



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!

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!



¥979

(税別¥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 ¥1,595
(税別¥1,450)



厳選された最上級。とろける美味しさです。

極上霜降 ¥1,903
(税別¥1,730)

注目の特選ロース (黒毛和牛)

リブロース



¥1,903

(税別 ¥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



¥1,430

(税別 ¥1,300)

サーロイン



¥1,980

(税別 ¥1,800)

こだわりの牛タン!

牛タン



¥979

(税別 ¥890)

特選牛タン



¥1,738

(税別 ¥1,580)

とろける
タン元

ネギダレ牛タン



自家製
ネギダレ

¥1,023

(税別 ¥930)

にんにく牛タン



自家製
にんにくダレ

¥1,023

(税別 ¥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

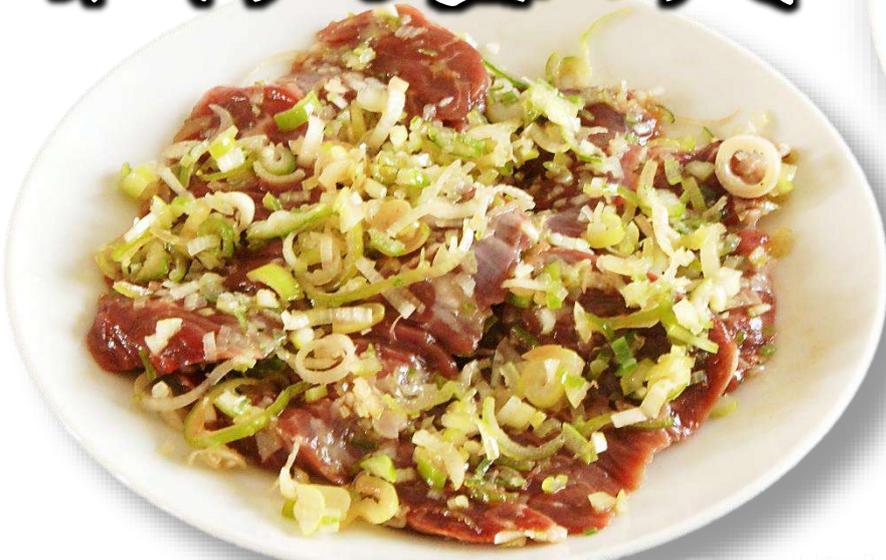
さくらんぼの 熟成カルビ



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 **¥803**
(税別¥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。

¥1,155
(税別¥1,050)

ネギダレ熟成カルビ



¥825
(税別¥750)

にんにく熟成カルビ



¥825
(税別¥750)

上ハラミ



タレ・塩 **¥1,122**
(税別¥1,020)

にんにく上ハラミ



¥1,155
(税別¥1,050)

厳選 豚・ホルモン・とり

山形産

和牛ホルモン



¥759
(税別 ¥690)

山形牛丸腸



希少品

¥759
(税別 ¥690)

豚ホルモン



¥539
(税別 ¥490)

んにく 豚ハラミ

田子産んにく使用



人気品

¥693
(税別 ¥630)

- ・ 牛特選上ミノ ¥1,188 (税別 ¥1,080)
- ・ ネギダレ豚カルビ ¥715 (税別 ¥650)
- ・ 三元豚カルビ ¥682 (税別 ¥620)
- ・ 和牛レバー ¥572 (税別 ¥520)
- ・ 和牛ハツ ¥572 (税別 ¥520)
- ・ 鶏ナンユツ ¥540 (税別 ¥500)
- ・ トントロ ¥693 (税別 ¥630)
- ・ トロホルモン ¥682 (税別 ¥620)

三元豚 んにく 豚カルビ



¥715
(税別 ¥650)

マニアの とり皮



¥429
(税別 ¥390)

お得な盛り合せ

こだわりの リブローズ盛り合せ



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。

¥3,080

(税別¥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！



やわらかお肉！

超お得

¥3,960

(税別¥3,600)

熟成カルビ3点盛



タレ、にんにく
ネギダレの3点

¥1,595

(税別¥1,450)

焼野菜盛り合せ ¥495

(税別¥450)



ホルモン
6点盛

¥1,485

(税別¥1,350)

ナムルとキムチ
6点盛

¥836

(税別¥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** ¥935

(税抜 ¥850)

特製ガツキムチ

豚胃袋の
キムチです

¥528

(税抜 ¥480)

山形産の山菜を使った

手作りナムル盛

¥825

(税抜 ¥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

¥638

(税抜 ¥580)

冷やしトマト

¥385

(税抜 ¥350)

塩昆布キャベツ

¥429

(税抜 ¥390)

キムチ盛り (3点)

¥770

(税抜 ¥700)

キムチ単品

¥385

(税抜 ¥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



手焼きのカルビと
特製ビビンバ

山形産山菜を使った

特製 **焼肉**

ビビンバ

¥935

(税抜 ¥850)

名物ネギ冷麺



麺のコシのよさ、香り、
コクの深いスープ。

¥770

(税抜 ¥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。

¥880

(税抜 ¥800)

・カルビクッパ

¥825

(税抜 ¥750)

・コムタンクッパ

¥825

(税抜 ¥750)

・野菜クッパ

¥605

(税抜 ¥550)

テールスープ

¥638

(税抜 ¥580)

カルビスープ

¥605

(税抜 ¥550)

わかめスープ

¥330

(税抜 ¥300)

玉子スープ

¥418

(税抜 ¥380)

ライス大 ¥330 中 ¥220 小 ¥165

(税抜 ¥300)

(税抜 ¥200)

(税抜 ¥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

¥429

(税抜 ¥390)