

山形牛のおいしさを堪能してください

リブローズ



リブかぶり

リブローズ芯

中落ち

黒毛和牛のリブローズ、サーロイン
はいずれも鮮やかな霜降りとやわ
らかできめ細かな肉質。焼肉の最高
級部位をお楽しみください。

カルビ



A4、A5の山形牛をつかった
黒毛和牛の高ランクカルビ
職人のスライスにこだわった逸品です。
また、味だけでなく価格も
満足していただける商品です。

ハラミ・タン・カルビ・ホルモン

さくらんぼの
熟成カルビ

おすすめ
人気品

¥690

豚ハラミ

田子にんにく味

¥590

上ハラミ

¥980

牛タン

¥850

山形産

和牛ホルモン

¥590

豚ホルモン

¥450

特選牛タン

¥1,480

山形牛レバー ¥450

特上ミノ ¥1,080

一品・野菜・食事

山形産の山菜を使った 手作りナムル盛



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。

¥750

ローストビーフで作る



山形牛エッケ
¥850

名物ネギ冷麺



¥700

テールスープ ラーメン



¥800

野菜サラダ
¥590

白菜キムチ
¥380

ガツキムチ
¥450

焼肉
ビビンバ
¥850



山形産果実の
ジェラート



佐藤錦さくらんぼ
高畠う・フランス
鶴岡だだちゃ

¥390

- ・カルビスープ ¥550
- ・ユムタンスープ ¥580
- ・わかめスープ ¥300

定食セット ¥350 ライス・スープ・キムチ・ナムル

ライス大 ¥300 中 ¥200 小 ¥150

すきやき

一番の
おすすめ
です!!

カルビ 定食

タレ×たまご×肉=最強!!

¥850



一度食べてみてください!

お召し上がり方

1. たまごを溶いて準備
※たまごに焼肉タレをお好み
で入れてください。
2. お肉を焼きます
3. 焼いたお肉を玉子にくぐして
お召し上がりください。



使っているお肉

厳選したカルビを
自家製タレにつけて味
がしみこんで
やわらかくなって
います。たまごが
抜群に合うタレです。