



5つのこだわり

1. 肉、食材のこだわり

焼肉の王道と言われる、カルビ・ロースは山形県産をメインとした。
黒毛和牛のA5、A4の高ランク牛を使用。
また、ナムルは山形産の山菜を豊富に使ったメニューになっています。

2. 自家製のこだわり

各種タレ類はもちろん、麺・スープ・熟成肉など
自家製にこだわったメニュー作りを目指しています。



3. タレのこだわり

自家製のつけダレは、りんご・レモンなどを使い、
フルーティーなタレに仕上げています。
レモンダレは塩タンなどの塩焼きにご使用ください。
肉に絡むようにとろみをつけ、工夫した当店オリジナル自慢のタレです。

4. 席・空間のこだわり

新型コロナ対策のため、お席はすべてテーブル席が個室空間になっており、
感染への配慮をした席づくりになっています。

5. ロースターのこだわり

焼肉において「焼き具合」は味を左右する重要な要素です。
当店では最新式の「富士山の火山石」を使ったロースターを使用しています。
これによって遠赤効果が生まれ、美味しい焼肉を食べていただけます。
また、「富士山の火山石」には体に必要な多くの金属元素が含まれ、
特に亜鉛の量が多いため、免疫機能を高め元気の出るミネラルと言われ、
若さを保つといわれています。

味と価格に自信あり！

※メニューは全て税別です

黒毛和牛 カルビ

山形牛をメインとした、
厳選黒毛和牛の高ランク A4 A5
を使用した、こだわりの逸品です。
また、味だけでなく価格も
満足していただける商品です。



おすすめ
得値！

¥890

黒毛和牛

上カルビ

黒毛和牛

特上カルビ



赤身に程よい霜降りが入ったバランスの良い肉

霜降赤身 ¥1,450



厳選された最上級。とろける美味しさです。

極上霜降 ¥1,730

注目の特選ロース (黒毛和牛)

リブロース



¥1,730



リブロース サーロイン 中落ち

数量限定 ¥950

リブロースかぶり



¥1,300

サーロイン



¥1,800

こだわりの牛タン!

牛タン



¥890

特選牛タン



¥1,580

とろける
タン元

ネギダレ牛タン

にんにく牛タン



自家製
ネギダレ

¥930



自家製
にんにくダレ

¥930

当店の牛タンは原料の選別だけでなく、鮮度にもこだわっております。しっかり仕込まれて管理された牛タンのおいしさを、お値打ち価格で!

おすすめ！カルビ・ハラミ

旨味
アップ

さくらんぼの 熟成カルビ



当店独自の熟成により、肉質が柔らかで、脂の旨味が増したお手ごろで美味しいカルビ。一押し！おすすめ！

タレ・塩 ￥730

ネギダレ上ハラミ



自家製ネギダレの
香味が肉の味を引き立てます。

￥1,050

ネギダレ熟成カルビ



￥750

にんにく熟成カルビ



￥750

上ハラミ



タレ・塩 ￥1,020

にんにく上ハラミ



￥1,050

厳選 豚・ホルモン・とり

山形産

和牛ホルモン



¥690

山形牛丸腸



¥690

豚ホルモン



¥490

にんにく 豚ハラミ

田子産にんにく使用



¥630

・牛特選上ミノ ¥1,080

・ネギダレ豚カルビ ¥650

・三元豚カルビ ¥620

・和牛レバー ¥520

・和牛ハツ ¥520

・鶏ナンコツ ¥500

・トントロ ¥630

・トロホルモン ¥620

三元豚
にんにく
豚カルビ



¥650

マニアの
とり皮



¥390

こだわりの リブローズ盛合せ

お得な盛り合せ

リブ芯
リブかぶり
リブ中落ち

当店が一番おすすめする
リブローズの焼肉を
各種盛り合わせました。
極上の旨味を一皿で。

¥2,800

熟成カルビ5人盛り

独自の熟成方法で旨味を出し、
さらに職人が一切れずつ丁寧に
手切りした自慢の熟成カルビを大皿で！

超お得

¥3,600

やわらかお肉！

熟成カルビ3点盛

タレ、にんにく
ネギダレの3点

¥1,450

焼野菜盛合せ

¥450

ホルモン
6点盛

¥1,350

ナムルとキムチ
6点盛

¥760

山形産山菜ナムル

一品料理・サラダ

ローストビーフで作る

山形牛エツケ ¥850

特製ガツキムチ

豚胃袋の
キムチです

¥480

山形産の山菜を使った

手作りナムル盛

¥750

当店の山菜は、飯豊・朝日連峰の雪どけの清らかな水と、ブナ林の豊かな自然が生み出す素材です。山菜の本当の美味しさをお楽しみください。

焼肉屋の野菜サラダ



¥580

冷やしトマト

¥350

塩昆布キャベツ

¥390

キムチ盛り (3点)

¥700

キムチ単品

¥350

(白菜・カクテキ・オイキムチがあります)

お食事メニュー・デザート



山形産山菜を使った
特製 **焼肉**
ビビンバ
¥850

手焼きのカルビと
特製ビビンバ

名物ネギ冷麺



麺のコシのよさ、香り、
コクの深いスープ。

¥700

濃厚コムタンラーメン (牛テールスープ)



濃厚コムタンと
手打ち中細縮れ麺。

¥800

- ・カルビクッパ ¥750
- ・コムタンクッパ ¥750
- ・野菜クッパ ¥550

- テールスープ ¥580
- カルビスープ ¥550
- わかめスープ ¥300
- 玉子スープ ¥380
- ライス大¥300 中¥200 小¥150

フルーツ王国山形産果実の オリジナルジェラート



佐藤錦さくらんぼ
高畠ラ・フランス
鶴岡だだちゃ

¥390