

# 山形牛 一頭買い

目利きが、惚れ込んだ

一頭買いは、とても覚悟のいる決断です。  
その中で、私たちは作り手に心を動かされ、  
惚れ込んだ素材に出会うことが出来ました。  
それは和牛飼育頭数が東北トップクラスの  
「田村畜産様」です。

私たちはその素材に本気で向き合い、  
手間を惜しまずご提供しております。  
今日のあなたの「ご馳走さま」を思いながら。



※お通し代として、お一人様 390 円(税込)を頂戴いたします。

# 盛り合せ

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。

## 山形牛一頭 極み盛り

10種 × 2切 [2名様向け] 11,000円  
ハーフ 10種 × 1切 [1名様向け] 5,500円

## 山形牛 厳選6種盛り

6種 × 2切 [2名様向け] 6,600円

ハーフ 6種 × 1切 [1名様向け] 3,300円



## 山形牛厳選 4種盛り

4種 × 2切 [2名様向け] 4,400円

ハーフ 4種 × 1切 [1名様向け] 2,200円

とっておきを、日替わりで

# 特製すき焼き

いろいろな仕上げ方

リブローズのすき焼き  
特製卵ダレ

1,980円

サツとレアで仕上げた山形牛の濃厚な味わいを山形県産の濃厚な紅花卵が絡み合う至福なひとときを。



本日の  
赤身のすき焼き  
さっぱり香味ポン酢

1,780円

しっとり柔らかく脂身の少ない赤身肉をたっぷりの香味ポン酢でさっぱりと。



すき焼き  
カルビ

1,600円

薄切りの山形牛に特製のだまごダレがしっかり絡まる、贅沢なすき焼き風焼肉。



数量  
限定

# 希少部位巡り

肉好きのご馳走、

※1人前は4〜6切、ハーフは2〜3切が目安です。(部位により異なります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。)



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

余分な脂や結合組織はなく、風味が豊かで甘味も感じられる、とろけるような舌触りの高級肉。

【1人前】

5,500円

※1人前は1枚をカットしてご提供いたします。

トウガラシ

味はとてもさっぱりしていて甘く、ギュッ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】

2,200円

【ハーフ】

1,100円

※1人前は4〜6切で  
ご提供いたします。



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く、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

【ハーフ】

1,480円

※1人前は4〜6切で  
ご提供いたします。



ミスジ

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

【1人前】

2,750円

【ハーフ】

1,380円

※1人前は1枚をカットしてご提供いたします。



本日ご用意の希少部位は別紙にて、ご案内しております。本日より出会えないご馳走をお楽しみください。

※表示価格は、税込価格です。

## 本日の“目利き厳選”部位

本日の上カルビ 【1人前】 2,200円

本日の上ロース 【1人前】 1,980円

## 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。

【1人前】 2,950円  
【ハーフ】 1,480円



## ウチモモ

味が濃く、適度に脂ものった赤身肉。お肉らしい食感を楽しむことができる部位。

【1人前】 2,000円  
【ハーフ】 1,000円



## カミノミ

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。

【1人前】 2,200円  
【ハーフ】 1,100円



特製赤ワインソースでどうぞ。

## ヒレ

運動に関わらない部分なので柔らかく、味わい深い適度な脂がある赤身のお肉。

【1人前】 2,200円  
【ハーフ】 1,100円



## 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、香りが豊かな。

【1人前】 2,000円  
【ハーフ】 1,000円



## 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。

【1人前】 2,750円  
【ハーフ】 1,380円



## 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。

【1人前】 2,400円  
【ハーフ】 1,200円



## 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。

【1人前】 2,750円  
【ハーフ】 1,380円



## 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。

【1人前】 2,000円  
【ハーフ】 1,000円





※写真はイメージです。



山形牛 大判炙り握り



上タン塩 & 大トロタン



山形牛3種盛り



シャトーブリアン

山形牛に舌鼓を打ちつつ、メのお肉はシャトーブリアンで。  
贅を極めたプレミアムコース。特別な日に特別な人と特別なお食事を。

## 山形牛『シャトーブリアン』コース

【お一人様】7,900円(税込)

全13品  
+  
デザート付

- ◆ 食前スープ
- ◆ 本日のサラダ
- ◆ 前菜2種盛り
- ◆ 山形牛ユッケ
- ◆ 山形牛大判炙り握り
- ◆ 上タン塩 & 大トロタン
- ◆ 山形牛厳選3種
- ◆ 山形牛と  
季節野菜のチャプチェ
- ◆ 和牛上ハラミ
- ◆ トマトスライス
- ◆ 極上霜降り肉のすき焼き
- ◆ シャトーブリアン
- ◆ 本日のメもの
- ◆ 季節の冷菓



全13品  
+  
デザート付

山形牛を存分に  
味わうことができる、  
質と量を兼ね備えた  
一番人気の  
最強コスパコース。

## 山形牛 堪能コース

【お一人様】  
5,900円(税込)

※写真はイメージです。



山形牛炙り握り



山形牛特選2種



極上霜降り肉のすき焼き

- ◆ 食前スープ
- ◆ 本日のサラダ
- ◆ 前菜2種盛り
- ◆ 山形牛ユッケ
- ◆ 山形牛炙り握り
- ◆ 上タン塩 & 厚切り上タン
- ◆ 山形牛特選2種
- ◆ 山形牛と  
季節野菜のチャプチェ
- ◆ 山形牛厳選2種
- ◆ トマトスライス
- ◆ 和牛上ハラミ
- ◆ 極上霜降り肉のすき焼き
- ◆ 本日のメもの
- ◆ 季節の冷菓

厚切りハラミが入った、  
女性向けライトコース。女子会利用に最適。

## 韓の台所 定番満足コース

【お一人様】4,900円(税込)

全10品  
+  
デザート付

- ◆ 食前スープ
- ◆ 本日のサラダ
- ◆ 前菜2種盛り
- ◆ 上タン塩
- ◆ 山形牛特選2種
- ◆ 厚切りハラミ
- ◆ トマトスライス
- ◆ すき焼きカルビ
- ◆ 新鮮ホルモン盛り
- ◆ 本日のメもの
- ◆ 季節の冷菓



※写真はイメージです。



上タン塩



厚切りハラミ



すき焼きカルビ

コースご利用のお客様

## 飲み放題

120分  
(L.O. 90分)

【お一人様】  
1,850円(税込)

# 前菜

## 寿司と炙り

### 赤身

和牛炙り握り

※炙つてご提供いたします。

〔2貫〕 640円

〔1貫〕 320円



### 霜降り

和牛炙り握り

※炙つてご提供いたします。

〔2貫〕 760円

〔1貫〕 380円



※安全は期しておりますが、  
お刺身・お寿司は、  
体調のすぐれない方、  
幼児、ご年配、妊娠中の方は  
ご注文をお控えください。

### 大判

和牛炙り握り

※炙つてご提供いたします。

〔1貫〕 690円



### 韓のオリジナル ユッケ

1,450円



### せんまい 酢味噌和え

800円



ユッケとアボカドの  
生春巻き 1,200円



ネギハツ  
1,000円



土佐ポンローズ  
1,500円



名物

牛タン3種盛り

2,180円

・厚切り上タン塩×2切  
・特上大とろタン塩×2切  
・上タン塩×4切

ハーフ1,090円

・厚切り上タン塩×1切  
・特上大とろタン塩×1切  
・上タン塩×2切

和牛

上ハラミ

2,780円

特製焼肉

限定商品

タンしゃぶ

1,800円

# 定番焼肉

タン

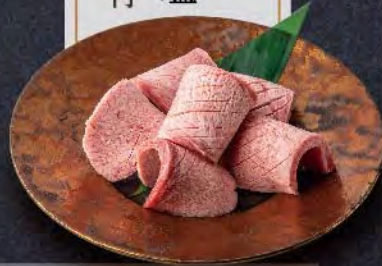
上タン塩  
1,680円



厚切り上タン塩

1,880円

特上  
大とろタン塩  
2,180円



カルビ

和牛中落ち  
カルビ  
1,280円



和牛カルビ 1,280円

本日の和牛上カルビ

2,200円

ハラミ

やわらかハラミ 1,280円



厚切り  
ハラミ

1,680円

ロース

和牛ロース 1,280円



本日の  
和牛上ロース

1,980円

お肉をさらに美味しく  
トッピング薬味

スライスにんにく 100円  
青唐辛子 100円  
えごまの葉 350円

長ネギの  
辛味和え 450円

味付けネギ 250円



サンチュ 650円



※表示価格は、税込価格です。

# 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。

ホルモン  
ミックス  
1,680円



ハツ  
880円



上ミノ  
1,080円

マルチョウ

980円

ギアラ

880円



上ホルモン  
1,080円



レバー  
880円

# 豚・鶏



豚カルビ  
780円



鶏せせり  
780円

豚トロカルビ

780円

ウインナー

480円

# 焼き野菜

季節の野菜を含め日替わりで  
ご用意しております。  
スタッフまでお尋ねください。

本日の  
焼き野菜盛り  
980円

ピーマン

各480円

しいたけ

エリンギ

玉ねぎ

にんにく  
オイル焼き

580円

# 大皿



- カルビ
- ハラミ
- ロース
- 焼き野菜

**福盛り**  
「2〜3名盛り」  
3,800円



- カルビ
- ハラミ
- 焼き野菜

**特盛り**  
「3〜4名盛り」  
4,300円



- カルビ
- ハラミ
- ロース
- 豚カルビ
- 鶏カルビ
- ウインナー
- 焼き野菜

**大吉盛り**  
「3〜4名盛り」  
4,300円

お肉をさらに美味しく

## トッピング 薬味

サンチュ  
650円



|          |      |
|----------|------|
| 味付けネギ    | 250円 |
| 長ネギの辛味和え | 450円 |
| スライスにんにく | 100円 |
| 青唐辛子     | 100円 |
| えごまの葉    | 350円 |



※表示価格は、税込価格です。

# 新鮮サラダ



チヨレギサラダ

「ハーブ」 880円  
580円

塩チヨレギ  
サラダ 880円  
「ハーブ」 580円



梅じそ  
海藻サラダ

「ハーブ」 980円  
680円

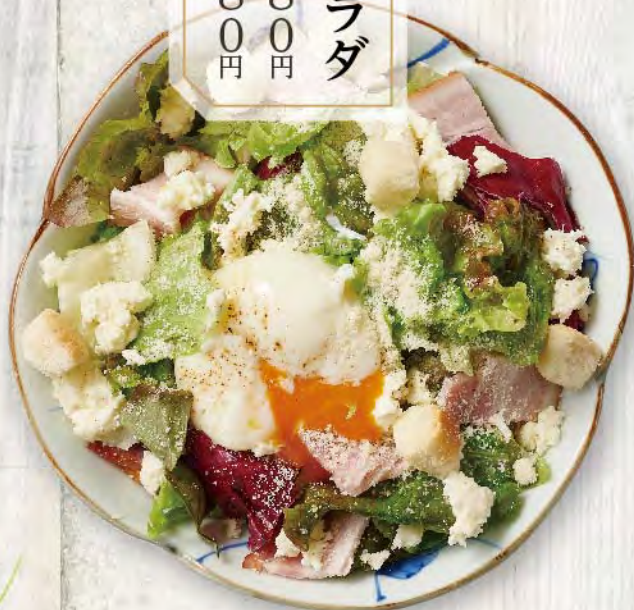


白胡麻と海苔の  
サラダ

「ハーブ」 880円  
580円

シーザーサラダ

「ハーブ」 980円  
680円





サンチュ 650円

当店では「サンチュ」をおすすめしております。お肉の旨みをタレと塩で存分にお楽しみいただいた後は、野菜でお肉を包んで召し上がっていただくと新たな美味しさに出会えます。

キャベツの千切り 480円

トッピング薬味

味付けネギ 250円

長ネギの辛味和え 450円

えごまの葉 350円

スライスにんにく 100円

青唐辛子 100円

# キムチ・ナムル

|         |      |
|---------|------|
| キムチ     | 500円 |
| カクテキ    | 450円 |
| オイキムチ   | 450円 |
| 山芋キムチ   | 500円 |
| 豆もやしナムル | 450円 |

キムチ 4種盛り 850円



ナムル 4種盛り 750円



# 逸品

韓国海苔

400円

チャンジャ

500円

ふわふわ玉子の  
海鮮ケランチム

750円



コラーゲン  
たっぷり♪

豚足 650円

※骨がついていますので  
ご注意ください。



旨辛チーズ  
トツポギ

750円



山形牛  
チャプチェ

850円



海鮮具だくさん  
チヂミ

850円



チーズチヂミ

750円

ネギとタコのチヂミ

750円

# チヂミ

※ご注文いただいたから焼きたてをご用意する為、  
15分〜20分いただきます。

# ご飯もの



石焼きユッケ  
ビビンバ  
1,430円  
【ハーフ】  
880円



タコと岩海苔の  
石焼きビビンバ  
1,130円  
【ハーフ】  
780円



イカと明太子の  
石焼きビビンバ  
1,130円  
【ハーフ】  
780円

石焼きビビンバ  
1,010円  
【ハーフ】  
680円

焼かないビビンバ  
930円  
【ハーフ】  
680円

ライス  
【大】 400円  
【中】 300円  
【小】 230円



コムタンクッパ  
1,010円  
【ハーフ】  
680円

ユッケジャンクッパ  
1,010円  
【ハーフ】  
680円

魚出汁香る玉子クッパ  
910円  
【ハーフ】  
580円

カルビクッパ  
1,010円  
【ハーフ】  
680円

# 麺もの

カルビラーメン

【ハーフ】 980円  
650円

ユッケジャンラーメン

【ハーフ】 980円  
650円



梅塩冷麺

1,190円  
【ハーフ】 850円

冷麺

980円  
【ハーフ】 650円



魚出汁香る  
玉子スープ

600円  
【ハーフ】 400円

コムタンスープ

750円  
【ハーフ】 550円

ユッケジャンスープ

750円  
【ハーフ】 550円

カルビスープ

750円  
【ハーフ】 550円

わかめスープ

550円  
【ハーフ】 350円

# スープ・チゲ



キムチ豆腐チゲ

850円

スンドウブ豆腐チゲ

850円

# デザート

ホットク

650円

自家製杏仁豆腐

550円



元氣畑の  
芋むすめ

700円



生チョコ  
アイス

550円



韓のブリュレ

550円



本日の冷菓

450円



コーヒーぷるるん  
バニラ

550円

ご馳走お肉に、合う お酒。

## 茶ハイ

黒ウーロン  
ハイ 570円



ウーロン  
ハイ  
550円



緑茶ハイ  
550円



ジャスミン茶  
ハイ  
550円



とうもろこし茶  
ハイ  
550円



## 生搾り サワー

生  
レモン  
サワー



生  
グレープ  
フルーツ  
サワー



生  
キウイ  
サワー



各690円

## サワー

- レモンサワー
- 巨峰サワー
- 梅干しサワー
- ゆずサワー
- グレープフルーツサワー
- シークワサーサワー
- カルピスサワー

各550円



スモークー薫る、  
新境地。

• ニッカフロンティア  
ハイボール 690円

• ブラックニッカ  
ジンジャーハイボール

• ブラックニッカ  
コークハイボール 各550円

# ハイボール



• ジャックハイボール

• ジャックジンジャー

• ジャックコークハイボール

各650円

## 焼酎

【芋】本格芋焼酎 <sup>きん くろ</sup>金黒 [グラス] 590円  
[900mlボトル] 3,300円

【芋】黒霧島 <sup>くろ きり しま</sup> [グラス] 620円  
[900mlボトル] 3,500円

【米】鳥飼 <sup>とり かい</sup> [グラス] 750円  
[720mlボトル] 5,000円

【麦】二階堂 <sup>に かい どう</sup> [グラス] 530円  
[900mlボトル] 3,800円

【甲類】金宮 <sup>きん みや</sup> [900mlボトル] 2,500円

【甲類】眞露 <sup>じん ろ</sup> [700mlボトル] 2,500円

### 割り材

ミネラルウォーター 280円  
ソーダ 440円  
緑茶 500円

ウーロン茶 500円  
カットレモン(1個) 150円  
梅干し(1個) 80円

# ビール

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| 生ビール       | [中]650円 / [大]850円 / [小]500円 |
| エクストラコールド  | 750円                        |
| 瓶ビール [中瓶]  | 680円                        |
| ノンアルコールビール | 480円                        |

# ホッッピー

|          |      |
|----------|------|
| ホッッピーセット | 530円 |
| 中【焼酎】    | 250円 |
| 外【ホッッピー】 | 300円 |

# 梅酒

|      |      |
|------|------|
| ゆず梅酒 | 550円 |
| 梅酒   | 550円 |



# マッコリ

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| マッコリ   | [グラス] 450円<br>[壺] 1,250円 |
| 生マッコリ  | [グラス] 500円<br>[壺] 1,500円 |
| 黒豆マッコリ | [グラス] 450円<br>[壺] 1,250円 |

# 韓国焼酎

|                |                |
|----------------|----------------|
| チャミスル          | [360ml] 1,080円 |
| チャミスル<br>マスカット | [360ml] 1,180円 |

# カクテル

- ・シャンディガフ
- ・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
- ・ピーチウーロン



各650円

# 日本酒

|              |                   |
|--------------|-------------------|
| 白鶴生酒         | [300ml] 750円      |
| 上善如水<br>純米吟醸 | [300ml] 1,410円    |
| 白鶴 (熱燗・常温)   | [一合 (180ml)] 800円 |

# ソフトドリンク



|         |      |              |      |
|---------|------|--------------|------|
| 黒烏龍茶    | 480円 | コカ・コーラ       | 380円 |
| ゆず茶     | 480円 | ジンジャーエール     | 380円 |
| ウーロン茶   | 380円 | カルピス         | 380円 |
| とうもろこし茶 | 380円 | オレンジジュース     | 380円 |
| ジャスミン茶  | 380円 | グレープフルーツジュース | 380円 |
| 緑茶      | 380円 | アイスコーヒー      | 380円 |

お子様ドリンク 全品 280円

緑茶 / コカ・コーラ / ジンジャーエール / カルピス  
オレンジジュース / グレープフルーツジュース 他