

SPEED & LOW



黒毛和牛 生ユッケ
990円

黒毛和牛 大とろユッケ 1,290円
国産牛 塩タンユッケ 890円
黒毛和牛 ハラミ刺し 1,390円
国産牛大とろタン刺し 1,390円

国産牛中とろタン刺し
990円

生センマイ 590円
ハツ刺し 590円

キムチ盛り合わせ 790円
白菜キムチ 390円
カクテキ 390円
オイキムチ 390円
チャンジャ 390円
ナムル盛り合わせ 490円
もやしナムル 390円
枝豆 290円
にんにく揚げ 290円
にんにく焼き 190円
韓国のり 190円



白菜キムチ
390円

ナムル盛り合わせ
490円

角ハイボール
430円

ハツ刺し
590円

生センマイ
590円

国産牛中とろタン刺し
990円

今宵の宴が開幕
飲むほどに食欲が増す

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) 1,490円より

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) 1,490円より

本日の 赤身3種 食べ比べ盛り

クリミ・トウガラシ
ウワミスジ・カワラ・ランプ
※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

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
白李を満喫できる！
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・野菜焼・
ライス・スープ
*2名様〜8名様まで対応
*写真は2人前です。
(1人前) 2,490円

白李名物
数量限定

大トロタン

1,590円

柔らかく旨味ある逸品。

上ロース
1,590円

特選ロース

1,990円



ロース 990円
和牛肩ロースの1枚カット。



上タン 890円
人気No.1牛タンメニュー。

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。
660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

瀬戸内

レモンタン

特製塩だれを挟んでいます。両面こんがり焼いてお召し上がりください。
1,190円

白李オリジナル

ダイナミック
上ロース

和牛ロース180gのダイナミックカット。
1,990円

ミルフィユ
ロース

お出汁と黒コシヨウのタレで漬込み重めました。
1,290円



カルビ 990円

みんな大好きオンザライスどうぞ。



上カルビ 1,590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

芳醇な味わいの焼肉界の4番打者。



ウチハラミ 990円

ハラミ近くにあり旨み強いカルビ。



ササバラ 1,290円

赤身とサシが好バランスの上カルビ。



カイノミ 1,290円

ヒレの特質を併せ持つカルビ。



好きなお肉を

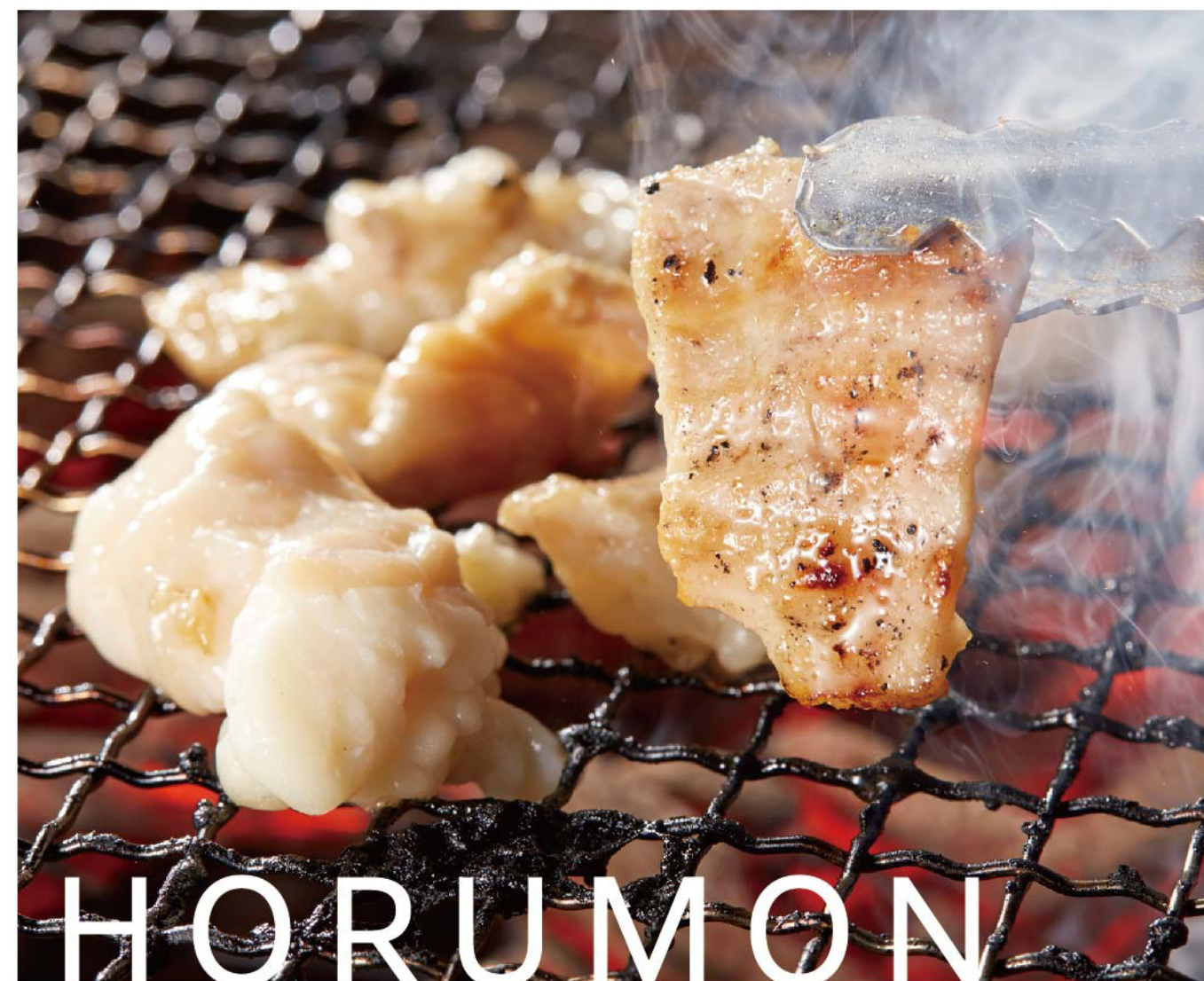
壺漬け中落ちカルビ
骨周りのカルビの1本焼き。
890円



和牛コーネ 890円

噛めば噛むほど出てくる滋味深い味。

KALBI



お好きなだけ

上レバー
牛モツ系の頂点! 牛の肝臓。
890円

上ミノ
牛の第一胃。
890円

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

ホルモン
食欲をそそる
フルンフルンなホルモン。
590円

上ホルモン
ホルモンの
代表格である牛の大腸。
690円

ハツ
牛の心臓。
590円

タケノコ
牛の大動脈。
590円

センマイ
牛の第三胃。
590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





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) 1,290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。
990円



上ハラミ
ハラミの肉厚部分。
1,390円



ランプ
サーロインに続く赤身肉。
990円



本ミスジステーキ

希少度が高い
玄人向けのウデ肉。

1,990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



ウワミスジ 990円
ミスジの上面に位置するやわらかな赤身。



カワラ 990円
程よい脂と旨みが絶妙な赤身。



トウガラシ 990円
優しくまろやかな赤身の王道系。



イチボ 1,390円
赤身と脂を同時に楽しめる。



ハラミ 990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
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



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



おろしポン酢



長州地鶏もも 430円



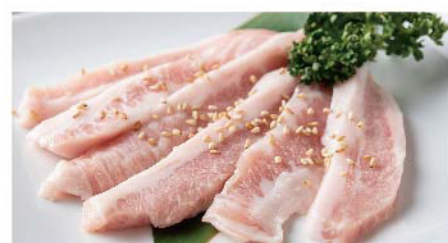
せせり 430円



コリコリ豚耳 490円
(酢味噌or塩コショウ)



豚カルビ 490円



豚トロ 490円



ガリ 490円



ウインナー (4本) 390円



海老・いか 各490円
貝柱 (2ヶ) 790円



チョレギサラダ
(通常・辛口) 各490円



スティック野菜の氷盛
890円

サンチュ (小) 290円
(大) 490円

大根の
コールスローサラダ
490円

長芋梅サラダ 490円



※写真はイメージです。

焼き野菜 (小) 290円
(大) 490円



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





石焼ビビンバ
890円

肉に飯、絶対派

炙り肉寿司
(2貫) 590円
(6貫盛り) 1,690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

うにく寿司
(2貫) 890円

うにくら寿司
(2貫) 990円

※生肉が苦手な方は炙ることができます。

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) / 【2段】8,000円(税込)

要予約

今日は、
特別な日だから

お肉と一緒に
チャンジャ巻き
590円



贅沢な茶漬け
広島牛
しぐれ茶漬け
690円

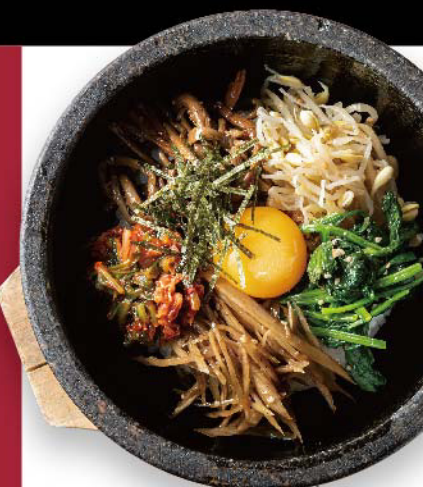


ガーリックライス
ライス
490円

小 200円
中 250円
大 300円

ベにピットリスープごはん

テールクッパ 990円
カルビクッパ 590円
ユッケジャンクッパ (ヘー) 390円
(ヘー) 890円
(ヘー) 590円



自家製ナムルが食欲をそそる
ビビンバ 690円
石焼ビビンバ 890円
石焼チーズビビンバ 990円



おこさまだけの特別
メニューができました。

おこさま
メニュー



お子様セット 590円

お子様クッパ 290円

ざるラーメン

490円
(ハーフ) 390円



韓国冷麺(細麺・太麺)

690円
(ハーフ) 490円
※麺にそば粉を使用しています。

麺・汁物

NOODLES & SOUP



ユッケジャン
ラーメン

890円
(ハーフ) 490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
黒テールラーメン
1,040円

やっぱりメは麺がいい

麺



ユッケジャンスープ
790円



テールスープ 890円

黒テールスープ 940円

玉子スープ 290円

わかめスープ 290円

野菜スープ 290円

まだまだ

フルーツの美味しさとアイスや
生クリーム、ソースとの相性が抜群。

苺パフェ

チョコレートパフェ

マンゴーパフェ

各390円

話足りないなら



自家製
杏仁プリン
190円

生チョコアイス
(チョコ・抹茶・バニラ)
チョコバナナアイス
各190円



まるごと
苺アイス
290円



ゆずシャーベット
マンゴーシャーベット
各290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

オレンジシャーベット 390円

メロンシャーベット 590円



COURSE MENU

宴会・コースメニュー

COURSE MENU

前日までの要予約 ●4名様～お受けいたします

全コース

120分
飲み放題
付き



※写真は「お手軽満腹コース」の4人前です。

お手軽満腹コース

〈お一人様〉5,000円(税込)

- 上タン ■鶏もも ■豚トロ ■サムギョプサル
- ハラミ ■上ホルモン ■ロース ■カルビ
- ライス(おかわり自由) ■キムチ盛り合わせ
- チョレギサラダ

厳選白李コース

〈お一人様〉7,000円(税込)

- 大トロタン ■厚切り上タン
- ミルフィーユロース ■本ミスジ
- 上カルビ ■赤身 ■上ホルモン
- 石焼ビビンバ ■キムチ盛り合わせ
- チョレギサラダ ■フルーツ盛り合わせ

贅沢極みコース

〈お一人様〉10,000円(税込)

- 牛タン極み盛り合わせ
- 肉刺身極み盛り合わせ
- 特選ミノ ■特選レバー ■ミルフィーユロース
- 特選厚切り極み盛り ■うにく寿司
- うにくら寿司 ■キムチ盛り合わせ
- スティック野菜の氷盛 ■フルーツ盛り合わせ

花火が「特別な日」を演出する「肉ケーキ」

※ご予算により対応できますので、お気軽にご相談ください。

3,000円(税込) / 5,000円(税込) / 【2段】8,000円(税込)

※仕入れの状況により内容が変更する場合がございます。



日・祝 限定

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

LUNCH MENU

ライスの
大盛
+50円



焼肉ランチ

1,290円

■カルビ ■タン ■ホルモン ■地鶏もも ■焼き海老
■ライス ■スープ ■サラダ ■キムチ ■デザート ■ウーロン茶



カルビ3種食べ比べランチ

1,990円

■カミノミ ■ササバラ ■タテバラ ■焼き海老
■ライス ■スープ ■サラダ ■キムチ ■デザート ■ウーロン茶



ホルモンランチ

1,290円

■上ホルモン ■地鶏もも
■ライス ■スープ ■サラダ ■キムチ ■デザート ■ウーロン茶



本日の赤身食べ比べランチ

1,590円

■本日の赤身盛り合わせ
■ライス ■スープ ■サラダ ■キムチ ■デザート ■ウーロン茶



石焼ピビンパランチ

1,290円

■石焼ピビンパ ■ミニ冷麺
■サラダ ■デザート ■ウーロン茶



ユッケジャン ラーメンランチ

1,090円

■ユッケジャンラーメン
■ライス ■サラダ ■デザート ■ウーロン茶



冷麺ランチ

1,190円

■冷麺 ■ミニピビンパ
■サラダ ■デザート ■ウーロン茶



和牛工場
はくり
Collaboration



白李秘伝の醤油ダレが
肉の旨味を引き立たせる。

肉屋の から揚げランチ

塩or醤油 790円

■から揚げ(4ヶ/240g) ■ライス
■スープ ■サラダ ■デザート



サクッとジューシーな
肉屋定番のメンチカツをランチで。

肉屋の メンチカツランチ

黒毛和牛×黒豚の黄金比
990円

■メンチカツ(2ヶ) ■ライス
■スープ ■サラダ ■デザート



肉屋ならではの肉汁たっぷりの
本格ハンバーグ。

肉屋の ハンバーグランチ

黒毛和牛×黒豚の黄金比
990円

■ハンバーグ(150g) ■ライス
■スープ ■サラダ ■デザート

※価格は税別価格です。

ワイン

〈グラスワイン〉

グラスワイン(赤・白) 490円



〈ボトルワイン〉

(赤)フォルタン リタルル カベルネ・ソーヴィニヨン

2,500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 リタルル シャルドネ

2,500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



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



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充分に
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)シャトーラグランジュ ル オーメドッグラグランジュ

7,000円



フランス
ミディアム

フランス名門シャトー。香り華やかで、ブルーベリーやさくら
んぼを思わせるピュアな果実香とスパイシーな香り。
素直な凝縮感と自然な果実味を持つ、ほどよい厚みのワイン。

(白)ウィリアム フェーブルシャブリ

7,000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)フレンネ エックス

3,800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。

ソフトドリンク

ALL230円

・コーラ ・ジンジャーエール ・リアルゴールド

・メロンソーダ ・オレンジジュース ・カルピスソーダ ・カルピス

・ウーロン茶 ・緑茶

・黒烏龍茶 350円 ・ウーロン茶〈ピッチャー〉 690円

※表示価格は全て税別価格です



Drink Menu

ドリンクメニュー

おいしいハイボールは、いいウイスキーから。

サントリーハイボール

SUNTORY HIGHBALL

超炭酸ハイボール

6VOLの超強力炭酸

サーバーは「超炭酸」専用

凍る直前1℃のソーダ

ジムビーム JIM BEAM KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY

ジムビームハイボールだぜっ!

グッとうまい！爽快なキレ！Newスタンダードハイボール！

ジムビームハイボール	390円
メガジムビームハイボール	650円
ジムビームコーラハイボール	450円
ジムビームジンジャーエールハイボール	450円
はちみつレモンジムビームハイボール	450円

お好きでしょ。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	430円
メガ角ハイボール	690円

レモンサワー

こだわり酒場のレモンサワー

こだわり酒場のメガレモンサワー

レモンサワー濃いめ

凍ったレモンが氷がわり！2～3杯目がおすすめ！

フリージング瀬戸内レモンサワー

中身おかわり

はちみつレモンサワー

カルピスレモンサワー

コーラレモンサワー

ジンジャーエールレモンサワー

プレミアムハイボール

凍ったレモンが氷がわり！2～3杯目がおすすめ！

フリージング瀬戸内レモンハイボール

中身おかわり

風のようになめらかな口あたりで、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

THE CHITA SUNTORY WHISKY

はなやかに香る。やわらかな味がする。いいことあったら、クラフトウイスキー。

メーカーズマークハイボール

サワー

ALL430円

・トマトサワー

・マンゴーサワー

・グレープフルーツサワー

・巨峰サワー

・カルピスサワー

・ウーロンハイ

・緑茶ハイ

ビール 神泡。

素材・製法・注ぎ方、全てにこだわり実現したきめ細かく、クリーミーな神泡のブレメルをお楽しみください。

ザ・プレミアム・モルツ

〈香る〉エール

490円

〈ビアカクテル〉

シャンディガフ

〈ノンアルコールビールテイスト飲料〉

オールフリー小瓶

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※ 糖質ゼロ※ プリン体ゼロ※

※栄養表示基準による。

※※100mlあたりプリン体0.5mg未満をプリン体0と表示。

〈瓶ビール〉

アサヒスーパードライ中瓶

キリン一番搾り中瓶

ジャパニーズジン

SUNTORY GIN

すっきり爽やかで、どんな料理にも合う

翠ジンハイボール

430円

果実酒

ロック・ソーダ割からお選びください。

南高梅酒

南国産マンゴー酒

山梨産巨峰酒

日本酒

誠鏡

冷酒・賀茂鶴

390円

790円

生レモンカクテル

フレッシュで心地よい甘さのルジェレモンと生レモンが相性抜群

生搾りルジェレモンソーダ

490円

カクテル

ALL430円

ジントニック

カシスソーダ

カシスオレンジ

カシスウーロン

ピーチソーダ

ピーチオレンジ

ピーチウーロン

焼酎

ロック・水割・ソーダ割からお選びください。

※ロックは+100円頂戴させていただきます。

バナナの香り。

大隅＜麦＞

壱岐＜麦＞

390円

430円

スイートポテトの香り。

大隅＜芋＞

黒霧島＜芋＞

390円

430円

マッコリ

乳酸由来のさわやかな味わい。

ソウルマッコリ

(1L) 1,490円 (グラス) 390円

※ワイン・ソフトドリンクは裏面です

※表示価格は全て税別価格です