

デザート

- まるごと苺アイス
- 生チョコアイス
- 生チョコ抹茶アイス
- ひとくちチョコバナナ
- ひとくちマンゴーアイス

組み合わせ自由
3ヶで**290円**+税

上記の中から3ヶお好きな組み合わせでご注文いただけます。



まるごと苺アイス



ひとくちチョコバナナ



ひとくちマンゴーアイス



生チョコアイス



おすすめ!

太陽の恵みたっぷり
**オレンジ1/2
シャーベット** **390円**+税



おすすめ!

さっぱり爽やかお口直しにも
レモンシャーベット **290円**+税



おすすめ!

さつまいもの甘みが美味しい
お芋アイス **290円**+税



アイスクリーム
(バニラ・抹茶)
290円+税

コーラフロート **390円**+税

メロンクリームソーダ **390円**+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。



お品書き



**厳選された国産牛を
リーズナブルに!**

炭火で焼き上げるから旨い!

お肉は全て国産牛。

自らの手で手間暇かけてさばくので

高い鮮度と低価格を実現!

食材は全て安心・安全の国産にこだわっています。



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。



牛焼肉

キメ細やかな霜降り模様が絶品の証。

上ロース (塩焼・タレ焼)

1,590円+税

濃厚でジューシーな旨みたっぷり。

上カルビ (塩焼・タレ焼)

1,590円+税

脂がたっぷりのったとろけるタン。

大トロタン

1,590円+税

ハラミの中で上質なものを厳選。

上ハラミ

1,390円+税

おすすめ!

両面軽く炙ってお楽しみください

※焼き過ぎ注意!

赤身ロース

(塩焼・タレ焼) 990円+税

片面のみ10~15秒炙ってどうぞ!

片面焼き赤身

ロース 990円+税

ほどよいサシのカルビです。

バラ

890円+税

おすすめ!

一番人気! 焼肉の定番。

カルビ

990円+税

おすすめ!

タンの中央の芯の部分です。

上タン

990円+税

脂に甘みがあります。塩焼きでどうぞ。

コーネ

890円+税

タンの中央の芯の部分の厚切りです。

上タン厚切り

890円+税

味付青ねぎ

190円+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

※写真は2人前です。

肉厚部分が歯ごたえ抜群

特選ミノ (塩焼・タレ焼)

2人前 1990円+税

上ミノの中の、特に肉厚の部分の一本焼き。

塩焼きが旨い!

上ミノ (塩焼・タレ焼)

890円+税

コリコリの上ミノにニンニクの効いた塩味が抜群!

おすすめ!

ハラミ

(醤油タレ・味噌タレ)

牛の横隔膜。ヘルシーでジューシー。

990円+税

おすすめ!

上ホルモン

牛の大腸です。身が厚く、

ほどよい脂が特徴です。

690円+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円+税

おすすめ!

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円+税

センマイ

コリコリとした食感。

鉄分を多く含みます。

490円+税

肉刺身

コリコリの食感が旨い!

生センマイ

コリコリのセンマイを、

ゆずポン酢と辛味噌でどうぞ!

590円+税

新鮮な牛の心臓をお刺身で!

ハツ刺し

淡白な味わい、サクッとした

食感で食べやすい!

590円+税

お口の中であとろける食感

レアステーキユッケ風

和牛モモ肉の

ステーキのユッケ風。

890円+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

豚焼肉



豚ロース
肩ロース肉です。
490円+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円+税

鶏焼肉



鶏モモ (塩焼・タレ焼) 390円+税

セセリ (塩焼・タレ焼) 390円+税

ナンコツ (塩焼・タレ焼) 390円+税

つくね(2本) 390円+税



カリッカリの豚バラが美味！

おすすめ 三枚肉 (サムギョプサル) 690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。

豚トロ 490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 490円+税

のどナンコツです。

海鮮

えび 490円+税

いか 490円+税

貝柱(3ヶ) 790円+税

海鮮盛り合わせ 990円+税



サラダ

おすすめ 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円+税



おすすめ 辛くない
チョレギサラダ
ゴマ油薫るサラダ。
490円+税

おすすめ 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。
490円+税



サンチュ 小(5枚) 200円+税

サンチュ(10枚) 390円+税

お肉との相性抜群！自家製味噌付きです。

ナムル 490円+税

もやし・ぜんまい・ほうれん草の3種類です。

スティックきゅうり 190円+税

ごま油、塩、韓国のもで食べる韓国風。

アラカルト



外はパリッ、中はジューシー

おすすめ ウインナー(4本) 390円+税

超あらびきウインナーです。

焼野菜 290円+税

焼野菜の盛り合わせです。

韓国のり 190円+税

ごま油と塩が絶妙です！

枝豆 290円+税

おつまみに！箸休めに！

椎茸 390円+税

にんにく焼 キャベツ 玉ねぎ

なす ピーマン にんじん 各190円+税
かぼちゃ

漬物



キムチ盛 790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。

麺類



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
 自家製マー油で
 コクと風味UP。
1040円+税

ラーメン
 あっさり味の麺と、
 すっきりした
 スープが絶妙！
690円+税

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。
490円+税

ざるラーメン(ハーフ) **390円+税**

辛味無しのおつゆも
 ご用意できます。

ご飯類



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 **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

石焼あなごめし **790円+税**
 きんぴら・あなご・ねぎ

ライス 小 **200円+税**

ライス 中 **250円+税**

ライス 大 **300円+税**

ガーリックライス **490円+税**

スープ

テールスープ
790円+税

黒テールスープ
 自家製マー油入り。
840円+税

テールクッパ **890円+税**

ユッケジャンスープ **790円+税**

ユッケジャンクッパ **890円+税**

カルビクッパ **590円+税**

玉子スープ **290円+税**

わかめスープ **290円+税**

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

虎至の おすすめセット

- ◆ **ボリューム満点！** たっふ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セット料理をご用意。
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。

白ご飯を
 別メニューに
 変更できます



ご飯を別メニュー(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白ご飯 **200円+税**を差し引いた金額
 となります。



デートでのご利用なら
つくしセット

大人2名様で
3,500円
 +税
 お一人様あたり
 1,750円+税

・三枚肉 ・バラ
 ・豚ロース ・鶏モモ
 ・上ホルモン ・野菜焼
 ・キムチ



ご家族でのご利用なら
わらびセット

大人4名様で
5,800円
 +税
 お一人様あたり
 1,450円+税

・三枚肉 ・ロース
 ・バラ ・豚ロース
 ・鶏モモ ・上ホルモン
 ・野菜焼 ・キムチ



お肉大好き！お肉三昧
デラックスセット

大人2～3名様で
6,800円
 +税

・上ロース ・上カルビ
 ・サムギョブサル ・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。

ビール

BEER



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
生グレープフルーツサワー ¥490+税

※価格は全て税抜です。別途消費税がかかります。

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



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!
グツと飲んで味わいからやか!

¥420+税



焼酎
ハイボール
(麦) ¥490+税

金黒
ハイボール
(芋) ¥490+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

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 ¥390+税

(赤ワイン+ジンジャーエール)

オペレーター ¥390+税

(白ワイン+ジンジャーエール)

[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

※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/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 ¥390+税
日本酒 +ライムシロップ

冷酒
賀茂鶴 ¥790+税

マッコリ

RICE WINE



マッコリ500ml
¥790+税

マッコリ1ℓ
¥1,490+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	ピーチグレープフルーツ
カシスオレンジ	ピーチフィズ
カシスウーロン	ファジーネーブル
カシスグレープフルーツ	レゲエパンチ

各¥490+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	ノンアルピーチグレープフルーツ
ノンアルカシスオレンジ	ノンアルピーチフィズ
ノンアルカシスウーロン	ノンアルファジーネーブル
ノンアルカシスグレープフルーツ	ノンアルレゲエパンチ

各¥490+税

ソフトドリンク

SOFT DRINK



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	メロンソーダ
オレンジ	リアルゴールド
カルピス	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

飲

み放題付宴会【120分】

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 ※銘柄の選択はできません。



※写真はイメージです。

◆ご予算のご相談承ります。

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

10品

2時間飲み放題付

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

10品

2時間飲み放題付

大トロタン、上ロース、上カルビ、上ハラミ、ロース
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