

デザート

DESSERT



苺の酸味に練乳の甘さが絡み合う
まるごと苺アイス (3ヶ)

¥290^{+税}



3コ好きな組み合わせでご提供

生チョコアイス (3ヶ)

(チョコ or 抹茶)

¥190^{+税}



つるんとさわやかな甘味
手作り杏仁プリン

¥190^{+税}



太陽の恵みたっぷり
オレンジ1/2

シャーベット

¥390^{+税}



さっぱり爽やか お口直しにもどうぞ
レモンシャーベット

¥290^{+税}



・ひとくちバナナアイス

・ひとくちマンゴーアイス

・ひとくち苺ミルクアイス

各 ¥290^{+税}



バニラアイス

¥290^{+税}

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。



白焼肉
Yakiniku - Hakuri

当店では、牛肉の中でも最も美味しいと言われる
最高等級A5ランクの広島牛・佐賀牛を使用しております。

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。ご利用の際には、スタッフまでお気軽に申し付けくださいませ。

塩焼肉

SHIOYAKI MEAT

上タン

タンの中央の芯の部分です。

¥890+税



上タン厚切り

タンの中央の芯の部分の厚切りです。

¥890+税



ねぎタン塩

塩ダレで味付けしたネギを炙ったタンと一緒にどうぞ。

¥990+税

味付きねぎ ¥190+税



和牛コーネ

脂に甘みあり。塩焼きでどうぞ。

¥890+税



牛焼肉

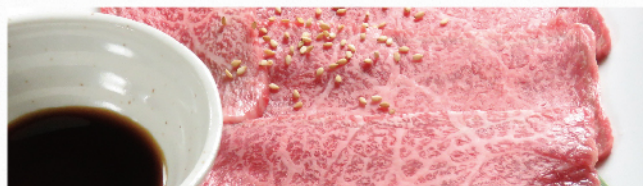
BBQ MEAL



赤身ロース (塩焼・タレ焼)

両面軽く炙ってお召し上がりください。
※焼き過ぎ注意! 焼きすぎない方が美味しくお召し上がりいただけます。

¥990+税



片面焼 赤身ロース (わさび醤油)

片面のみ10~15秒炙ってお楽しみください。

¥990+税



カルビ (塩焼・タレ焼)

当店人気No.1焼肉の定番。

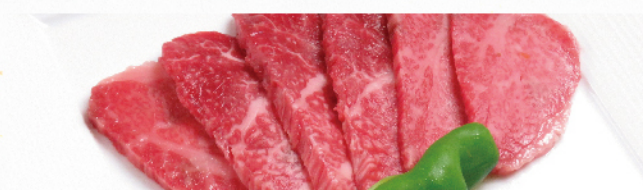
¥990+税



ハラミ (塩焼・タレ焼)

牛の横隔膜。ヘルシーでジューシー。

¥990+税



バラ (塩焼・タレ焼)

ほどよいサシのカルビです。

¥890+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

ホルモン

HORMONE



特選ミノ (塩焼・タレ焼)

上ミノの中の、
特に肉厚の部分の
一本焼き。

二人前 ¥1,990+税



上ミノ

コリコリの上ミノに
ニンニクの効いた
塩味が抜群です!

¥890+税



上レバー

新鮮なレバー。
よく焼いて
お召し上がりください。

¥890+税



上ホルモン

牛の大腸脂がしま状に
入っていることから
シマ腸とも呼ばれる。

¥690+税



センマイ

(塩焼・タレ焼)

牛の第3胃、
鉄分を多く含む。

¥590+税



コリコリ

牛の大動脈、
コリコリ食感

¥590+税

肉刺身

HORMONE



生センマイ

自家製辛味噌とコリコリのセンマイが絶妙。

¥590+税



ハツ刺身

おすすめ! 新鮮な牛の心臓をお刺身で!

¥590+税



レアステーキキュッケ風

和牛モモ肉を使ったユッケ風ステーキ。

¥890+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

特 選

BBQ MEAL - SUPER DELUXE



A5サーロイン
特選ロース (塩焼・タレ焼) 150g
きめ細やかな霜降りが絶品の証。

¥1,990+税



A5極上カルビ
特選カルビ (塩焼・タレ焼)
濃厚でジューシーな旨味たっぷり。

¥1,990+税



数量限定 適度な脂肪と柔らかさが人気
特選ハラミ (塩焼・タレ焼)
ハラミの中でも上質なものを厳選。

¥1,990+税



脂がたっぷりのったとろけるタン
大トロタン
タンの中で最も柔らかく最上級の希少部位です。

¥1,590+税

上 焼 肉

BBQ MEAL - DELUXE

あっさり上質な柔らかさ
上ロース (塩焼・タレ焼)
舌触りの柔らかさと、とろける食感。

¥1,590+税



A5三角バラ
上カルビ (塩焼・タレ焼)
濃厚でジューシーな旨み。

¥1,590+税



上ハラミ (塩焼・タレ焼)
牛の横隔膜。肉の旨みが強いのが特徴。

¥1,390+税



上イチボ (塩焼・タレ焼)
牛モモ肉の中で特に柔らかい部位。

¥1,390+税



※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

A5黒毛和牛 厳選カルビ (トモバラ)

BBQ MEAL - SUPER DELUXE



ヒレの特質を
併せ持つカルビ
カイノミ
¥1,590+税



赤身とサシが
好バランスのカルビ
ササバラ
¥1,590+税



ハラミ近くにあり、うま味が強いバラ肉
ウチハラミ ¥1,290+税



濃厚なうま味のカルビ
タテバラ ¥1,490+税



芳醇な味わいの特上カルビ
特選ヘッドバラ
¥1,990+税



おまかせ!カルビ4種盛
カイノミ、ササバラ、
うちハラミ、タテバラ ¥3,690+税



おまかせ!
塩焼4種盛
上タン、上ミノ、セセリ、コーネ ¥1,890+税



おまかせ!赤身4種盛
上イチボ、上モモ、上ハラミ、
黒毛和牛カルビ ¥3,490+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

豚肉

PORK



カリッカリの豚バラが美味！ 三枚肉

(サムギョプサル)

豚バラとサンチュのセット

豚バラをカリッカリになるまでよく焼いて、
野菜を巻いてニンニクみそをつけてお召し上がりください。

¥690+税



豚バラ

脂身と赤身が交互に三層に
なっているので三枚肉と呼ばれます。

¥490+税



豚トロ

細やかなサシが入っていて
マグロのトロのような色から豚トロと呼ばれます。

¥490+税



ガリ

のどナンコツです。

¥490+税

鶏肉

CHICKEN



鶏モモ

旨みとコクのある鶏のモモ肉。

¥390+税

セセリ

歯ごたえのある、旨みたっぷりの鶏の首。

¥390+税

つくね(2本)

鶏ナンコツ入りのつくねです。

¥390+税

海鮮

SEAFOOD



えび

¥490+税



いか

¥490+税

貝柱(3ヶ)

¥790+税

海鮮盛り

¥990+税

アラカルト

A LA CARTE



ウインナー(4本)

超あらびきウインナーです。

¥390+税

野菜焼 小

焼野菜の盛り合わせです。

¥290+税

野菜焼 大

¥490+税

椎茸

¥390+税

枝豆

¥290+税

にんにく揚げ

¥290+税

にんにく焼き

スタミナ満点です！

¥190+税

キャベツ

¥190+税

韓国のり

¥190+税

漬物

PICKLES



キムチ盛り

白菜・大根・きゅうりのキムチ盛り合わせです。

¥790+税

キムチ

白菜のキムチです。

¥390+税

カクテキ

大根のキムチです。

¥390+税

オイキムチ

きゅうりのキムチです。

¥390+税

チャンジャ

鰾の塩辛です。

¥390+税

サラダ

SALAD



辛い チョレギサラダ

ごま油薫るサラダ。

¥490+税



チョレギサラダ

自家製チョレギドレッシングは
ちよい辛です。

¥490+税



長芋梅サラダ

あっさり長芋を
すっきりした自家製梅
ドレッシングでどうぞ。

¥490+税



大根の コールスローサラダ

細切り大根と玉子の
コールスローサラダ。

¥490+税



ナムル

もやし・ぜんまい・ほうれん草の
盛り合わせです。

¥490+税

サンチュ 小(5枚)

お肉との相性抜群！自家製辛味増付きです。

¥200+税

サンチュ(10枚)

¥390+税

ステーキきゅうり

ごま油、塩、韓国のりで食べる韓国風。

¥190+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

石焼

STONE ROSTED



- 焼肉屋の定番メニュー
石焼ビビンバ (スープ付)
 もやし・ぜんまい・ほうれん草
 きんぴら・キムチ・肉味噌・玉子 ¥890+税
- 石焼チーズビビンバ** (スープ付)
 もやし・ぜんまい・ほうれん草
 きんぴら・キムチ・肉味噌・玉子・チーズ ¥990+税
- 石焼あなごめし** (スープ付)
 きんぴら・あなご・ねぎ ¥790+税
- ビビンバ** (スープ付)
 もやし・ぜんまい・ほうれん草
 きんぴら・キムチ・肉味噌・玉子 ¥690+税

ライス

RICE



- ガーリックライス** (スープ付) ¥490+税
- 海鮮ガーリックライス** (スープ付) ¥690+税



- ライス 小 ¥200+税
- ライス 中 ¥250+税
- ライス 大 ¥300+税

スープ

SOUP



- ユッケジャンスープ ¥790+税
- テールスープ ¥790+税
- 黒テールスープ ¥840+税
- 玉子スープ ¥290+税
- わかめスープ ¥290+税

クッパ

GUKBAP

- お子様クッパ ¥390+税
- カルビクッパ ¥590+税
- ユッケジャンクッパ ¥890+税
- テールクッパ ¥890+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

ラーメン

RAMEN



- やみつきになる辛さ!
ユッケジャンラーメン
 旨さと辛さが絡み合う、
 白李自慢のラーメンです。 ¥890+税



- 牛のダシが存分に楽しめる
テールラーメン
 メの一杯に!
 飲み干す旨さ! ¥990+税

- 自家製マー油でコクと風味UP!
黒テールラーメン
 テールスープの旨味に、
 焦がしニンニクが香る
 自家製黒マールが効いた一杯! ¥1,040+税

レーメン

COLD NOODLE



- レーメン ¥690+税
- レーメン(ハーフサイズ) ¥490+税

ざるレーメン

ZARU-NAENGYEON



- ざるレーメン ¥490+税
- ざるレーメン(ハーフサイズ) ¥390+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

ビール

BEER



**SUPER
"DRY"**

洗練されたクリアな味、辛口。

アサヒスーパードライ

生ビール
(アサヒスーパードライ) ¥500+税

瓶ビール(アサヒスーパードライor麒麟)
¥590+税

シャンディーガフ
(ビール+ジンジャーエール) ¥490+税

ドライゼロ
(ノンアルコールビール) ¥390+税

サワー

SOUR



フリージング
レモンサワー ¥490+税

氷の代わりに
凍ったレモンをIN!

フリージングレモンサワー専用
おかわりサワー ¥290+税

飲み終わったフリージング
レモンサワーに追加の
サワーを注ぎます。
程よく溶けたレモンが爽やか!

フローズン
レモンサワー ¥490+税
レモンシャーベット入りの
爽やかなレモンサワー!



- レモンサワー ¥390+税
- ライムサワー ¥390+税
- 青りんごサワー ¥390+税
- 巨峰サワー ¥390+税
- ゆずサワー ¥390+税
- パンチサワー ¥390+税
- カルピスレモンサワー ¥390+税
- 生絞りグレープフルーツサワー... ¥490+税

ハイボール

HIGHBALL



フリージング
レモンハイボール

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! ¥490+税

フリージングレモンハイボール専用
おかわりハイボール ¥290+税

飲み終わったフリージングハイボールに
追加のハイボールを注ぎます。
ほどよく溶けたレモンが一層美味しい!

フローズン
レモンハイボール ¥490+税

ハイボールにレモンシャーベット入りの
ほのかに甘くて爽やかなハイボール♡



ハイボール
¥390+税

ビゲのハイボール
¥420+税
ビールの泡が載った
ユニークなハイボール!
グッと飲んで
味わいかわやか!



- コークハイボール ¥490+税
- ジンジャーハイボール ¥490+税
- カルピスハイボール ¥490+税



焼酎
ハイボール ¥490+税
(麦)

金黒
ハイボール ¥490+税
(芋)

マッコリ

RICE WINE



マッコリ500ml
¥790

マッコリ1ℓ
¥1,490

焼酎

DISTILLED SPIRITS

ロック/水割/湯割/ウーロン割/緑茶割 (ロック・ウーロン・緑茶割のみ +100円)



グラス

麦焼酎 壱岐 ¥390+税

芋焼酎 金黒 ¥490+税

ウーロンハイ (麦or芋) ¥490+税

緑茶ハイ (麦or芋) ¥490+税

ボトル

麦焼酎 壱岐 ¥1,800+税

芋焼酎 金黒 ¥2,000+税

芋焼酎 木挽ブルー ¥2,000+税

日本酒

SAKE



誠鏡 ¥390+税

賀茂鶴
辛口 ¥490+税

サムライ
ロック
日本酒 +
ライムシロップ ¥390+税

冷酒
賀茂鶴 ¥790+税

梅酒

PULM WINE

ロック/ソーダ割 (ロックのみ+100円)

梅酒 ¥390+税



カクテル

COCKTAIL



カシスソーダ ¥490+税

カシスオレンジ ¥490+税

カシスウーロン ¥490+税

カシスグレープフルーツ ¥490+税

ピーチフィズ ¥490+税

ファジーネーブル ¥490+税

レゲエパンチ ¥490+税

ピーチグレープフルーツ ¥490+税

ワイン

WINE



赤ワイングラス ¥390+税

白ワイングラス ¥390+税

サングリアグラス ¥390+税

キティー
(赤ワイン+ジンジャーエール) ¥390+税

オペレーター
(白ワイン+ジンジャーエール) ¥390+税

[赤:フルボディ]肉専用ワイン
リブシャックレッド

ベリー系の華やかな香りと、スモーキーな風味。
肉料理の味わいを一層引き立てます。

ボトル ¥3,000+税

[白:辛口]
アルデッシュュシャルドネ

シャルドネ種の個性を活かすため、ステンレスタンクのみで醸造。
香りは爽やか、すっきりとした口当たり。

ボトル ¥3,000+税

[スパークリング]
シャルルアルマン

きめ細かい泡立ちと豊かなブラム系の香り。
やや辛口のスパークリング。

ボトル ¥3,200+税

ノンアルコールカクテル

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



ノンアルカシスソーダ ¥490+税

ノンアルカシスオレンジ ¥490+税

ノンアルカシスウーロン ¥490+税

ノンアルカシスグレープフルーツ ¥490+税

ノンアルピーチフィズ ¥490+税

ノンアルファジーネーブル ¥490+税

ノンアルレゲエパンチ ¥490+税

ノンアルピーチグレープフルーツ ¥490+税

ソフトドリンク

SOFT DRINK



ウーロン茶
コーラ
ジンジャーエール
オレンジ
カルピス

カルピスソーダ
グレープフルーツ
リアルゴールド
緑茶

各 ¥190+税

黒ウーロン茶 ¥290+税

ウーロン茶<ピッチャー> ¥590+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

宴会

BANQUET



〈120分〉飲み放題付宴会

生ビール・チューハイ・梅酒・ワイン・ソフトドリンク・芋焼酎・麦焼酎・日本酒・ウイスキー・ハイボール

※写真はイメージです。

お一人様

上質!! お肉の量を減らして肉質アップ

極・¥5,000_(税込)のコース

2時間飲み放題付

8品

大トロタン、上カルビ、ハラミ、上ホルモン、野菜焼、
キムチ、枝豆、肉寿司

4名様より承ります。ご予算のご相談も承ります。

ご予算に合わせてご用意もできますのでお気軽にご相談くださいませ。

お一人様

¥5,000_(税込)のコース

2時間飲み放題付

10品

上タン、三枚肉、カルビ、ロース、上ホルモン、豚ロース、
キムチ盛、選べるチョレギサラダ、ライス(大、中、小)、
デザート

お一人様

¥7,000_(税込)のコース

2時間飲み放題付

10品

大トロタン、上ロース、ロース、上カルビ、上ハラミ、
上ホルモン、キムチ盛、選べるチョレギサラダ、石焼ピビンバ、
デザート