

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! ¥1,050

(税込¥1,155)

黒毛和牛
内ハラミ



ハラミとつながるバラ肉の希少部位。売切御免。

数量限定 ¥1,450

(税込¥1,595)

黒毛和牛特選上カルビ
カイノミ・ササバラ



特選部位。上級の肉質と霜降。これぞ和牛のうまさ。

肉質極上 ¥1,780

(税込¥1,958)

お値段すえおき!

こだわり牛タン

ネギダレ牛タン

牛タンをさらにおいしく！
独自のネギダレとにんにくダレを
惜しみなくたっぷり使った新提案の
味わいです。人気品！



自家製
ネギダレ ¥ **1,350**
(税込 ¥ 1,485)

にんにく牛タン



自家製
にんにくダレ ¥ **1,290**
(税込 ¥ 1,419)

特選牛タン

とろけるタン元



¥ **1,890**
(税込 ¥ 2,079)

牛タン

芯タンのうまさ



¥ **1,250**
(税込 ¥ 1,375)

牛タン赤身

得値です！



¥ **850**
(税込 ¥ 935)

牛タン切落 ¥690

(タンさがり使用)

(税込 ¥ 759)

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

旨味中落カルビ

ネギダレ中落カルビ



厳選!長期穀物肥育牛

¥1,020
(税込 ¥1,122)

濃厚な旨味、適度な歯ごたえでジューシーな肉質。
専門店ならではの、肉のカット技術でさらに絶品に。

にんにく中落カルビ



タレ・塩・味噌 ¥920
(税込 ¥1,012)

¥960
(税込 ¥1,056)

塩にんにく牛ハラミ

やわらかジューシー牛ハラミ



これぞ専門店の
インパクト!
にんにくの香り!
旨味!コク!

¥920
(税込 ¥1,012)

・タレ
・味噌 ¥890
(税込 ¥979)

ホルモン・豚・とり

辛みそ豚ホルモン

塩にんにく豚ホルモン



飯派!

VS



酒派!

甘辛い味噌ダレに漬け込んだ
ホルモンは飯派の方にぜひ!

¥620
(税込 ¥682)

ド直球の塩とにんにく味!
つまみに最高! 酒派の方へ

¥620
(税込 ¥682)

豚ハラミ

田子にんにく味



人気 ¥690
(税込 ¥759)

牛タン

切り落とし



お得 ¥690
(税込 ¥759)

国産豚

ホルモン(シロ)



¥590
(税込 ¥649)

特選上ミノ



¥1,250
(税込 ¥1,375)

炭火焼風味の特製ダレ

- 平牧三元豚 ¥680 (税込 ¥748)
- トントロ ¥650 (税込 ¥715)
- 鶏カルビ(せせり) ¥580 (税込 ¥638)
- 鶏ナンゴツ(肉付) ¥550 (税込 ¥605)
- 鶏皮 ¥390 (税込 ¥429)
- 和牛レバー ¥650 (税込 ¥715)

牛シマ腸

(トロホルモン)

¥690
(税込 ¥759)



赤白ミックス

(シマ腸・レバー)

¥670
(税込 ¥737)



盛合せ

5人前カルビ盛り

黒毛和牛
&牛バラカルビ!

黒毛和牛カルビと
バラカルビ2種盛

¥4,800
(税込¥5,280)

ディナーもメガ盛り

こだわり焼肉 400g



和牛カルビ・塩タン
中落カルビ・漬ハラミ

当店が一番おすすめする
焼肉を各種盛り合わせま
した。本格焼肉店のおい
しさを一皿で。

¥3,990
(税込¥4,389)

おすすめ! 6人前 ファミリー盛

カルビ
三元豚
豚ハラミ
タン切落
鶏カルビ

¥4,280
(税込¥4,708)

ホルモン 6点盛



牛・豚の
ホルモン
とレバー

¥1,780
(税込¥1,958)

中落&ホルモン盛 メガ400g



中落カルビ
県産豚ホル
モンの
メガ盛!

¥2,980
(税込¥3,278)

野菜



焼肉屋の
ムンチュサラダ ¥620
(税込¥682)

りんご苑の
韓国のりサラダ ¥720
(税込¥792)

チーズたっぷりの
シーザーサラダ ¥690
(税込¥759)

- ・野菜焼盛 ¥400 (税込¥440)
- ・塩昆布キャベツ ¥350 (税込¥385)
- ・無農薬サンチュ ¥550 (税込¥605)
- ・冷やしトマト ¥390 (税込¥429)
- ・ニンニクホイル焼き ¥350 (税込¥385)
- ・長ネギ焼 ¥300 (税込¥330)

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

¥990

(税込 ¥1,089)

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

¥790

(税込 ¥869)

濃厚味噌豚もつ煮込

山形県産大腸のみ使用



国産大腸のみ
柔らかで旨味
濃厚もつ煮

¥540

(税込 ¥594)

ナムルとキムチ

6点盛

¥760

(税込 ¥836)



ナムル6点盛

¥760

(税込 ¥836)

・牛生ハム刺身風

¥920

(税込 ¥1,012)

・キムチ盛合

¥750

(税込 ¥825)

・山形牛センマイ刺

数量限定品

¥650

(税込 ¥715)

・白菜キムチ

¥380

(税込 ¥418)

・イカゲソ焼

¥500

(税込 ¥550)

・カクテキ

¥380

(税込 ¥418)

・エビ焼き

¥800

(税込 ¥880)

・オイキムチ

¥380

(税込 ¥418)

・韓国のり

¥350

(税込 ¥385)

・チャンジャ

¥480

(税込 ¥528)

自家製冷麺



当店の看板商品
自慢の冷麺です

¥890

(税込 ¥979)

石焼ビビンバ



あつあつの石焼
専門店の味

¥930

(税込 ¥1,023)

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 **¥930**
(税込 ¥1,023)
- ・カルビラーメン **¥900**
(税込 ¥990)
- ・しょうゆラーメン **¥750**
(税込 ¥825)

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 **¥680**
(税込 ¥726)
- ・カルビスープ **¥650**
(税込 ¥715)
- ・わかめスープ **¥330**
(税込 ¥363)
- ・玉子スープ **¥380**
(税込 ¥418)
- ・野菜スープ **¥380**
(税込 ¥418)

飯類



焼肉のおともにも
最高です

- ・ねぎごはん **¥500**
(税込 ¥550)
- ・きのこチーズ石焼ビビンバ **¥970**
(税込 ¥1,067)
- ・ホタテの石焼ビビンバ **¥970**
(税込 ¥1,067)
- ・野菜ビビンバ **¥800**
(税込 ¥880)
- ・コムタンクッパ **¥830**
(税込 ¥913)
- ・カルビクッパ **¥800**
(税込 ¥880)
- ・野菜クッパ **¥600**
(税込 ¥660)
- ・ライス
大 **¥350** / 中 **¥250** / 小 **¥200**
(税込 ¥385) (税込 ¥275) (税込 ¥220)
- ・定食セット **¥450**
(税込 ¥495)
(ライス・スープ・サラダ・キムチ)

自家製ジェラート

各種 **¥420**

(税込 ¥462)

バニラジェラート
さくらんぼジェラート
黒ゴマジェラート
ラ・フランスシャーベット

雪見だいふく

¥300 (税込 ¥330)

