

目利きが、惚れ込んだ

山形牝牛一頭買い。

「和牛の中でも牝牛は雄牛に比べて
身体が小さいため旨味が凝縮されており、
肉が柔らかさや脂の甘みを追求していく中で、
私たちが辿り着いた答えが、
山形牝牛一頭買いでした。」

「当店のメニューは、厳選した牝牛の
お肉に自信を持ってご提供しています。」



別邸

韓の台所  別邸

ご馳走コース

素材と技を詰め込み
シャトーブリアンまで入った、

プレミアム コース

ご馳走コース

当店自慢のご馳走逸品に
特選和牛を楽しむ、

スタンダード コース



- ・キムチとナムルの盛り合せ
- ・山形牛モモ肉のユッケ
- ・大トロタン
- ・本日の特選部位二種盛り
- ・本日の厳選生野菜
- ・和牛カルビとやわらかハラミの盛り合せ
- ・ユッケとアボカドの生春巻き
- ・極上霜降り肉の焼きすき
- ・牛タン茶漬けorすだち冷麺
- ・マスカルポーネアイスクリーム

お一人前 **5,800円(税込)**



- ・キムチとナムルの盛り合せ
- ・山形牛モモ肉のユッケ
- ・大トロタン
- ・特上ハラミ
- ・山形牛特選赤身二種盛り
- ・本日の厳選生野菜
- ・本日の厳選厚切り肉
- ・極上霜降り肉の焼きすき
- ・コムタンスープ
- ・シャトーブリアン
- ・牛タン茶漬けorすだち冷麺
- ・マスカルポーネアイスクリーム

お一人前 **7,800円(税込)**

コースご利用のお客様

120分(L.O.90分)

※飲み放題の内容は別紙をご確認ください。

飲み放題

お一人前

1,980円(税込)



10種
×2切

山形牝牛一頭極み盛り

11,000円(税込)

一頭買いの魅力を最大限活かす盛り合せ。
希少部位のみを一頭丸ごと味わっていただける。
まさに A5 ランクを極めた盛り合せです。

とっておきを、日替わりで

山形牝牛

盛り合せ



特選山形牝牛盛り合せ六種

6種
×2切 6,600円(税込)

特選山形牝牛盛り合せ四種

4種
×2切 4,400円(税込)



是非、お尋ねください。
肉の個性は部位によって異なります。
よく焼くのか、さっと炙るのか。
最高のお肉を最高の状態で召し上がって
頂くために、焼き加減のご相談は、
お気軽にスタッフまでお尋ね下さい。

※仕入状況により内容が異なります、スタッフにお尋ねください。

特製
ソース

特製赤ワインソースでどうぞ。

シャトーブリアン

余分な脂や結合繊維は無く、風味が豊かな甘味も感じられる、とろけるような舌触りの高級肉。

【1人前】
5,500円(税込)

※1人前は1枚をカットしてご提供致します。



トウガラシ

味はとてもさつぱりしていて甘く、ギョツと噛むと味が染み出てくる。赤身の王道といえる部位。

【1人前】
2,400円(税込)

※1人前は4-6切で
ご提供致します。



ザブトン

きめ細かい霜降りがびっしり詰まっているわりにはしつこくない、上品な味わい。甘味と深いコクが融合した旨味。

【1人前】
2,950円(税込)

※1人前は4-6切で
ご提供致します。



ミスジ

赤身の濃厚な旨味と、脂の甘味が融合した極上品。脂の融点が低いため、トロっとした口当たりを満喫。

【1人前】
2,750円(税込)

※1人前は1枚をカットしてご提供致します。



本日の希少部位。

数量限定 肉好きの「ご馳走、

本日もご用意の希少部位は別紙にてご案内しております。本日はか出会えない「馳走」をお楽しみ下さい。

※1人前4〜6切、(部位によって異なります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。)



赤身

脂が少なく、甘味と旨味が味わえます。

特製赤ワインソースでどうぞ。

ヒレ

運動に関わらない部位なので柔らかく、味わい深い適度な脂がある赤身のお肉。

2,950円(税込)

希少度 ★★★★★
脂の量 ●●○○○



霜降り

お肉と脂の甘味と旨味が味わえます。

カイノミ

バラ肉の中で一番ヒレに近い部位。脂が少なめできめが細かく柔らかいのが特徴。

2,200円(税込)

希少度 ★★★☆☆
脂の量 ●●●○○



シンシン

脂が少なめの希少部位。食べごたえのある肉質と、クセのない味わいが人気。

2,200円(税込)

希少度 ★★★☆☆
脂の量 ●●○○○



リブローズ

霜降り肉の中でも味が濃く風味豊かでコクがあり、牛肉の中でもトップクラスの肉質を誇る部位。

2,750円(税込)

希少度 ★★★★★
脂の量 ●●●●○



ランプ

赤身の中でも特に柔らかく、旨味のあるお肉。味はあっさりとしていて、香りが豊か。

2,400円(税込)

希少度 ★★★☆☆
脂の量 ●○○○○



友三角

赤身が多いモモの中で、美しい霜降りになる珍しい部位。しっかりしたお肉の味で脂の甘味とコクが楽しめる。

2,750円(税込)

希少度 ★★★★★
脂の量 ●●●●○



イチボ

赤身と霜降りのバランスが良いお尻のお肉。味は濃厚で上品な甘味と旨味あり。

2,400円(税込)

希少度 ★★★★★
脂の量 ●●●○○



極上カルビ

本日の山形牛の中でも一番上質な脂が楽しめる。脂の甘味が強く、口の中でとろけるお肉。

2,950円(税込)

希少度 ★★★★★
脂の量 ●●●●●



ウチモモ

味が濃く、適度に脂ののった赤身肉。お肉らしい食感を楽しむことができる部位。

2,000円(税込)

希少度 ★★★☆☆
脂の量 ●●●○○



是非、お尋ねください。

肉の個性は部位によって異なります。よく焼くのか、さっと炙るのか。最高のお肉を最高の状態で召し上がって頂くために、焼き加減のご相談は、お気軽にスタッフまでお尋ね下さい。



前菜。

炙りと寿司、



【霜降り】
和牛炙り握り
【2貫】750円(税込)
※炙ってご提供いたします。

【赤身】
和牛炙り握り
【2貫】640円(税込)
※炙ってご提供いたします。



極上炙り握り五種盛り合せ
※炙ってご提供いたします。 2,480円(税込)

極上サーロインと雲丹のユッケ
※炙ってご提供いたします。
うに
2,750円(税込)
ハーフ 1,980円(税込)



お酒に
良くあう、
ご馳走たち。



山形牛モモ肉のユッケ

1,450円(税込)

※炙ってご提供いたします。



ユッケとアボカドの生春巻き

1,200円(税込)



山形牛モモ肉のたたき

1,500円(税込)

※炙ってご提供いたします。



和牛ハツ刺

1,100円(税込)

※炙ってご提供いたします。



白せんまい刺

980円(税込)

生キウイサワー
590円(税込)

塩レモンサワー
590円(税込)



ご馳走に合わせて、ぜひ

他にもご馳走に
よく合うお酒の
ご用意がございます。

特製焼肉。

いろいろな仕上げの

さつとお出しに潜らして
薬味を巻いてポン酢で
お召し上がりください。



タンしゃぶ 1,980円(税込)



さつと焼いていただき
生卵にくぐらせて
お召し上がりください。

山形
たまご

※写真は、霜降り肉です。
※写真は、2人前です。

極上肉の焼きすき 赤身 1,380円(税込)
霜降り 1,880円(税込)

タン塩

タン塩とご一緒に!
味付けネギ
280円(税込)



名物牛タン三種盛り

特上大トロタン 1,980円(税込)
厚切り上タン塩 1,750円(税込)
上タン塩 1,560円(税込)
特上大トロタン塩×2切・厚切り上タン塩×2切・上タン塩×4切
名物牛タン三種盛り 1,980円(税込)

ハラミ



極厚特上ハラミ

極厚特上ハラミ 2,950円(税込)
和牛上ハラミ 2,450円(税込)
やわらかハラミ 1,210円(税込)

カルビ

和牛極上カルビ



すき焼きカルビ

和牛極上カルビ 2,950円(税込)
本日の和牛上カルビ 2,450円(税込)
すき焼きカルビ 1,600円(税込)
和牛中落ちカルビ 1,350円(税込)
和牛カルビ 1,100円(税込)

コース

和牛コース



本日の和牛上コース 2,200円(税込)
和牛コース 1,100円(税込)

焼きもの。

他にもいろいろ

【国産】鶏・豚

サムギョブサルセット
2,300円(税込)

豚カルビ
750円(税込)

豚トロカルビ
750円(税込)

鶏せせり
750円(税込)

ウィンナー
450円(税込)



ミックスホルモン

ミックスホルモン

1,650円(税込)

ホルモン

味噌ダレ・塩ダレ・辛ダレから
お好きな味をお選びください。

極上レバー 1,450円(税込)

※一頭から少量しかとれない希少部位。

極上シマチョウ 1,000円(税込)

上ミノ 1,000円(税込)

和牛レバー 890円(税込)

和牛ハツ 780円(税込)



サムギョブサルセット

焼き野菜



焼き野菜
盛り合せ

690円(税込)

新鮮野菜を日替わりで
ご用意しております。
スタッフまでお尋ねください。

トッピング



サンチュ
650円(税込)

味付けネギ
280円(税込)

長ネギ辛味和え
380円(税込)

青唐辛子 180円(税込)

ニンクスライス 180円(税込)

ニンニクの
たまり醤油漬け 180円(税込)

荒切りワサビ 100円(税込)

おろしポン酢 100円(税込)

玉子ダレ 110円(税込)

大皿。

みんな
で
楽し
む、



定番三種盛り

・和牛カルビ ・やわらかハラミ・和牛ロース

(2~3人盛) 3,850円(税込)



【数量限定】

山形牝牛切り落とし盛り

(150g) 1,990円(税込)



名物牛タン三種盛り

特上大トロタン塩×2切・厚切り上タン塩×2切・上タン塩×4切

1,980円(税込)

トッピング



サンチュ 650円(税込)

味付けネギ 280円(税込)

長ネギ辛味和え 380円(税込)

青唐辛子 180円(税込)

ニンニクスライス 180円(税込)

ニンニクの
たまり醤油漬け 180円(税込)

荒切りワサビ 100円(税込)

おろしポン酢 100円(税込)

玉子ダレ 110円(税込)

別邸の
新提案



山形牛
とうがらしのカルパッチョ
2,000円(税込)



山形牛炙り肉刺し

※炙ってご提供いたします。 1,850円(税込)



甘エビの塩こうじユッケ

880円(税込)



激辛韓国風イカキムチ 750円(税込)

生キウイサワー
590円(税込)

塩レモンサワー
590円(税込)



ご馳走に合わせて、ぜひ



チョレギサラダ



トマトサラダ

サラダ

チョレギサラダ

780円(税込)

シーザーサラダ

880円(税込)

韓国海苔のさっぱり塩サラダ

780円(税込)

トマトサラダ

680円(税込)



キムチ四種盛り



ナムル四種盛り

キムチ・ナムル

特製キムチ

オリジナルのレシピで作った特製のキムチです。
おつまみやトッピングにもどうぞ。

キムチ

500円(税込)

キムチ
四種盛り

850円(税込)

カクテキ

450円(税込)

オイキムチ

450円(税込)

ナムル
四種盛り

750円(税込)

山芋キムチ

500円(税込)

豆もやしナムル

450円(税込)



ユッケとアボカドの生春巻き



白セソマイ刺

逸品

お酒に良く合う、ご馳走たち。

ユッケとアボカドの生春巻き

1,200円(税込)

白セソマイ刺

980円(税込)

骨抜き豚足

650円(税込)

チャンジャ

500円(税込)

韓国海苔

400円(税込)

最後以外にも、ぜひ
メモもの

麺

冷 麺

980円(税込)

〓 カルビラーメン

980円(税込)

ビビンバ

900円(税込)

〓 カルビクッパ

980円(税込)

カルビスープ

750円(税込)

玉子とワカメのスープ

600円(税込)



ごはん

【小】

180円(税込)

【中】

230円(税込)

【大】

280円(税込)

デザート

熱々のスイートポテトで濃厚バナナアイスのをせた逸品です。



元気畑の芋むすめ

600円(税込)

こだわり卵使用、



こだわり濃厚プリン

680円(税込)

外はカリッと、中はもちもち!



ホットク

750円(税込)



マスカルポーネアイス

540円(税込)



ゆずシャーベット

480円(税込)

お酒

ご馳走お肉に、合う

お茶割り



西尾の抹茶ハイ
550円(税込)

西尾の抹茶

日本一の抹茶の産地、西尾のてん茶で挽かれた抹茶は 極上の香りと味わい。石臼挽きの品質の良いフレッシュな一番茶。

黒烏龍茶ハイ 550円(税込)

胡麻麦茶ハイ 550円(税込)

玄米緑茶ハイ 550円(税込)

とうもろこし茶ハイ 550円(税込)

ウイスキー

【ロック・水割り・炭酸割り・ストレート】



イチローズモルト

ほぼよい苦味に、蜂蜜のような上品な甘さと深いコク。ワールドウイスキーアワード2021にて世界最高賞を受賞した、知る人ぞ知る銘酒です。

980円(税込)【グラス】



竹鶴

力強い味わいながら、華やかな香りのジヤパニースピュアマルト。ずっきりと爽やかな余韻が続きます。

880円(税込)【グラス】

ハイボール

ハイボール 530円(税込)

コーン茶ハイボール 500円(税込)

サワー

生搾りサワー



生ピンクグレープフルーツサワー

生ピンクグレープフルーツサワー
590円(税込)

生キウイサワー
590円(税込)



生キウイサワー

生レモンサワー
590円(税込)



塩レモンサワー
590円(税込)

梅干しサワー
500円(税込)



はちみつレモンサワー
590円(税込)

シークァーサーサワー
500円(税込)

レモンサワー
500円(税込)

梅酒



景虎梅酒

辛口の日本酒をベースにすっきりとキレのある梅酒

【グラス】750円(税込)



百年梅酒

ブランデーと蜂蜜が隠し味
天満宮梅酒退会優勝の梅酒です

【グラス】550円(税込)

お酒 その他の



あらごしみかん

みかんの果肉たっぷり。大人もハマる絶妙なお酒。

【グラス】590円(税込)



あらごしもも

桃を頬ぼるような感触と爽やかで濃密な甘みがたまらない

【グラス】590円(税込)

焼酎



芋

伊佐美

昔から黒麹にこだわり絶妙な
まろやかさで知られる一本。

【グラス】650円(税込)



三岳

まろやかで、独特の風味、飲み口の
よさで支持を集める一本。

【グラス】650円(税込)
【ボトル 900ml】
5,000円(税込)



富乃宝山

昔から黒麹にこだわり絶妙な
まろやかさで知られる一本。

【グラス】650円(税込)

麦



中々

軽やかな甘さと穏やかな麦の香り。
文字取り「中々」な一本。

【グラス】650円(税込)



吉四六

じっくりと寝かされ華やかさと
芳醇さを併せ持つ奥深き一本。

【グラス】650円(税込)
【ボトル 720ml】
5,000円(税込)

米



鳥飼

日本酒の吟醸酒のような華やかな
香りが絶妙な一本。

【グラス】650円(税込)

甲

チャミスル(甲類)

【ボトル 360ml】

1,100円(税込)

キンミヤ

亀甲宮焼酎

【ボトル 720ml】

1,980円(税込)

割り材

- ・緑茶 500円(税込)
- ・烏龍茶 500円(税込)
- ・ソーダ 440円(税込)
- ・ミネラルウォーター 280円(税込)
- ・カットレモン 100円(税込)
- ・梅干し 50円(税込)
- ・氷 0円(税込)

日本酒



獺祭

純米大吟醸 磨き三割九分
フルーティな香り・洗練

華やかな上立ち香と口に含んだときに見せる蜂蜜のようなきれいな甘み。飲み込んだ後の長い余韻。旭酒造が是非飲んでもらいたい「ザ獺祭」といえる最高の味わいバランスです。

【120ml】1,090円(税込)

【ボトル 720ml】6,500円(税込)



紀土

山田錦50 純米大吟醸
フルーティな香り・やや辛口

大吟醸規格に恥じない香り高いフルーティな吟醸香で、熟れた果実のような優しい甘みと酸。下の奥の方に余韻を残しながら切れていきます。

940円(税込)



八海山

特別本醸造
辛口・すっきり

やわらかな淡麗で口当たり八海山といえどこのお酒。さらのとした軽妙さと辛口な後味。熱燗がおすすめです。

800円(税込)

【熱燗】800円(税込)

ビール

アサヒスーパードライ生
【中】650円(税込)
【大】850円(税込)

瓶ビール【中】 650円(税込)

ノンアルコールビール
 450円(税込)

マッコリ

【韓国の大衆的な濁酒】

マッコリ 【グラス】 420円(税込)
 【壺】 1,200円(税込)



虎マッコリ 【グラス】 880円(税込)
 【720ml】 3,000円(税込)

虎マッコリ【720ml】
 幻の酒、虎マッコリ。300年間守り継がれた伝統と技術を生かして、造り上げた「辛口生まッコり」は何も足さず(無添加)、何も引かない(無濾過)。

カクテル

カシスオレンジ
 610円(税込)

カシスグレープフルーツ
 610円(税込)

ライチオレンジ
 610円(税込)

ライチグレープフルーツ
 610円(税込)

ワイン



「ワインリストより
 お選びください。」

ソフトドリンク

青森県産のふじりんごを100%使用した無添加りんごジュースです。りんごを絞っただけのジュースなのに味の濃さに驚きます。



胡麻麦茶
 450円(税込)

みかみ家の
 りんごジュース
 590円(税込)

黒烏龍茶 450円(税込)

コカ・コーラ 400円(税込)

ジンジャエール 400円(税込)

オレンジジュース 400円(税込)

とうもろこし茶 400円(税込)

緑茶 400円(税込)