

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コお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



ソフトアイス
¥290+税



レモン
シャーベット
¥290+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。



お客様へ

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。

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ねぎを炙ったタンと一緒にどうぞ。

¥990+税

味付きねぎ ¥190+税



和牛コ一ネ

脂に甘みあり。塩焼きでどうぞ。

¥890+税



牛焼肉

B B Q MEAL

ロース (塩焼・タレ焼)

和牛の肩ロース肉。

¥990+税



カルビ (塩焼・タレ焼)

当店人気No.1! 烧肉の定番。

¥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



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



ホルモン

HORMONE

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



ホルモン

牛の小腸です。
身が薄く、プリプリの
脂が特徴です。

¥590+税



センマイ

(塩焼・タレ焼)
牛の第3胃、
鉄分が多く含む。

¥590+税

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

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



レアステーキユッケ風

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。

※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。

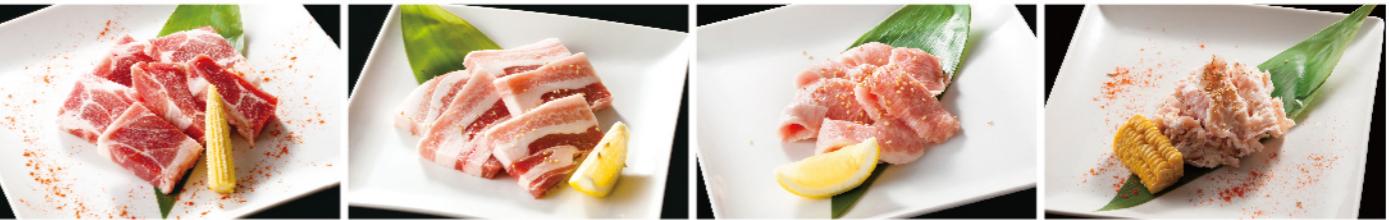
豚肉

PORK



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



豚ロース
肩ロース肉です。

¥490+税

豚バラ
脂身と赤身が交互に
三層になっている
ので三枚肉と呼びます。

¥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ancaotsです。

¥490+税

鶏肉

CHICKEN



鶏モモ ¥390+税

セセリ ¥390+税

つくね(2本) ¥390+税



¥490+税



¥490+税

貝柱(3ヶ) ¥790+税
海鮮盛り ¥990+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

アラカルト

A LA CARTE



ウインナー(4本)	¥390+税
超あらびきウインナーです。	
野菜焼 小	¥290+税
焼野菜の盛り合わせです。	
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	¥190+税
スタミナ満点です!	
キャベツ	¥190+税
韓国の人り	¥190+税

漬物

PICKLES



キムチ盛り	¥790+税
白菜・大根・きゅうりのキムチ盛り合わせです。	
キムチ	¥390+税
白菜のキムチです。	
カクテキ	¥390+税
大根のキムチです。	
オイキムチ	¥390+税
きゅうりのキムチです。	
チャンジャ	¥390+税
鶏の塩辛です。	

サラダ

SALAD



辛くない
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
ちょい辛です。

¥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。

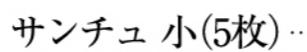
¥490+税



ナムル

もやし・ゼンマイ・ほうれん草の
盛り合わせです。

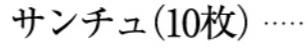
¥490+税



サンチュ 小(5枚)

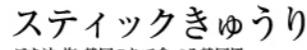
お肉との相性抜群! 自家製辛味噌付きです。

¥200+税



サンチュ(10枚)

¥390+税



ステイックきゅうり

ごま油、塩、韓国の人りで食べる韓国風。

¥190+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

コース

PRIX-FIXE MENU

◆ボリューム満点!

たっぷりと焼肉の美味しさを満喫していただくために
品数豊富にボリューム満点。

◆豊富な種類!

ご利用シーンに合わせて様々なコース料理をご用意。
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。



おふたりでのご利用に
デートコース

お一人様あたり
¥1,750
+税

大人2名様で | ¥3,500+税

豚トロ、ロース、豚ロース、鶏焼、上ホルモン、
野菜焼、キムチ

×2 ×2

ご家族でのご利用なら

ファミリーコース

お一人様あたり
¥1,450
+税

大人2名様で
小人2名様 | ¥5,800+税

豚トロ、ロース、赤身ロース、豚ロース、鶏焼、
上ホルモン、野菜焼、キムチ、チシャ

×4 ×4



お肉大好き!お肉三昧
デラックスコース

¥6,800+税

大人2~3名様で
上ロース、上カルビ、サムギョプサル、鶏焼、
上ホルモン、豚ロース、野菜焼、キムチ、ニンニク焼



※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

白ご飯を別メニューに
変更できます



別メニュー(ピビンバ・クッパなど)
に変更される場合、変更メニュー
の金額から200円+税を差し引いた
金額となります。

石焼

STONE ROASTED



焼肉屋の定番メニュー
石焼ビビンバ (スープ付)

もやし・ゼンマイ・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・ゼンマイ・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・ゼンマイ・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

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
自家製黒マーチュが効いた一杯!

¥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 ¥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。

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

ビール

BEER



エクストラコールド (アサヒスーパードライ)

五感の全てで味わう、かつてない「辛口」体験。

¥500+税

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キリン)

¥590+税

ドライゼロ (ノンアルコールビール)

¥390+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

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!

¥290+税

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♡

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

¥390+税

ヒゲのハイボール

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
味わいかろやか!

¥420+税



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

(麦) ¥490+税

金黒 ハイボール

(芋) ¥490+税



マッコリ500ml

¥790+税

マッコリ1ℓ

¥1,490+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

焼酎

DISTILLED SPIRITS

ロック/氷割/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
ファジーねーブル	¥490+税
レゲエパンチ	¥490+税
ピーチグレープフルーツ	¥490+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

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、 smokey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プラム系の香り。
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



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

メロンソーダ

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。

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。

3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