



宴会コース Party Menu

※価格は1名様分です。
※2名様より承ります。写真は2名様分のイメージです。

ブロンズコース 5,000円

【飲み放題付き】6,500円

- 前菜/キムチ盛、サラダ
- 塩/赤タン塩、トントロ、とりもも
- 箸休/一本きゅうり
- タレ/カルビ、ハラミ、ロース
- 内臓/本日のホルモン三点
- 御飯/ライス、スープ



シルバーコース 6,000円

【飲み放題付き】7,500円

- 前菜/キムチ盛、サラダ
- 塩/タン塩、トントロ、海老
- 箸休/温野菜
- タレ/ダイヤモンドカルビ、ダイヤモンドハラミ
- 内臓/本日のホルモン三点
- 御飯/石焼ピビンパ、スープ
- 甘味/本日のデザート



ゴールドコース 7,000円

【飲み放題付き】8,500円

- 前菜/キムチ盛、サラダ
- 塩/上生タン塩、トントロ、海老
- 箸休/一本きゅうり、温野菜
- 和牛/黒毛和牛上カルビ、黒毛和牛上ロース
- タレ/ダイヤモンドカルビ、ダイヤモンドハラミ
- 御飯/石焼ピビンパ、スープ
- 甘味/本日のデザート



◆単品飲み放題 2,000円 (120分/L.O.90分)

ソフトドリンク 600円 ※20歳未満の方のみ

※1グループ全員の注文となります ※未就学児は対象外

飲み放題<120分/L.O.90分>メニュー

【飲み放題は事前予約が必要です】※飲み放題はグラスを空にしてからオーダーをお願いいたします。

- 生ビール(スーパードライ) ■ハイボール ■ライムハイ ■レモンハイ ■青りんごハイ
- ももハイ ■焼酎[芋・麦] ■ウーロンハイ ■緑茶ハイ ■梅酒 ■カシスオレンジ
- カシスグレープフルーツ ■カシスソーダ ■カシスウーロン
- コーラ ■ジンジャーエール ■オレンジジュース ■グレープフルーツジュース ■ウーロン茶



盛合わせ Assorted



センバツ盛り 6,980円
人気の赤身とホルモン、お腹いっぱいのお腹

スペシャルごかく盛り 5,980円
名物ごかく盛りのお肉グレードアップ版

名物ごかく盛り
(大) 4,980円
(中) 3,280円
(小) 1,680円
カルビ・ハラミ・ロース・トントロなど
※写真は中盛り



タンブくし 2,680円
名物! 上生タン塩、生タン塩、赤タン塩の3点盛り



ホルモン MIX盛り 1,480円
迷ったらコレ!



看板メニュー Recommended



名物! 上生タン塩 1,980円
タン塩のイメージが変わるかもしれません! 至極の逸品!



上ロースの炙り握り
焼肉+寿司=最高のコラボ!
3貫 1,200円

生タン塩 1,680円
やみつきになる生タン塩

色々な味が楽しめる!
メガでカルビの部位!

リブタレ
上ロース、特選ロースなどに使う部位。柔らかく上品な味わい。

ゲタ
アバラに近いので旨味が強い部位。

カブリ
あつさり焼、脂身と一緒に食べても美味しい。

リブマキ
上カルビ、特選カルビなどに使う。バラタレの旨い脂身があり、焼肉の最高級部位。

メガでカルビ
火の強さを「3」にして、お皿から肉を一緒に網の上にのせ、60秒程度焼いたら、ひっくり返して火を止めます(余熱で火は通ります)。部位ごとにハサミで一口サイズに切り分けお召し上がりください。

メガでカルビ 焼き方指南
火の強さを「3」にして、お皿から肉を一緒に網の上にのせ、60秒程度焼いたら、ひっくり返して火を止めます(余熱で火は通ります)。部位ごとにハサミで一口サイズに切り分けお召し上がりください。



ダイヤモンドハラミ 1,980円
【通常より大きいサイズになります】
ぶ厚いハラミをそのまま豪快に焼き上げます



ダイヤモンドカルビ 1,980円
【通常より大きいサイズになります】
ぶ厚いカルビをぶ厚く召し上がれ!

当店のタレ /



つけタレ 基本のタレ
おろし大根 ポン酢 サッパリ焼きに
レモン汁 塩メニューにお好みで

赤身 Lean

- 名物! 上生タン塩** 1,980円
タン塩のイメージが変わるかもしれません! 至極の逸品!
- 生タン塩** 1,680円
やみつきになる生タン塩
- ごかくカルビ(塩・タレ)** 1,180円
焼肉の定番 ごはんやビールにキムチに!
- 中落ちカルビ(塩・タレ)** 1,180円
とてもジューシーな肉汁が楽しめます
- 黒毛和牛上カルビ(塩・タレ)** 1,480円
厳選されたA4ランク以上の極上肉を使用
- ごかくロース(塩・タレ)** 1,180円
カルビの対抗はこちら! あつさり派
- 黒毛和牛上ロース(塩・タレ)** 1,780円
厳選されたA4ランク以上の極上肉を使用
- ハラミ(塩・タレ)** 1,280円
やわらかくてジューシー
- ガーリックバターハラミ** 1,380円
アルミホイルに溶かしたガーリックバターと一緒に

ホルモン Hormone

- 上ミノ(塩・タレ)** 980円
牛の第1胃袋 サクサクの食感
- テッチャン[大腸](塩・タレ)** 800円
めっちゃ辛などお気軽にどうぞ
- コブチャン[小腸](塩・タレ)** 800円
ぷるぷるふわふわの食感 開いた丸腸
- レバー(塩・タレ)** 700円
鉄分の王様
- 赤タン塩** 900円
タンのスジの部位 食べやすくカット
- コリコリ[大動脈](塩・タレ)** 700円
食感がおいしい
- ホルモン「めっちゃ辛味」+100円でうけたまわります!**



豚肉 Pork

- 鹿野高原豚カルビ** 800円
山口が生んだブランド豚 めっちゃうま
- トントロわさび** 800円
備え付けのワサビをレモンタレと一緒に
- ウインナー** 600円
子供から大人まで大人気



鶏 Chicken

- 国産とりもも(塩・タレ)** 680円
おいしい ヘルシー
- ヤゲン軟骨(塩・タレ)** 680円
肉付きのものを使用 おかずにもおつまみにも



海鮮 Sea food

- えび** 800円
ぷりぷりおいしい
- イカ(塩・タレ)** 700円
おなかたまりにくいのでおつまみにも
- ホタテホイル焼き** 980円
しょうゆバターで提供



野菜 Vegetables

- 温野菜焼き** 780円
セロで蒸してあるので食べやすく栄養たっぷり
- にんにく焼き** 440円
あらかじめ火を通してから提供しております
- 韓もち焼き** 330円
韓国のトックのおもちを網で焼きます
- エリンギ** 440円
しいたけ 440円



※表示の価格は消費税込みです。
※エプロンをご用意しております。必要な方はお気軽にスタッフへお申し付けください。
※ニンニク、コチュジャン各種調味料、ご用意しております。お気軽にスタッフへお申し付けください。



一品 a la Carte

白菜キムチ	480円
オイキムチ	420円
カクテキ	420円
キムチ盛り	800円
ナムル盛り	600円
もやしナムル	400円
梅水晶	480円
センマイ刺し	880円
爆弾ホルモン	880円
韓国のり	300円
一本きゅうり	300円
味付けネギ美人	300円
キムチ冷やっこ	550円



サラダ Salad

ごかくサラダ	680円
やめられないサラダ	680円
あじキャベツ	500円
包み菜サンチュ	680円



スープ Soup

たまごスープ	530円/(ハーフ)430円
わかめスープ	530円/(ハーフ)430円
ユッケジャンスープ	750円/(ハーフ)650円
にんにくネギたっぷりスープ	750円/(ハーフ)650円
ごかくチゲ	850円



飯&麺 Rice & Noodle

ライス	…(大)350円/(中)300円/(小)250円
ネギ玉ライス	500円
石焼ガーリックライス	900円
ピビンパ	750円
石焼ピビンパ	1,000円
明太チーズ石焼ピビンパ	1,200円
クッパ	700円/(ハーフ)600円
ユッケジャンクッパ	900円/(ハーフ)800円
上ロースの炙り握り	…(3貫)1,200円
盛岡冷麺	900円/(ハーフ)800円
ユッケジャン麺	950円/(ハーフ)850円
お子様セット(スープ付き)	650円



※飯&麺の名メニュー、プラス100円で大盛りになります。



甘味 Sweets

きなこバナナアイス	450円
杏仁とうふ	450円
フォンダンショコラ	680円
ポテトバナナ	680円





ドリンクメニュー Drink Menu

※掲載の写真はイメージです。



ワイン Wine



◆白ワイン

タクン・レセルヴァ・シャルドネ【チリ】[やや辛口]	(グラス) 550円/(ボトル) 2,750円
ツェラー・シュヴァルツ・カッツ【ドイツ】[やや甘口]	(ボトル) 3,300円
シャブリ【フランス】[辛口]	(ボトル) 3,850円

◆赤ワイン

タクン・レセルヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン【チリ】[やや重め]	(グラス) 550円/(ボトル) 2,750円
アリキ・メルロー【チリ】[軽め]	(グラス) 550円/(ボトル) 2,750円
ムートン・カデ【フランス】[重め]	(ボトル) 3,850円
アルペール・ビショープル・ゴニョ・ピノ・ノワール【フランス】[やや軽め]	(ボトル) 5,500円

◆スパークリング・シャンパン

ガンチア・プリュット・スプマンテ【イタリア】	(フル) 3,300円
モエ・エ・シャンドン【フランス】[やや辛口]	(ハーフ) 7,000円/(フル) 13,000円



ビール Beer

生ビール(スーパードライ)	600円
生ビール(小)	400円
瓶ビール	750円
ノンアルコールビール	480円



サワー Sour

ウーロンハイ	500円
緑茶ハイ	500円
レモンハイ	500円
グレープフルーツハイ	500円
ライムハイ	500円
ももハイ	500円
青りんごハイ	500円
梅干しサワー	500円
バイスサワー	500円
梅酒(ロック・水割り・湯割り・ソーダ割り)	550円



ハイボール Highball

ハイボール	500円
コークハイボール	580円
ジンジャーハイボール	580円



焼酎 Shochu

ロック・水割り・湯割り・ソーダ割り	
黒霧島【芋】.....(グラス) 550円/(720ml)	3,850円
二階堂【麦】.....(グラス) 550円/(720ml)	3,850円
金しろ【米】.....(グラス) 550円/(720ml)	3,850円
鍛高譚【しそ】.....(グラス) 550円/(720ml)	3,850円



韓国酒 Korea

チャミスル マスカット	(360ml) 900円
チャミスル すもも	(360ml) 900円
ジンロ	(ボトル 700ml) 3,300円
マッコリ	(グラス) 550円/(ボトル) 2,200円



日本酒 Sake

貴 特別純米	(300ml) 1,320円
東洋美人	(300ml) 1,320円
瀬祭	(300ml) 1,540円
清酒 男山	(1合) 660円



カクテル Cocktail

カシスオレンジ	550円
カシスウーロン	550円
カシスグレープ	550円
カシスソーダ	550円
ディタオレンジ	550円
ディタグレープ	550円
ディタソーダ	550円
タンタカジンジャー	550円



ノンアルコール Non-Alcohol

ノンアルコールビール	480円
ノンアルコールスパークリングワイン	660円



ソフトドリンク Soft Drink

ウーロン茶	250円
黒ウーロン茶	350円
ルイボスティー	300円
緑茶	250円
コーラ	250円
ジンジャーエール	250円
メロンソーダ	250円
カルピス	250円
オレンジジュース	250円
グレープフルーツ	250円
お子様りんごジュース	100円
アイスコーヒー	330円
ホットコーヒー	330円



氷セット	220円
紀州梅干し(2ヶ)	220円
カットレモン	220円

