

「ロース」を
食べてみて
ください!!
本当にうまい



山形牛サーロイン

200g 3,500円

山形牛 リブ・サーロイン

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。

— 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
を張り巡らせて、質の高い黒毛和牛を
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、
美味しい本格派の焼肉です。

— お値打ちの秘訣 —

全店で使用する黒毛和牛を、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。



サーロイン厚切り焼肉

100g 1,800円



リブ・サーロインサイコロ

数量限定品 1,500円

焼肉の王様

黒毛和牛カルビ

高ランク
A4・A5
使用

山形牛のA4、A5をメインに仕入れ。
品質重視のカルビは本格焼肉店でしか
食べられない至高の焼肉です。

黒毛和牛盛合せ

・カルビ ・上カルビ
・中落カルビ・トロカルビ

約2〜3人前 3,580円



特上カルビ 1,800円



赤身の上カルビ
1,480円



カルビ
980円



中落ちカルビ
950円

牛タンのこだわり

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。



極上厚切り牛タン 1,880円

タンの根元の極上極厚タンに、
職人が切込みを入れた花咲スタイル
1頭で1人前しか取れません。



牛タン盛合せ

・極上厚切りタン・牛タン
・タンカルビ

約2〜3人前
2,850円



自家製牛タンスモーク

そのまま食べられる
おつまみです。 380円



特選牛タン
1,680円

こちらも芯タンの
特選部位だけ使用。
とろける食感は最高級です。



牛タン
950円



牛タンの切落としを使用した
サービスメニュー。
売切れ御免です。

タンカルビ
680円

※メニューの価格はすべて税別です。

好みの
味は？

カルビの 味くらべ

お値打ち価格



一頭から5人前程度しか
取れないブリスケットス
カートというカルビです。
やわらかで食べやすいカ
ルビ。

赤身のブリスケ
690円



中落ちでも最も身厚で肉質の良いと
ころだけを使用。旨みが強いカルビ。

旨みのリブプレート
750円



カルビといえばコレ。
王道の3枚肉カルビ。

王道のバラカルビ
590円



ブリスケ、リブプレート、バラカ
ルビのお得な3種盛

味くらべカルビ盛
2,000円

特選ハラミ

身厚で適度な弾力と柔らかさ。
焼肉の赤身といえばハラミ。産地と品種を
厳選して仕入れ、熟練スタッフがしっかり
仕込みます。
だからこそ、専門店で食べるハラミはひと
味もふた味も美味しいのです。



特選ハラミ
980円



厚切り特選ハラミ
1,080円

豚・鶏



自社工場で味噌漬け熟成の後、燻煙で
じっくりいぶしたベーコンは
他では食べられない特選品です。厚切
りを網焼きで。肉汁があふれます！

味噌漬け熟成
国産ベーコンの一本焼き
700円



国産トントロ
590円



肉付とりナンコツ
490円

・三元豚のカルビ
520円

・とりカルビ
490円

・とりもも
特製醤油ダレ
420円

※メニューの価格はすべて税別です。



1ポンド カルビ盛合せ

人気のカルビ3種。
余計なものを省いてお得価格。
肉だけの盛り合わせです。

・リブプレート ・ブリスケ
・バラカルビ

450g **3,000円**



おすすめの ファミリー盛合せ

・特選ハラミ ・ブリスケ
・バラカルビ ・豚トロ
・とりカルビ ・ソーセージ

約5人前 **3,800円**



和牛カルビと牛タン

・黒毛和牛カルビ ・牛タン

約2〜3人前 **2,580円**



特選盛合せ

・和牛上カルビ ・和牛サーロイン ・牛タン

約2〜3人前 **4,200円**



黒毛和牛盛合せ

・カルビ ・上カルビ ・中落カルビ ・トロカルビ

約2〜3人前 **3,580円**



特選黒毛和牛 舟盛

・和牛サーロイン
・和牛特上カルビ
・上カルビ
・特選タン の豪華舟盛り

6,500円

※一部店舗ではお取り扱いしておりません。ご了承ください。

※メニューの価格はすべて税別です。

新鮮ホルモン

牛上ミノ 1,200円 山形県産丸腸 590円
 国産牛レバー 590円 にんにく上ガツ 450円
 ギアラ 490円 にんにくハラミ 590円

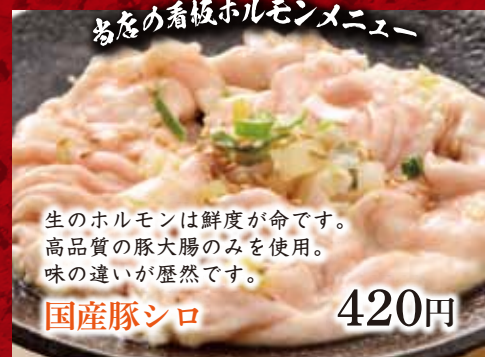


牛トロホルモン
(シマ腸) 520円



創業昭和59年から続く、
秘伝の甘辛ダレで漬けたんだ、
旨み抜群のホルモン。

辛みそホルモン 490円



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。

国産豚シロ 420円

海鮮



イカゴロホイル焼き
700円



ゲソ焼き (生姜醤油)
390円

特大エビの塩焼き
2尾 1,000円

ホタテの貝柱
バターホイル焼き
3個 650円

海鮮盛合せ
・特大エビ
・ホタテ貝柱
・イカ ・ゲソ 2,000円



刺身風



国産牛生ハムユッケ

「牛生ハム」で作るユッケ。やっぱり牛肉で
作るのが一番おいしい!

890円



国産牛生ハム刺身風

自社の許可施設で作る生に近い食感の牛生
ハム。わさび醤油か、ごま油を付けて召し上
がるのがオススメ!

850円

自家製手作りソーセージ



山形素材ソーセージ3点盛

・啓翁桜燻製ウインナー
・粗挽き牛タンと米沢豚ウインナー
・高畠産バジルウインナー

500円

お子様に
おすすめ

ホワイト
ソーセージ
(ノンスモーク)

5本 390円

※メニューの価格はすべて税別です。

手づくり お楽しみ一品

本社工場の熟練惣菜製造職人が作る、手づくりオリジナル品。



ジャンボ
牛タンメンチ

600円



米沢牛入り
煮込みハンバーグ

800円



三元豚の角煮

750円



サーロインカツレツ

980円

お食事



特製石焼ビビンバ

850円



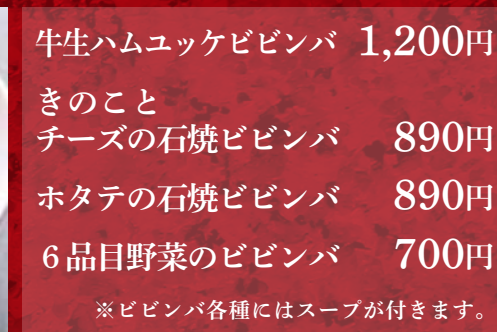
自家製冷麺

700円



牛タンキーマカレー

850円



牛生ハムユッケビビンバ

1,200円

きのこ
チーズの石焼ビビンバ

890円

ホタテの石焼ビビンバ

890円

6品目野菜のビビンバ

700円

※ビビンバ各種にはスープが付きます。

コムタンラーメン

800円

コムタンクッパ

730円

カルビラーメン

800円

カルビクッパ

650円

しょうゆラーメン

650円

野菜クッパ

500円

キムチ& スープ

キムチ	380円
オイキムチ	380円
カクテキ	380円
キムチ盛合せ	700円
ナムル6種盛合せ	550円

カルビスープ	550円
コムタンスープ	600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	380円
(ライス・スープ・サラダ・キムチ)	
ライス	ⓧ:300円
	Ⓜ:200円
	Ⓢ:150円

※メニューの価格はすべて税別です。

サラダ 野菜 一品料理

米沢産 無農薬サンチュ	450円
クリスピーフライドポテト	380円
にんにくホイル焼き	300円
ガーリックバター or ごま油	
野菜焼き盛合せ	380円
長ネギ焼き	300円

定番 ムンチュ サラダ



定番ムンチュサラダ 580円



名物！元祖チーズチデミ
680円

韓国のり	200円
チャンジャ	250円



塩昆布キャベツ
350円



自家製玉ねぎ
ドレッシングの 冷やしトマト
350円



りんご苑ベーコンの 温玉サラダ
シーザー コブサラダ
ゴマクリーミー から選べます 650円

お子様メニュー

お子さまうどん
(ジュース・ジェラート付)
300円

お子さまカレー
(ジュース・ジェラート付)
300円

デザート



素材本位の 自家製 ジェラート

山形果実をメインにした本格ジェラートは
当店の自慢の一品です。

山形さくらんぼ	特濃リッチミルク
鶴岡だだちゃ	黒 ゴ マ
本日のジェラート	カ フェ オ レ

各 350円

Cocotte
ココット ミニデザート
Mini Dessert

キャラメル カスタード ムース

300円



山形産りんごの
手作りアップルパイ
ミルクジェラート添え 680円