和牛の逸品
厳選黒毛和牛

HAKURI
Premium Beef

白李がご提供する黒毛和牛は、筋繊維が細かく、
無駄な脂肪が少ないのが特徴です。
ほんのりとした紅色の肉には細かく小さなサシが入り、
なめらかな舌触り、コク深い味わい、
上品な脂肪の薫りは、まさに和牛のなかの和牛。
牛肉本来の旨味が豊かな風味となって、
本物の黒毛和牛をお楽しみいただけます。

美味しいお肉には美味しい食べ方があります。

お肉がさらに美味しく食べられるたれは、
タンは「**レモン**」でさっぱりと、「**甘辛タレ**」はホルモンを、
「**あっさりタレ**」は赤身やカルビをお楽しみください。

SPEED & LAW

キムチ盛り合わせ	890円(税込979円)
白菜キムチ	430円(税込473円)
カクテキ	430円(税込473円)
オイキムチ	430円(税込473円)
チャンジャ	490円(税込539円)

黒毛和牛レアステーキユッケ風	990円(税込1,089円)
牛ガリの湯引き	890円(税込979円)
生センマイ	690円(税込759円)
ハツ刺し	690円(税込759円)
低温調理牛タンユッケ	890円(税込979円)
ハラ皮ポン酢	490円(税込539円)

※お子様やご年配、ご体調のすぐれない方はお控えください。

ナムル盛り合わせ	690円(税込759円)
もやしナムル	390円(税込429円)
枝豆	390円(税込429円)
にんにく揚げ	390円(税込429円)
にんにく焼き	290円(税込319円)
韓国のり	220円(税込242円)

※写真はイメージです。

みんなで食べ比べ

白李自慢の肉が勢揃い

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）1,690円より
（税込1,859円）

ホルモン 食べ比べ盛り

上ホルモン・上ミノ
ホルモン・上レバー等
※人数に合わせて
盛り合わせ変更いたします。
（2人前）1,390円より
（税込1,529円）

カルビ3種 食べ比べ盛り

カイノミ・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）1,990円より
（税込2,189円）

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。
990円
（税込1,089円）

厚切り上タン
ジューシーで食べ応えのある厚切り。
990円
（税込1,089円）

上タン
人気No.1牛タンメニュー。
990円
（税込1,089円）

上ロース
舌触りの柔らかさと、とろける食感。
1,690円
（税込1,859円）

ミルフィーユロース
お出汁と黒コショウのタレで漬込み重ねました。
1,290円
（税込1,419円）

たっぷり青ネギ上タン塩
1,390円
（税込1,529円）

白李名物　数量限定

大トロタン
柔らかく旨味ある逸品。
1,890円
（税込2,079円）

神石牛サーロイン
（200g）
3,980円
（税込4,378円）

ロース（サーロインorリブロース）
赤身ロース、両面さっと炙ってレアでお召し上がりください！
1,190円
（税込1,309円）

カルビ 990円（税込1,089円）
みんな大好きオンザライスでどうぞ。

上カルビ 1,690円（税込1,859円）
和牛のタテバラ
濃厚な旨みのメジャーなカルビ肉。

特選ザブトン 1,990円（税込2,189円）
芳醇な味わいの焼肉界の4番打者。

ウチハラミ 1,190円（税込1,309円）
ハラミ近くにあり旨みが強いカルビ。

ササバラ 1,390円（税込1,529円）
赤身とサシが好バランスの上カルビ。

カイノミ 1,390円（税込1,529円）
ヒレの特質を併せ持つカルビ。

好きなお肉を

特選壺漬け中落ちカルビ
骨周りのカルビの1本焼き。
1,190円（税込1,309円）

和牛コーネ 990円（税込1,089円）
噛めば噛むほど出てくる
滋味深い味。

KALBI

HORUMON

上ホルモン 690円（税込759円）
ホルモンの代表格である
牛の大腸。

上ミノ 990円（税込1,089円）
牛の第一胃。

上レバー 890円（税込979円）
牛モツ系の頂点!?
牛の肝臓。

牛ガリ 990円（税込1,089円）
牛の気管
コリコリした食感。

ハチノス 790円（税込869円）
牛の第2胃
あっさりした味わい。

タケノコ 790円（税込869円）
牛の大動脈。

和牛ホルモン 890円（税込979円）
牛の小腸。食欲をそそる
プルンプルンなホルモン。

センマイ 690円（税込759円）
牛の第三胃。

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（税込1,419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（税込1,419円）

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)1,890円
(税込2,079円)

※人数に合わせて盛り合わせ変更いたします。

色味、歯ごたえ、舌触り。
これぞ白李の赤身。

LEAN 赤身肉 MEAT

クリミ
うま味豊富で
シルキーな舌ざわり。
1,190円
(税込1,309円)

上ハラミ
ハラミの肉厚部分。
1,690円
(税込1,859円)

ハラミ
今やカルビと並んで
焼肉のメジャーな存在。
1,190円
(税込1,309円)

赤

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(税込2,189円)

ウワミスジ 1,290円
(税込1,419円)
ミスジの上面に位置するやわらかな赤身。

カワラ 1,190円
(税込1,309円)
程よい脂と旨みが絶妙な赤身。

トウガラシ 1,190円
(税込1,309円)
優しくまろやかな赤身の王道系。

神石牛イチボ 1,690円
(税込1,859円)
赤身と脂を同時に楽しめる。

本ミスジステーキ 1,990円
(税込2,189円)
希少度が高い玄人向けのウデ肉。

特選ハラミ 1,990円
(税込2,189円)
超希少!和牛のハラミ。

選ぶ楽しみと美味しさ

焼肉好きの　「通」な楽しみ方

お肉と一緒に 薬味

おろしポン酢
150円
(税込165円)

味付けネギレモン風味
290円(税込319円)

辛口味付けネギ・青唐辛子
290円
(税込319円)

長州地鶏もも　590円
(税込649円)

せせり　590円
(税込649円)

瀬戸内豚カルビ
(150g)　890円
(税込979円)

豚トロ　590円
(税込649円)

コリコリ豚耳
(酢味噌or塩コショウ)　590円
(税込649円)

ウインナー　(4本)450円
(税込495円)

海老・いか　各590円
(税込649円)

貝柱　(2ヶ)590円
(税込649円)

焼き野菜
190円~590円
(税込209円~649円)

サンチュセット
(小)290円　(大)490円
(税込319円)　(税込539円)

カリっと焼いた豚肉と
チシャの食感を楽しんで
瀬戸内豚(生)の
本格サムギョプサルセット
1,290円(税込1,419円)
(豚バラ150g、サンチュ6枚、エゴマの葉3枚、
大葉3枚、カットにんにく、青唐辛子、自家製味噌)

チョレギサラダ
(通常・辛口)　各590円
(税込649円)

辛口チョレギサラダ
590円
(税込649円)

大根のコールスローサラダ
590円
(税込649円)

長芋梅サラダ
590円
(税込649円)

肉に飯、絶対派

炙り肉寿司
(2貫) 590円 (税込649円)
(6貫盛り) 1,690円 (税込1,859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 (税込869円)

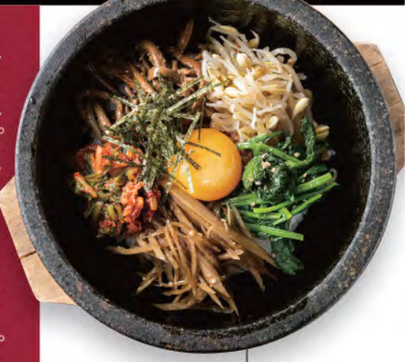
うにく寿司
(2貫)890円 (税込979円)

石焼ピビンパ
890円(税込979円)

今日は、特別な日だから

※生肉が苦手な方はご遠慮ください。

花火が「特別な日」を演出する「肉ケーキ」
3,300円(税込) / 5,500円(税込) / 【2段】8,800円(税込)



自家製ナムルが食欲をそそる

石焼ピビンパ 890円 (税込979円)
石焼チーズピビンパ 990円 (税込1,089円)

骨にピッタリスープごはん

テールクッパ 1,190円 (税込1,309円)
カルビクッパ 650円 (税込715円) (ハーフ)450円 (税込495円)
ユッケジャンクッパ 990円 (税込1,089円) (ハーフ)590円 (税込649円)

黒毛和牛の牛脂で作る

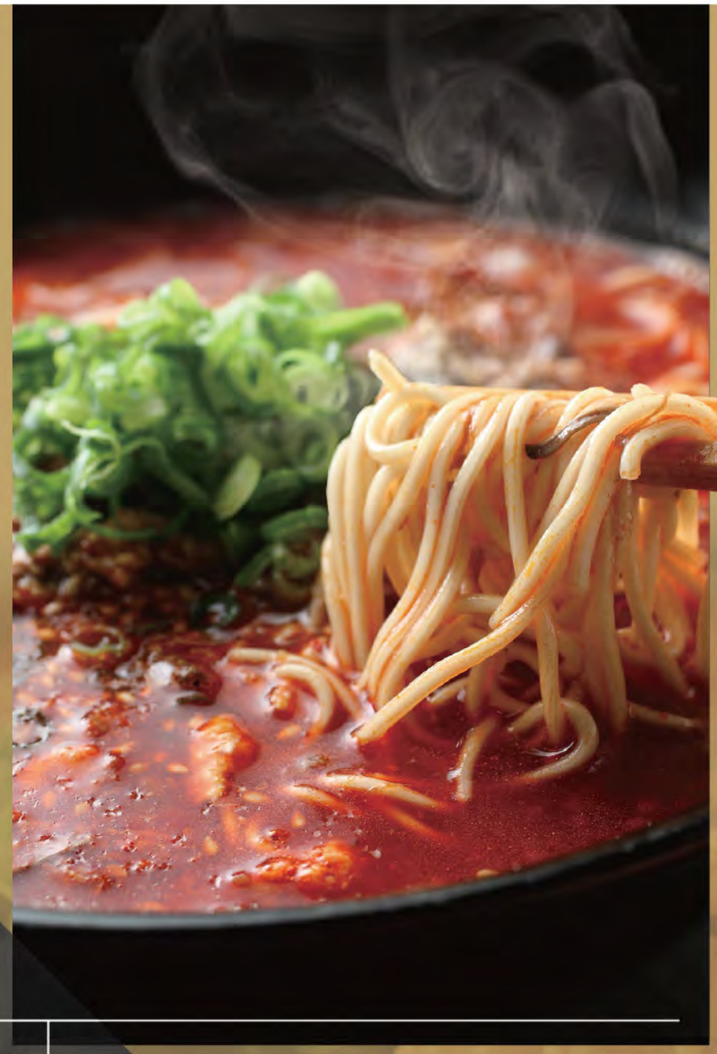
ガーリックライス 650円 (税込715円)

牛タンガーリックライス 790円 (税込869円)

ライス(小) 200円 (税込220円)
(並) 250円 (税込275円)
(中) 300円 (税込330円)
(大) 350円 (税込385円)

お肉と一緒に

チャンジャ巻き 590円 (税込649円)



麺

麺・汁物

NOODLES & SOUP

ユッケジャンラーメン 990円（税込1,089円）

（ハーフ）590円（税込649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 1,190円（税込1,309円）

黒テールラーメン 1,250円（税込1,375円）

牛タン坦々混ぜ麺 890円（税込979円）

やっぱり〆は麺がいい

あっさり、さっぱりと。

ざるレーメン 490円（税込539円）

（ハーフ）390円（税込429円）

韓国冷麺（細麺・太麺）790円（税込869円）

（ハーフ）590円（税込649円）

※麺にそば粉を使用しています。

テールスープ 990円（税込1,089円）

黒テールスープ 1,050円（税込1,155円）

玉子スープ 390円（税込429円）

わかめスープ 390円（税込429円）

野菜スープ 490円（税込539円）

ユッケジャンスープ 890円（税込979円）

大きな苺をそのまま
バニラアイスと一緒に。

まるごと苺アイス
390円(税込429円)

ガッツリ食べたあとはさっぱりと。
お口直しにピッタリ!

ゆずシャーベット
マンゴーシャーベット
バニラアイス
各390円(税込429円)

まだまだ話足りないなら

フルーツをそのままシャーベットに!

オレンジシャーベット 390円(税込429円)

メロンシャーベット 690円(税込759円)

生チョコアイス(チョコ)
350円(税込385円)

生チョコアイス(抹茶)
350円(税込385円)

神石牛
JINSEKI BEEF
地元が誇る黒毛和牛

広島が誇る黒毛和牛

神石牛

神石高原で生まれた

神石牛　本日の赤身
(マル芯・ヒウチ・カメノコ・内モモ等)　2,500円(税込2,750円)

神石牛　ヒレ焼き
3,500円(税込3,750円)

神石牛　ヒレステーキ
4,800円(税込5,280円)

神石高原町で生まれた
「神石牛」一頭買い！

11:00-15:00
(L.O.14:30)

LUNCH MENU

※ランチタイム中 単品メニューもご注文いただけます。※えびが苦手な方はえびをホルモンに変更可。

バラエティーランチ
1,800円
(税込1,980円)

- ■バラ
- ■鶏モモ
- ■上ホルモン
- ■えび 1尾
- ■ライス ■小鉢
- ■スープ ■サラダ
- ■キムチ ■ドリンク

カルビランチ
2,000円
(税込2,200円)

- ■カルビ
- ■えび 2尾
- ■ライス ■小鉢
- ■スープ ■サラダ
- ■キムチ ■ドリンク

牛ロースステーキランチ
2,000円
(税込2,200円)

- ■ロース
- ■えび 2尾
- ■ライス ■小鉢
- ■スープ ■サラダ
- ■キムチ ■ドリンク

厚切り牛タンランチ
2,200円
(税込2,420円)

- ■上タン
- ■えび 2尾
- ■ライス ■小鉢
- ■スープ ■サラダ
- ■キムチ ■ドリンク

黒毛和牛カルビ3種食べ比べランチ
2,800円(税込3,080円)

■カルビ3種 ■えび 2尾 ■ライス ■スープ ■キムチ
■小鉢 ■サラダ ■ドリンク

黒毛和牛赤身3種食べ比べランチ
2,700円(税込2,970円)

■赤身3種 ■えび 2尾 ■ライス ■スープ ■キムチ
■小鉢 ■サラダ ■ドリンク

ライス変更

■小ライス	⊖ 50円	(税込55円)
■大ライス	⊕ 100円	(税込110円)
■石焼ビビンバ	⊕ 650円	(税込715円)
■ユッケジャンクッパ(ハーフ)	⊕ 400円	(税込440円)
■レーメン(ハーフ)	⊕ 400円	(税込440円)
■レーメン	⊕ 600円	(税込660円)

食後のドリンク&デザート

- ■コーヒー
- ■アイスコーヒー
- ■紅茶
- ■アイスティー

各200円(税込220円)

生チョコアイス

- ■チョコ(2個入り)
- ■抹茶(2個入り)
- ■チョコ&抹茶(各1個)

各200円(税込220円)

11:00-15:00
(L.O.14:30)

LUNCH MENU

※ランチタイム中 単品メニューもご注文いただけます。※えびが苦手な方はえびをホルモンに変更可。

上カルビランチ

2,500円(税込2,750円)

■上カルビ ■えび2尾 ■ライス ■スープ ■キムチ
■小鉢 ■サラダ ■ドリンク

上ハラミランチ

2,500円(税込2,750円)

■上ハラミ ■えび 2尾 ■ライス ■スープ ■キムチ
■小鉢 ■サラダ ■ドリンク

上カルビ&上ハラミランチ

2,800円(税込3,080円)

■上カルビ ■上ハラミ ■えび2尾 ■ライス ■スープ
■キムチ ■小鉢 ■サラダ ■ドリンク

特選ミスジ焼きしゃぶランチ

3,200円(税込3,520円)

■特選ミスジ薄切り ■えび 2尾 ■ライス ■スープ ■キムチ
■小鉢 ■サラダ ■ドリンク

ライス変更

■小ライス	⊖ 50円 (税込55円)
■大ライス	⊕ 100円 (税込110円)
■石焼ビビンバ	⊕ 650円 (税込715円)
■ユッケジャンクッパ(ハーフ)	⊕ 400円(税込440円)
■レーメン(ハーフ)	⊕ 400円(税込440円)
■レーメン	⊕ 600円(税込660円)

食後のドリンク&デザート

■コーヒー
■アイスコーヒー
■紅茶
■アイスティー
各200円(税込220円)

生チョコアイス
■チョコ(2個入り)
■抹茶(2個入り)
■チョコ&抹茶(各1個)
各200円(税込220円)

BEER

生ビール

完璧な生ビールを。

サッポロ生ビール黒ラベル

650円(税込715円)

小

450円(税込495円)

ビアカクテル

シャンディーガフ	600円(税込660円)

瓶ビール

サッポロ黒ラベル	800円(税込880円)
アサヒスーパードライ	800円(税込880円)

ノンアルコールビール

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

450円(税込495円)

ALC.0.00%ノンアルコール

カロリーゼロ※1 | 糖質ゼロ※1 | プリン体ゼロ※2

※1 栄養表示基準による
※2 100mlあたりプリン体0.5mg未満をプリン体0と表示

SCOTCH WHISKY

Dewar's
— ESTD 1846 —

スコットランドで蒸溜・熟成されたウイスキーの総称。
木の樽で3年以上熟成をさせなければならない、
というルールがあり、
モルトウイスキー・グレーンウイスキー・ブレンデッドウイスキーの
3種類がある。

デュワーズ ハイボール
600円（税込660円）

ダブルエイジ製法によるスムースな
味と芳醇な香りの12年スコッチ。

デュワーズ12年
900円（税込990円）

コークハイボール　650円（税込715円）
ジンジャーハイボール　650円（税込715円）

KAKU

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
600円（税込660円）
メガ 900円（税込990円）

CHITA

風のように軽やかな口あたりで、
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
900円（税込990円）

SUI

香り、味わい、清々しく。

翠ジンハイボール
600円（税込660円）

KAVALAN No.1　900円（税込990円）
トロピカルフルーツの熟成した香りがなめらかな風味を包み、
魅惑的な芳しい香りがほんのり漂う。

KAVALAN No.2　900円（税込990円）
魅力的なフローラル、草のアロマと優しいバニラが力強く始まり、
ウッディでスパイシーな香りが豊かな層となって溶け合う。

HIGHBALL

レモンサワー

こだわり酒場のレモンサワーとは

しっかりレモンで甘くない!
酒とレモンのバランスを追求した、
ど真ん中のレモンサワー!

こだわり酒場の
レモンサワー
600円(税込660円)

メガレモンサワー	900円(税込990円)
レモンサワー濃いめ	700円(税込770円)
コーラレモンサワー	650円(税込715円)
ジンジャーエールレモンサワー	650円(税込715円)

フリージング
瀬戸内レモンサワー
800円(税込880円)
凍ったレモンが氷がわり

おかわりレモンサワー 600円(税込660円)

SOUR

タコハイって
何味だと思う?

それは、
味わいプレーンサワー
こだわり酒場の
タコハイ
600円(税込660円)

キリッと冴えるレモンの果実味、
澄みきった
クリアな
口当たり。

氷結無糖
レモンサワー
無糖
600円(税込660円)

メガ 900円(税込990円)

SHOCHU

爽やかな香り、
花ひらくゆったりまったり心地いい
心地よい香りと清涼感、
軽やかで飲みやすい
味わいが食事と◎

茉莉花

JJ	ジャスミン焼酎×ジャスミン茶
JR	ジャスミン焼酎×緑茶
JO	ジャスミン焼酎×ウーロン茶
JS	ジャスミン焼酎×ソーダ

各600円(税込660円)

玉露入り緑茶ハイ
(麦・芋)

各600円(税込660円)

壱岐

麦焼酎発祥の地豊かな風味と
伝統の味 軽快な香りと、まろやかな味

水割り	600円(税込660円)
湯割り	600円(税込660円)
ウーロンハイ	600円(税込660円)
ロック	700円(税込770円)

黒霧島

黒麹仕込みのルーツを受け継いだ
本格芋焼酎 トロッとしたあまみと、
キリッとした後切れ

水割り	600円(税込660円)
湯割り	600円(税込660円)
ウーロンハイ	600円(税込660円)
ロック	700円(税込770円)

焼酎ハイボール

壱岐ハイボール(麦)　黒ッキリボール(芋)

各600円(税込660円)

韓国の
大衆向け醸造酒
日本のどぶろくに
相当する

マッコリ

グラス	1L
500円（税込550円）	2,500円（税込2,750円）

FRUIT WINE

紀州産
南高梅100％使用

南高梅酒

ソーダ割	ロック
600円（税込660円）	700円（税込770円）

誠鏡 純米酒

冷 600円（税込660円）
熱燗 600円（税込660円）

誠鏡 純米超辛口

冷酒 800円（税込880円）

誠鏡

初代当主が世に生み出し、
広島に根付いたブランド

SAKE

シャンメリーロゼ

～お子様と一緒のお祝いに～

※ワイングラス約3杯分。
Alc.0%のジュースなので
お酒が飲めない方、
お子様も特別な気分で、お楽しみ下さい。

ボトル
1,000円（税込1,100円）

三ツ矢
瀬戸内レモンサイダー

凍ったレモンが氷代わり!!

500円（税込550円）

※おかわりは「三ツ矢サイダー」をご注文下さい。

三ツ矢サイダー	350円（税込385円）
ウーロン茶	350円（税込385円）
玉露入り緑茶	350円（税込385円）
ジャスミン茶	350円（税込385円）
ペプシコーラ	350円（税込385円）
ジンジャーエール	350円（税込385円）
レモンスカッシュ	350円（税込385円）
レモネード	350円（税込385円）
メロンソーダ	350円（税込385円）
オレンジジュース	350円（税込385円）
カルピス	350円（税込385円）
カルピスソーダ	350円（税込385円）
炭酸水	350円（税込385円）
ウーロン茶ピッチャー	850円（税込935円）

メロンクリームソーダ
500円（税込550円）

コーラフロート
500円（税込550円）

CHANMPAGNE ＆ WINE LIST

グラスワイン

マルケス・デ・アリエンソ

赤・フルボディ・スペイン

厳しい温度管理のもとステンレスタンクで発酵、その後アメリカン・オーク樽で18ヶ月熟成させます。心地よい口当たり、レッドベリーを想わせるフレーバーにヴァニラやココナッツのアロマがバランスよく重なります。

1,300円(1,430円)

マルケス・デ・リスカル オーガニック ブランコ・ソーヴィニヨン

白・辛口・オーガニック・スペイン

樹齢25年以上のぶどうを使用、柑橘系やパイナップル、メロンなどのフルーツの香りにフレッシュなハーブとミネラルが特徴的です。爽やかでアロマティックな味わいで、クリーンな余韻が長く続きます。

1,300円(1,430円)

赤ワイン

ピーター・レーマン ポートレート シラーズ

赤・フルボディ・オーストラリア

深みのある色合い。暗い森の果実のブーケがあり、その背後にチョコレートとバニラのほのかな香りがします。
フルボディでベルベットのようなソフトなタンニンを伴った、豊かなフレーバーです。

7,000円(7,700円)

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ ピノ・ノワール

赤・ミディアムボディ・フランス

明るいルビー色に、ラズベリー、赤スグリ、野イチゴのチャーミングなアロマ、フレッシュかつフルーティな口当たりで、しなやかなタンニンと素晴らしいエレガンスを持つ、伝統的なスタイルのブルゴーニュの赤ワインです。

10,000円(1,100円)

白ワイン

ピーター・レーマン ポートレート リースリング

白・辛口・オーストラリア

グリーンがかったイエロー。もぎたての青りんごやライムのような新鮮なアロマに、シトラスの花のヒントが加わります。引き締まった酸とミネラル、柑橘系果実の味わいがエレガントな印象を与えるワインです。

7,000円(7,700円)

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ

白・辛口・フランス

シャブリ地域を復興させた造り手によるシャブリ。フルーティな味わいで、ミネラルのニュアンスもあり、心地よい長い余韻が楽しめる辛口白ワインです。

10,000円(1,100円)

スパークリングワイン

樽詰スパークリングワイン ポールスター

白・辛口・チリ

優しい泡の飲みやすいスパークリングワインです。

700円(770円)

シャンパン

コント・ド・ノワロン ブリュット

白・辛口・フランス

繊細で糸を引くような泡、白い花やアプリコットのような香り、フレッシュで後味も長く、シャンパーニュの魅力のすべてを堪能させる味わいです。

12,000円(13,200円)

✋ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒は楽しく適量で。

※（）内は税込み価格です。

SAPPORO
乾杯を
もっとおいしく。

ポールスター
プリンセス
700円（税込770円）

ポールスター
700円（税込770円）

ポールスター ミモザ
700円（税込770円）

Polestar
KEG SPARKLING WINE

ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は
やめましょう。お酒は楽しく適量で。

サッポロビール株式会社
www.sapporobeer.jp