

カクテル



カシスソーダ	590円+税
カシスオレンジ	590円+税
カシスウーロン	590円+税
カシスグレープフルーツ	590円+税
ピーチフィズ	590円+税
ファジーネーブル	590円+税
レゲエパンチ	590円+税
ピーチグレープフルーツ	590円+税

ノンアルコールカクテルも
ございます!



ソフトドリンク

ウーロン茶	カルピスソーダ
コーラ	グレープフルーツ
ジンジャーエール	リアルゴールド
オレンジ	緑茶
カルピス	各290円+税



炭酸水	290円+税
黒ウーロン茶	390円+税

ウーロン茶ピッチャー(約3.5杯) 890円+税



白燗肉 Dining
Hakuri San

流川店

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・紙ナブキンを
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。

特選

BBQ MEAL - SUPER DELUXE



A5サーロイン
特選ロース
(塩焼・タレ焼・わさび醤油) 150g

¥2,990+税

言わずと知れた牛肉の王様。
キメ細やかな霜降り模様が絶品の証。



A5極上カルビ
特選カルビ (塩焼・タレ焼・わさび醤油)

¥2,390+税

ツヤといい霜降りの美しさといい他の部位を圧倒する見事さ。



黒毛和牛のハラミ
特選ハラミ (塩焼・タレ焼・わさび醤油)

¥1,990+税

牛の横隔膜。大胆に厚切りに。



脂がたっぷりのったとろけるタン
大トロタン厚切り

¥1,990+税

タンの中で最も柔らかく最上級の希少部位の厚切り。



塩焼きが旨い
特選ミノ (塩焼・タレ焼) ※2人前~

¥990+税

第1の胃。最も肉厚の部分の一本カット。

上焼肉

BBQ MEAL - DELUXE



A5黒毛和牛
上ロース (塩焼・タレ焼・わさび醤油)

¥1,690+税

舌触りの柔らかさと、とろける食感。



サーロインの
焼きしゃぶ (塩焼・タレ焼)

¥1,990+税

肉のうま味と脂の甘味が相まって濃厚な風味。



A5黒毛和牛
上カルビ (塩焼・タレ焼・わさび醤油)

¥1,690+税

濃厚でジューシーな旨み。



上ハラミ (塩焼・タレ焼・わさび醤油)

¥1,490+税

牛の横隔膜。肉の旨みが強いのが特徴。



大トロタン

¥1,590+税

タンの根元の一番脂ののっている部位。



上イチボ (塩焼・タレ焼)

¥1,390+税

牛モモ肉の中で特に柔らかい部位。

盛り合わせ

BBQ MEAL - ASSORTED



特選盛り 計180g

・特選ロース40g ・特選カルビ40g
・特選ハラミ60g ・大トロタン厚切り40g

¥3,590+税

※各2切です。

上盛り 計160g

・上ロース40g ・上カルビ40g
・上ハラミ40g ・大トロタン40g

¥2,690+税

※各2切です。

※写真は特選盛りです。

牛焼肉

BEEF



和牛ロース

(塩焼・タレ焼)

和牛の赤身ロース。

¥1,200+税

片面焼き 生ロース

(わさび醤油)

片面のみ10~15秒炙って
お楽しみください。

¥1,200+税



和牛カルビ

(塩焼・タレ焼)

焼肉の王道。

¥1,200+税



上(生)タン

タン中央部(タン元)ビタミンAや
タウリンを多く含む。

¥1,200+税



上(生)タン厚切り

タン元の厚切り。

¥1,200+税



牛バラの焼きしゃぶ

(塩焼・タレ焼)

ほどよいサシの
カルビです。

¥990+税



ねぎ(生)タン塩

味付したねぎを炙ったタンが絶妙。

¥1,290+税



和牛コーネ

脂に旨みあり。広島県の定番。

¥990+税

ホルモン

HORMONE



上ミノ

(塩焼・タレ焼)

ほのかな甘味と香りがあり
食べやすい。
塩焼がおすすめ。

¥890+税



上レバー

(塩焼・タレ焼)

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

(塩焼・タレ焼)

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



ハツ

(塩焼・タレ焼)

サクとした食感と
クセのない淡白な味の
牛の心臓。

¥690+税



センマイ

(塩焼・タレ焼)

牛の第3胃、
鉄分を多く含む。

¥690+税

肉前菜

MEAT APPETIZER



生センマイ

自家製辛味噌とコリコリの
センマイが絶妙。

¥690+税



ハツ刺身

新鮮な牛の心臓を
お刺身で!

¥690+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。

¥990+税



特選ハラミ刺

¥1,390+税



低温調理 生レバー

¥990+税



肉寿司

¥790+税



うにく寿司

¥1,490+税



雲丹乗せ レアステーキ

¥1,590+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。

アラカルト



ウインナー(4本) 390円+税
超あらびきウインナーです。

野菜焼 小 490円+税

野菜焼 大 690円+税
焼野菜の盛り合わせです。

にんにく焼き 290円+税
スタミナ満点です!

サンチュ 小(5枚) 290円+税

サンチュ 大(10枚) 490円+税

韓国のり 190円+税

海鮮



貝柱 890円+税

いか(4個) 490円+税

えび(4個) 490円+税

海鮮盛り(貝柱、いか、えび 各2) 990円+税

豚焼肉



カリッカリの豚バラが美味!
三枚肉(サムギョブサル) 豚バラとサンチュのセット 790円+税
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、お召し上がりください。



豚ヒレ 690円+税



豚バラ 590円+税
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。



豚トロ 590円+税
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。



ガリ 590円+税
のどナンコツです。

サラダ



SAN
燦サラダ
ゴマ油薫るサラダ。
590円+税



チヨレギサラダ
自家製チヨレギドレッシングは
ちよい辛です。
590円+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。
590円+税



ステーキきゅうり
ゴマ油、塩で味付けした韓国風。
290円+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です。
590円+税



ナムル
もやし、ぜんまい、ホーレン草の
盛り合わせ。
490円+税

まるごとトマト 390円+税

ピリ辛冷奴 390円+税
冷奴を自家製ピリ辛タレでどうぞ。

枝豆 390円+税

漬物



キムチ盛 990円+税
白菜・大根・きゅうりのキムチ盛り合わせです。

キムチ 390円+税
白菜のキムチです。

カクテキ 390円+税
大根のキムチです。

オイキムチ 390円+税
きゅうりのキムチです。

チャンジャ 390円+税
鱈の塩辛です。

スープ



テール
スープ 890円+税

黒テールスープ 990円+税
自家製マー油入り。

ユッケジャンスープ 790円+税

玉子スープ 290円+税

わかめスープ 290円+税

ライス



- ガーリックライス (スープ付) 590円+税
- ライス 小 200円+税
- ライス 中 250円+税
- ライス 大 300円+税

ラーメン



やみつきになる辛さ!
ユッケジャンラーメン
やみつきになる辛さが自慢です。 890円+税



テールラーメン
牛の尾のスタミナ
スープです。 990円+税

黒テールラーメン 1,090円+税
自家製マー油でコクと風味UP。

ピビンバ



- 焼肉屋の定番メニュー
- 石焼ピビンバ (スープ付) 890円+税
もやし・ぜんまい・ほうれん草・きんぴら・キムチ・肉味噌・玉子
- 石焼チーズピビンバ (スープ付) 990円+税
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

ラーメン



べはあっさり派の方に
ラーメン 690円+税
あっさり味の麺と、すっきりしたスープが絶妙!

ラーメン(ハーフ) 490円+税



甘辛いつゆがクセになる
ざるラーメン
韓国ラーメンをざるそば感覚で!
自家製甘辛つゆ。

辛味無しのつゆも
ご用意できます。

490円+税

ざるラーメン(ハーフ) 390円+税

デザート



生チョコアイス (3ヶ)
(チョコ or 抹茶)
290円+税



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)
390円+税



イタリアンジェラート
バニラ(ロイヤルブルボン)
イチゴ(あまおう)
390円+税



レモンシャーベット
290円+税

クッパ

- カルビクッパ 590円+税
- ユッケジャンクッパ 890円+税
- テールクッパ 990円+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



【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

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。

要予約

HAKU

白

コース

お一人様 **5,000円**(税込)

2時間飲み放題付

9品

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

要予約

SUMOMO

李

コース

お一人様 **7,000円**(税込)

2時間飲み放題付

10品

大トロタン、三枚肉、上カルビ、上ハラミ、上ロース、
上ホルモン、キムチ盛、選べるチョレギサラダ、
石焼ビビンバ、デザート

ビール



- アサヒドライプレミアム 590円+税
- 瓶ビール(アサヒ) 590円+税
- 瓶ビール(麒麟) 590円+税
- ドライゼロ(ノンアルコールビール) 390円+税
- シャンデイーガフ 590円+税

サワー

●レモンサワー



フリージング
レモンサワー 590円+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 390円+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

レモンシャーベット入りの
爽やかなレモンサワー!

590円+税

カルピスレモンサワー 490円+税

生絞りグレープフルーツ 590円+税

女性限定!
ちょっぴり甘めのレモンサワー 490円+税

レモンサワー 490円+税

ライムサワー 490円+税

パンチサワー 490円+税

青リンゴサワー 490円+税

巨峰サワー 490円+税

ハイボール



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!
590円+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!
390円+税

フローズン
レモンハイボール
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
590円+税

女性限定!
ちょっぴり甘めの
レモンハイ 490円+税



ハイボール
490円+税

コーク
ハイボール
590円+税

ジンジャー
ハイボール
590円+税

カルピスハイボール 590円+税

山崎ハイボール 990円+税



金黒
ハイボール
590円+税

焼酎
ハイボール
590円+税



竹鶴ハイボール
890円+税

焼酎

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 490円+税
- 芋焼酎 金黒 490円+税
- ウーロンハイ(麦or芋) 590円+税
- 緑茶ハイ(麦or芋) 590円+税
- ボトル
- 麦焼酎 壱岐 2,000円+税
- 芋焼酎 金黒 2,200円+税
- 芋焼酎 木挽ブルー 2,200円+税

日本酒

- 誠鏡 490円+税
- 賀茂鶴(辛口) 490円+税
- サムライロック 490円+税
日本酒 +ワイルドシロップ
- 冷酒賀茂鶴 990円+税
- 鍋島 990円+税



マッコリ

- マッコリグラス 590円+税
- マッコリ(1L) 1,890円+税



ワイン



- 赤ワイングラス ¥490+税
- 白ワイングラス ¥490+税
- サングリアグラス ¥490+税
- キティー ¥490+税
(赤ワイン+ジンジャーエール)
- オペレーター ¥490+税
(白ワイン+ジンジャーエール)

肉専用ワイン

- リブシャックレット 3,000円+税

ベリー果実の華やかな香り。肉料理の味わいを一層引き立てます。

スパークリングワイン

- シャルルアルマン 3,200円+税

きめ細かい泡立ち、豊かなプラム系の香り。やや辛口のスパークリング。

赤 フルボディ

- ドメヌ・アラン 4,800円+税

黒スグリやフランボワーズの濃縮した香り。

白 辛口

- シャブリ・アンリ ドブルソー 4,800円+税

リンゴや洋ナシの香り、ミネラルのノート。フレッシュでフルーティ。

スパークリングワイン

- ルイラトゥール シモネ 5,000円+税

きめ細かい泡立ちに、柑橘系果実の香りとアーモンドのニュアンス。

白 辛口

- シヤスラ グランクリュ レジェンド 8,000円+税

ミシュランガイド三ツ星シェフが認めた白ワイン。

赤 フルボディ

- ピノノワール グランクリュ 8,000円+税

特級畑<グランクリュ>のワイン。
ラズベリーの香りにチェリーとバニラ。
ピロードのような仕上がり。

梅酒

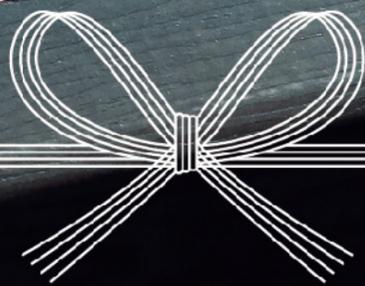
ソーダ割/ロック ロックは +100円

- 梅酒 390円+税
- あらごし梅酒 490円+税





厳選された
A5ランクの
広島牛を
お届けします。



贈答用

すき焼き・しゃぶしゃぶ肉
10,000円(税込) [500g]



各種製法対応、お電話にて注文受付、店舗受け渡し、冷凍発送可(送料別途)



特上
焼肉弁当
緑茶付き
二,五〇〇円(税込)

A5ランクの広島牛を
贅沢に焼き上げた
焼肉弁当が
出来上がりました。
柔らかさはもちろん、
肉質の良さや
和牛独特の甘いうま味を
白ネこだわりのタレで
お楽しみください。



厳選
A5
広島牛

炙り
肉寿司
弁当
緑茶付き
二,五〇〇円(税込)

A5ランクの広島牛を
炙って握り寿司にしました。
炙りならではのなめらかな
口どけと、奥深い味は
酢飯との相性も抜群。
新鮮なサラダと合わせて、
贅沢かつヘルシーに
お召し上がりください。



商品についてのご質問は各店スタッフへお気軽にお問い合わせください。