

GRAND MENU

りんご苑
グランドメニュー



焼肉ダイニング

りんご苑

こだわりの

国産牛

厳選された新鮮な
国産牛のカルビを
お楽しみください!!

おすすめ
No.1



国産牛カルビ盛合せ

一皿にカルビを5種盛り合わせた、「利きカルビ」メニュー。

2,800円

希少品
売切御免

おすすめ
No.2



上中落ちカルビ

カルビの骨を抜いた「バラ山」と呼ばれる希少部位。少し筋があっても、旨みレベルは最強。焼肉通に注目されるメニューです。

880円

上カルビ
1,280円

外バラの「ササミ」と内バラの「カインミ」を使用した、やわらかな赤身。どちらもあっさりしているのに、コクがある部位です。

— 美味しさの秘訣 —

本社工場の仕入れ専門家が、全国にルートを開き巡らせて、質の高い国産牛を仕入れ、熟練の店舗スタッフが肉質を見極めて手作業で加工しているからこそ、美味しい本格派のカルビです。

— お値打ちの秘訣 —

全店で使用する国産牛を、本社が一括で仕入れることで、安定した品質と鮮度を保ちます。価格以上の商品力を目指します。

— 安全の秘訣 —

本社の一括仕入れは、商品の回転を良くし、常に鮮度の高い状態で店舗に届けることができます。また、産地もしっかり管理されているので、どこで育った牛かなど確認ができ、安全にお召し上がりいただけます。



脂と赤身の程よいバランス。焼肉の王道メニュー。

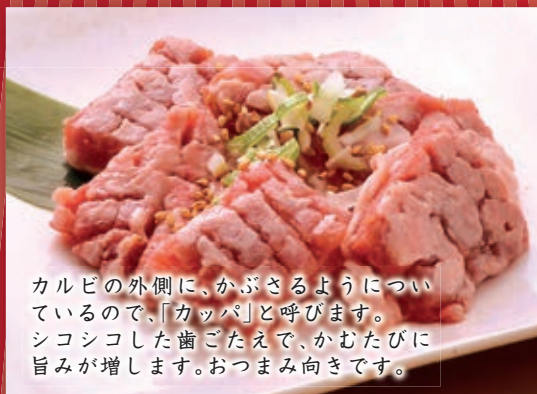
カルビ

880円



口の中でトロっととろけるようなやわらかなカルビ。「タテバラ」という霜降り部位の良いところを厳選。

大トロカルビ 1,000円



カルビの外側に、かぶさるようになっているので、「カッパ」と呼びます。シコシコした歯ごたえで、かむたびに旨みが増します。おつまみ向きです。

カルビのカッパ 500円



内バラから切り出した、業界通称「バラヘッド」に限定した霜降りカルビ。一頭から4人前程度しか取れない希少品です。

特選カルビ 1,680円

※国産牛のカルビの部位を一頭買っているため、メニューにより品切れが生じる場合があります。あしからずご了承ください。

※価格はすべて税抜です。

牛肉の最高峰品種の極上部位

黒毛和牛



黒毛和牛 リブ・サーロイン

200g 3,800円

肉牛の最高峰品種の、最高峰部位。
ステーキカットにしてミディアムレア
で焼き上げれば極上の焼肉となります。

黒毛和牛 リブ・サーロインハーフ

100g 1,980円

※写真は200gです。



黒毛和牛 サイコロステーキ

100g 1,880円

黒毛和牛のリブ中落ちや、ラ
ム尻という希少部位をサイ
コロカットに。
肉と脂の芳醇な旨みがあふ
れ出します。



牛タン



米国、カナダ産の高級タンをライン
ナップしております。
当店は、指定工場から、指定グレード
の高品質のタンを仕入れる契約をし
ており、安心安全も徹底。国産と変わ
らぬ美味しさをご提供いたします。

約2.5人前

牛タン盛合せ 2,650円

特選牛タン 1,620円



牛タン塩 920円



牛タンカルピ
(切り落とし) 490円

山形 さくらんぼ鶏



最上川中流域の新庄盆地、自然
豊かな塩野地区で育った鶏。

飼料には山形県産飼料米「ふく
ひびき」と山形県産さくらんぼ
を使用し、ふっくらやわらかく
ジューシーな鶏肉に仕上がって
おります。ぜひご賞味ください。



山形さくらんぼ鶏 ミックス盛合せ

自身の部位と、赤身の部位を、
ミックスしました。
山形県産の希少銘柄鶏の複数の
部位をお楽しみいただけます。

520円

※価格はすべて税抜です。

牛肉

おすすめ
No.1



ブリスケットスカート
(肩バラハラミ)

味わい、食感、お得の3拍子そろった超おすすめ品です。

680円

希少
部位



厚切りカルビ
780円



プチカルビ

三角バラと、ザブトンの間のわずかにしかない希少部位。カルビとロースのどちらの旨味も備えた逸品です。

780円



牛上ハラミ
890円



牛上ロース
(ザブトン)
890円

おすすめ
No.2



新・赤身3点盛

・上ハラミ ・ブリスケットスカート ・牛上ロース)

約1.5人前 1,450円



旨味バラカルビ
590円

おすすめ
薬味

・オリジナルステーキソース
・白ネギナムル 各100円

豚肉



トントロ 590円

鶏肉



肉付とりナンコツ
490円



米澤豚一番育ち
カルビ
690円



豚ヒレの
ステーキソース
690円



とりカルビ 490円



とりもも焼き 420円



バジルチキン
490円

※価格はすべて税抜です。



盛合せ

まずはこれから!!

おすすめ
No.1



男気! 1ポンドカルビ盛合せ

1ポンド=約450gの大皿。
余計なものは省いて、肉だけです!

・プチカルビ ・ブリスケットスカート

約4~5人前 **3,400円**

ハーフポンドカルビ盛合せ

約2人前 **1,800円**

※写真は1ポンドです。



国産牛 カルビ盛合せ

約2~3人前 **2,800円**



カルビのファミリー盛合せ

・国産牛カルビ ・プチカルビ ・米澤豚カルビ
・バラカルビ ・ソーセージ

約5人前 **3,800円**



赤身のファミリー盛合せ

・国産牛上カルビ ・上ロース ・上ハラミ
・ブリスケットスカート ・ソーセージ

約5人前 **4,200円**

盛合せと
一緒にどうぞ!



無農薬サンチュ **450円**



キムチ盛合せ **600円**



塩昆布キャベツ **300円**



定食セット **380円**
・ライス ・ミニサラダ
・ミニスープ ・ミニキムチ

※価格はすべて税抜です。

ホルモン

まさに、山形のご当地ホルモン!! 各店の看板ホルモンメニュー

おすすめ
No.1



辛みそ豚ホルモン

創業昭和59年から続く、秘伝の甘辛ダレで漬けた、旨み抜群のホルモン。

490円

おすすめ
No.2



国産豚ホルモン(白)

生のホルモンは鮮度が命です。高品質の豚大腸のみを使用。味の違いが歴然です。

450円

おすすめ
No.3



牛トロホルモン
(シマ腸)

690円



国産牛レバー

590円



にんにく豚上カツ

420円



豚フエ

420円



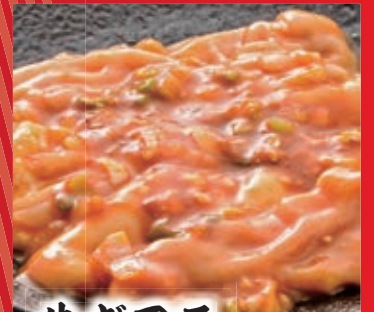
にんにく豚ハラミ

590円



豚リードボー

420円



牛ギアラ

490円

希少品
売切御免

山形県産
豚マルチョウ

590円

自家製手造り ソーセージ

焼肉屋のソーセージ
3点セット

(カルビ焼肉味・レバー入り・牛タン入り)

580円

ノンモーク
ホワイトソーセージ
(5本)

390円

海鮮



ホタテ焼き(5個)

780円



海鮮盛合せ

1,050円

- ・小エビの塩焼き 450円
- ・上スルメイカ網焼き 480円

※価格はすべて税抜です。

サラダ・野菜



焼肉屋の
ムンチュサラダ

580円



塩昆布キャベツ

300円



自家製ベーコンの
温玉シーザーサラダ 650円

- ・焼肉屋の冷奴サラダ 480円
- ・冷やしトマト盛合せ (オリジナル玉ネギソース) 500円
- ・無農薬サンチュ 450円
- ・野菜焼き盛合せ 350円
- ・きのこのガーリックバター
ホイル焼き 350円
- ・にんにくホイル焼き (ガーリックバターorごま油) 300円
- ・長ネギ焼き 300円



- ・国産牛生ハム 850円
- ・ネギトロユッケ 350円
- ・りんご茹各物
チーズチヂミ 680円
- ・やわらか豚カツと
ゴボウの煮込み 450円

お一品料理



国産牛
生ハムユッケ 850円

自社の許可施設で製造する、生に近い食感の「牛生ハム」で作るユッケ。ユッケはやっぱり牛肉で作るのが一番おいしい!



米澤豚一番育ちと
豆腐の石焼キムチチゲ

850円



山形県産牛の
石焼もつ鍋

950円

自家製

麺類



自家製冷麺 700円

麺もスープも自家製のこだわり。だからこそ、食感と風味の良さに自信あり。



本格
しょうゆラーメン 650円

中太麺と清湯スープの相性抜群。専門店に負けないラーメンです。

・名物コムタンラーメン 800円

・復刻ビビン麺 800円

・カルビラーメン 800円

お食事



牛生ハムの
ユッケビビンバ

1,200円



炙りチャーシュー丼

750円

石焼ビビンバ



ネギトロ石焼ビビンバ

880円



ホタテ石焼ビビンバ

880円

きのこチーズの
石焼ビビンバ

850円

定番の
特製石焼ビビンバ

800円

・野菜たっぷりビビンバ

700円

・コムタンクッパ

750円

・カルビクッパ

650円

・野菜クッパ

500円

・カルビスープ

450円

・コムタンスープ

580円

・玉子スープ

300円

・野菜スープ

300円

・ワカメスープ

250円

・定食セット

(ライス・ミニスープ・ミニサラダ・ミニネムチ)

380円

・ライス

大 300円 中 200円 小 150円

素材本位の 自家製ジェラート

フレーバーは山形県産果実を
メインに使用。
果実感のよい、くだものジェ
ラートがおすすめです。



さくらんぼ
ジェラート 350円

- ・さくらんぼ
- ・ミルク
- ・カフェオレ

- ・ラ・フランス
 - ・黒ごま
 - ・本日のシャーベット
- 各350円

ココット ミニデザート

気軽にご注文いただける、
ミニサイズのデザートです。



レアチーズムース
ミックスベリーソース
300円



キャラメル
カスタードムース 300円