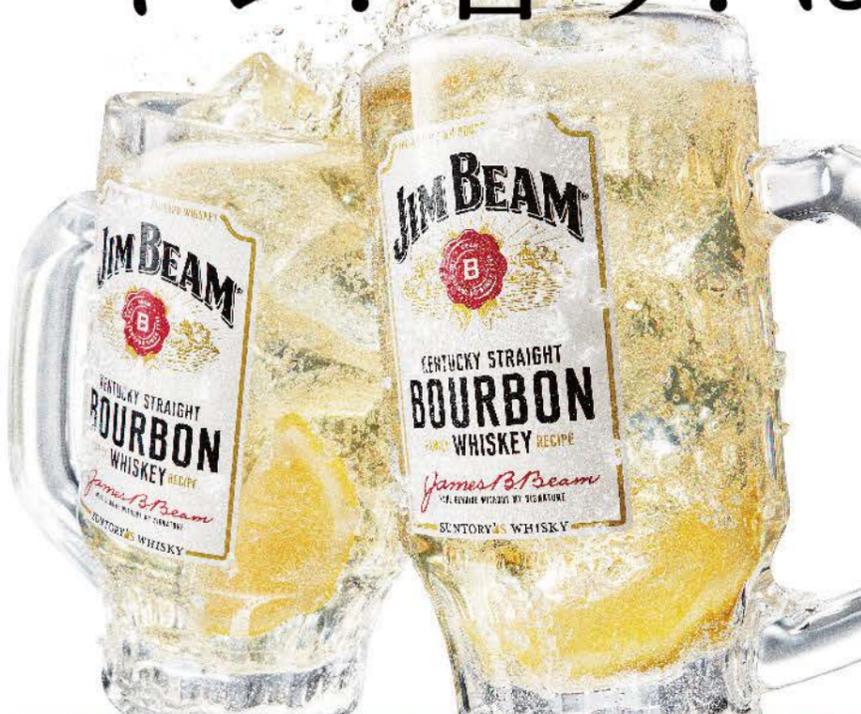
プリン体ゼロ※2

※1 栄養表示基準による ※2 100mlあたりプリン体0.5mg未満をプリン体0と表示



# キレ! 香り! はじける!

## JIM BEAM



キレ! 香り! はじける!  
「NEW」スタンダードハイボール  
**ジムビームハイボール**  
490円(税込539円)

いつもの容量2倍!  
**メガ** 750円(税込825円)

コークハイボール 490円(税込539円)

ジンジャーハイボール 490円(税込539円)

愛され続けるおいしさ。  
飲み飽きない、爽快な味。  
**角ハイボール**  
550円(税込605円)  
**メガ** 850円(税込935円)

知多 風香るハイボール  
知多 風香るラウンジ  
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**  
790円(税込869円)

香り、味わい、清々しく。  
**翠ジンハイボール**  
490円(税込539円)

**KAVALAN No.1** 750円(税込825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** 750円(税込825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  
490円(税込539円)



メガレモンサワー	750円(税込825円)
レモンサワー濃いめ	550円(税込605円)
コーラレモンサワー	490円(税込539円)
ジンジャーエールレモンサワー	490円(税込539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 490円(税込539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** 490円  
(税込539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。

氷結

氷結無糖  
レモンサワー

**無糖**

490円(税込539円)

**メガ** 750円(税込825円)



# SHOCHU



誠鏡 純米酒

冷 490円(税込539円)

熱燗 490円(税込539円)



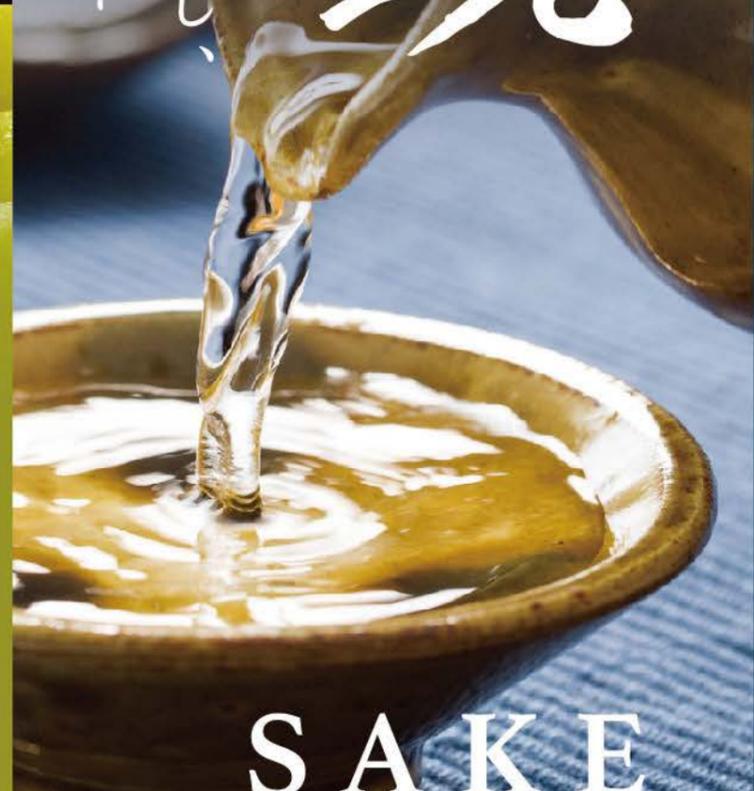
誠鏡 純米超辛口

冷酒 590円(税込649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

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
390円 (税込429円)	1,590円 (税込1,749円)

## 壱岐

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	490円(税込539円)
湯割り	490円(税込539円)
ウーロンハイ	490円(税込539円)
ロック	600円(税込660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、  
キリツとした後切れ

水割り	490円(税込539円)
湯割り	490円(税込539円)
ウーロンハイ	490円(税込539円)
ロック	600円(税込660円)



### 焼酎ハイボール

壱岐ハイボール(麦) 黒ッキリボール(芋)  
各490円(税込539円)



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490円(税込539円)

### 玉露入り緑茶ハイ (麦・芋)

各490円(税込539円)



## FRUIT WINE

紀州産  
南高梅100%使用

南高梅酒

ソーダ割	ロック
490円 (税込539円)	590円 (税込649円)

## シャンメリーロゼ

～お子様と一緒にのお祝いに～  
※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)

ウーロン茶ピッチャー

850円(税込935円)

炭酸水

350円(税込385円)

カルピスソーダ

350円(税込385円)

カルピス

350円(税込385円)

オレンジジュース

350円(税込385円)

メロンソーダ

350円(税込385円)

レモネード

350円(税込385円)

レモンスカッシュ

350円(税込385円)

ジンジャーエール

350円(税込385円)

ペプシコーラ

350円(税込385円)

ジャスミン茶

350円(税込385円)

玉露入り緑茶

350円(税込385円)

ウーロン茶

350円(税込385円)

三ツ矢サイダー  
350円(税込385円)



SOFT DRINK

# ワインリスト



## 〈グラスワイン〉

グラスワイン(赤・白)

490円(税込539円)

## 〈ボトルワイン〉

(赤)フォルタン リラル カベルネ・ソーヴィニヨン

2,500円(税込2,750円)



フランス  
ミディアム

熟したブラックチェリーやカシスリキュールを思わせる  
甘い香り。

まろやかな果実味と穏やかな酸味が特長です。



(白)フォルタン リラル シャルドネ

2,500円(税込2,750円)



フランス  
辛口

トロピカルフルーツやハチミツのニュ  
アンスがある果実味と滑らかな酸味。

スムーズでまろやかな味わいです。



(赤)ロスヴァスコス カベルネ・ソーヴィニヨン

3,800円(税込4,180円)



チリ  
ミディアム

ボルドーワイン界の頂点とも言われるラフィットが  
南米チリでつくったワイン。しっかりとしたコクと  
なめらかな口当たりが楽しめる、バランスのよい赤ワインです。



(白)ロスヴァスコス シャルドネ

3,800円(税込4,180円)



チリ  
辛口

ボルドーで培った技術でラフィットが手掛けるチリの  
ワイン。よく熟した葡萄のパフォーマンスを十分に  
引き出した、溢れる果実味と酸の調和が絶妙の  
飲みごたえあるワイン。



(赤)サンタ カロリーナ レセルヴァ デ ファミリア カルメネール

7,000円(税込7,700円)



チリ  
フルボディ

濃厚なダークチェリーやプラムを思わせる香りに、針葉樹や  
エスプレッソ、ダークチョコレートなどのニュアンス。

複雑で凝縮感のある味わい。



(白)ウィリアム フェーブルシャブリ

7,000円(税込7,700円)



フランス  
辛口

シャブリの最高峰。シャブリの中でミネラル感が最も  
よく現れているのがウィリアム フェーブル。

フレッシュな柑橘系の香りと土壌を感じさせるスモーキーな香り。



(泡)フレッシュ エックス

3,800円(税込4,180円)



スペイン  
辛口

世界No.1カヴァ。スペイン・ペネデス地方原産の  
ぶどう品種マカベオ・チャレロ・パレリャーダを3種均等に配合した辛口カヴァ。  
フレッシュな酸味とバランスのとれた本格的な味わい。

