



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うまれ、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!

¥790

黒毛和牛

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 ¥1,390

黒毛和牛

特上カルビ



厳選された最上級。とろける美味しさです。

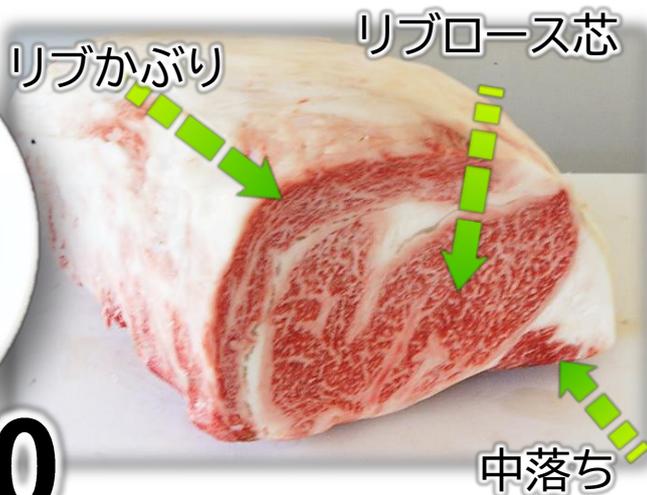
極上霜降 ¥1,730

注目の特選ロース (黒毛和牛)

リブロース



¥1,690



リブロース
サーロイン
中落ち
数量限定 ¥950



こだわりの牛タン!

牛タン



¥850

特選牛タン



¥1,480

とろける
タン元

ネギダレ牛タン



自家製
ネギダレ ¥890

にんにく牛タン



自家製
にんにくダレ ¥890

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 **¥690**

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。

¥1,020

ネギダレ熟成カルビ



¥730

にんにく熟成カルビ



¥730

上ハラミ



タレ・塩 **¥980**

にんにく上ハラミ



¥1,020

厳選 豚・ホルモン・とり

山形産

和牛ホルモン



¥590

山形牛丸腸



希少品

¥690

豚ホルモン



¥450

にんにく豚ハラミ

田子産にんにく使用



人気品

¥590

・牛特選上ミノ ¥1,080

・ネギダレ豚カルビ ¥630

・三元豚カルビ ¥590

・和牛レバー ¥500

・和牛ハツ ¥500

・鶏ナンコウ ¥500

・トントロ ¥630

・トロホルモン ¥590

三元豚
にんにく
豚カルビ



¥630

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。

¥2,680

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

¥3,200

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

¥1,350



ホルモン
6点盛

¥1,280



ナムルとキムチ
6点盛

¥760

山形産山菜ナムル

焼野菜盛合せ

¥450

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