

黒毛和牛カルビ

素材と技術に自信！

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。
素材だけでなく職人のこだわりの
加工技術が活かしています。

高品質! ¥1,023

(税抜¥930)

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 ¥1,595

(税抜¥1,450)

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 ¥1,903

(税抜¥1,730)

注目の特選ロース

リブロース



鮮やかな霜降りと濃厚な牛肉の味わい。焼肉最高級部位。

¥1,903
(税抜¥1,730)

リブかぶり

リブロース芯

中落ち

リブロース かぶり



極上の旨味！
通の希少部位

¥1,430
(税抜¥1,300)

サーロイン



肉質と霜降りのバランス。
良いとこ取りの抜群の味。

¥1,980
(税抜¥1,800)

リブロース
サーロイン
中落ち

数量限定 ¥1,045
(税抜¥950)

こだわり牛タン

新提案

ネギダレ牛タン

にんにく牛タン

自家製

ネギダレ

¥1,023

(税抜 ¥930)

自家製

にんにくダレ

¥1,023

(税抜 ¥930)

特選牛タン

牛タン

とろけるタン元

¥1,738

(税抜 ¥1,580)

芯タンのうまさ

¥979

(税抜 ¥890)

花咲牛タン

(タンさがり使用)

¥715

(税抜 ¥650)

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

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**
(税抜 ¥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
(税抜 ¥1,050)

ネギダレ熟成カルビ



¥825
(税抜 ¥750)

にんにく熟成カルビ



¥825
(税抜 ¥750)

上ハラミ



タレ・塩 **¥1,122**
(税抜 ¥1,020)

にんにく上ハラミ



¥1,155
(税抜 ¥1,050)

ホルモン・豚・とり

和牛ホルモン

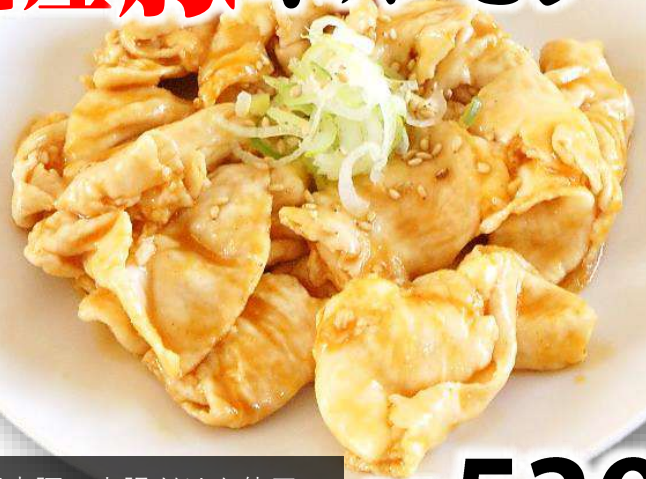


希少

和牛のミックスホルモン
脂の旨味が絶品です！希少品

¥759
(税抜 ¥690)

国産豚ホルモン



国産豚の大腸だけを使用。
ぷりぷりの食感です。

¥539
(税抜 ¥490)

豚ハラミ

田子にんにく味



人気 ¥693
(税抜 ¥630)

辛みそ 豚ホルモン



¥605
(税抜 ¥550)

にんにく 三元豚カルビ



¥715
(税抜 ¥650)

特選上ミノ



¥1,188
(税抜 ¥1,080)

- 三元豚カルビ ¥682 (税抜 ¥620)
- ネギダレ豚カルビ ¥715 (税抜 ¥650)
- トントロ ¥638 (税抜 ¥580)
- 鶏ナンコツ ¥539 (税抜 ¥490)
- 国産牛レバー ¥649 (税抜 ¥590)
- トロホルモン (シマ腸) ¥682 (税抜 ¥620)

とり皮

¥429
(税抜 ¥390)



とりカルビ (せせり)

¥539
(税抜 ¥490)



盛合せ

熟成カルビ 5人盛



自慢の熟成
カルビを大皿で！

¥3,960
(税抜¥3,600)

こだわりの リブローズ盛合せ



リブ芯
リブかぶり
リブ中落

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
(税抜¥2,800)

おすすめ！6人前 ファミリー盛



カルビ
豚カルビ
豚ハラミ
花咲タン
鶏カルビ

¥3,850
(税抜¥3,500)

ホルモン 6点盛



牛・豚の
ホルモン
とレバー

¥1,485
(税抜¥1,350)

熟成カルビ3点盛

約2~3人前



タレ
ネギ
にんにく

¥1,595
(税抜¥1,450)

野菜

焼肉屋のムンチュサラダ



¥638
(税抜¥580)

・野菜焼盛

¥418
(税抜¥380)

・塩昆布キャベツ

¥385
(税抜¥350)

・無農薬サンチュ

¥495
(税抜¥450)

・冷やしトマト

¥385
(税抜¥350)

・ニンニクホイル焼き

¥330
(税抜¥300)

・長ネギ焼

¥330
(税抜¥300)

一品料理

自家製手作りへのこだわり。

りんご苑は一品料理もすべて自社工場一括仕込みと
店内での手作り仕上げにこだわっております。

国産牛生ハムユツケ



当社オリジナル
生に近い食感を実現

¥979
(税抜¥890)

名物元祖 チーズチヂミ



とろ〜りチーズイン。
当店のロングセラー

¥770
(税抜¥700)

特製ガツキムチ



豚胃袋の
キムチです

¥550
(税抜¥500)

ナムルとキムチ 6点盛



¥836
(税抜¥760)

ナムル6点盛

¥836
(税抜¥760)

・牛生ハム刺身風

¥935
(税抜¥850)

・山形牛センマイ刺

¥495
(税抜¥450)

・イカゲソ焼

¥462
(税抜¥420)

・チャンジャ

¥330
(税抜¥300)

・韓国のり

¥330
(税抜¥300)

・キムチ盛合

¥770
(税抜¥700)

・白菜キムチ

¥418
(税抜¥380)

・カクテキ

¥418
(税抜¥380)

・オイキムチ

¥418
(税抜¥380)

自家製 お食事メニュー・デザート

自家製冷麺



当店の看板商品
自慢の冷麺です

¥770

(税抜 ¥700)

石焼ビビンバ



あつあつの石焼
専門店の味

¥935

(税抜 ¥850)

麺類

自社製麺場の本格中華麺は
ラーメン店に負けない味！

- 牛テールスープ
- ・コムタンラーメン
- ・カルビラーメン
- ・しょうゆラーメン

¥880

(税抜 ¥800)

¥880

(税抜 ¥800)

¥715

(税抜 ¥650)

スープ

※「コムタン」は濃厚な
牛テールスープです。

- ・コムタンスープ
- ・カルビスープ
- ・わかめスープ
- ・玉子スープ
- ・野菜スープ

¥660

(税抜 ¥600)

¥605

(税抜 ¥550)

¥275

(税抜 ¥250)

¥330

(税抜 ¥300)

¥330

(税抜 ¥300)

飯類

焼肉店ならではの
専門店のごはんメニューです！

- ・ユッケビビンバ **¥1,320**
(税抜 ¥1,200)
- ・きのこチーズ石焼ビビンバ **¥979**
(税抜 ¥890)
- ・ホタテの石焼ビビンバ **¥979**
(税抜 ¥890)
- ・野菜ビビンバ **¥770**
(税抜 ¥700)
- ・コムタンクッパ **¥803**
(税抜 ¥730)
- ・カルビクッパ **¥715**
(税抜 ¥650)
- ・野菜クッパ **¥550**
(税抜 ¥500)
- ・ライス

大 **¥330** / 中 **¥220** / 小 **¥165**

(税抜 ¥300)

(税抜 ¥200)

(税抜 ¥150)

・定食セット

¥418

(ライス・スープ・サラダ・キムチ)

(税抜 ¥380)

自家製ジェラート

各種 **¥385**

(税抜 ¥350)

ミルク / さくらんぼ / だだちゃ
ラ・フランス / 黒ゴマ
カフェオレ / 日替わり

