

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。



6種
×2切

山形牛一頭
厳選 6 種盛り

【2名様向け】6,980円

ハーフ
6種
×1切

【1名様向け】3,490円

山形牛厳選 4 種盛り

4種
×2切

【2名様向け】4,780円

ハーフ
4種
×1切

【1名様向け】2,390円



山形牛厳選 3 種盛り

3種
×2切

【2名様向け】3,980円

とっておきを、日替わりで

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。

シヤトーブリアン

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】

5,900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】

2,400円

【ハーフ】

1,200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、トロっとした口当たりを満喫。

【1人前】

2,950円

【ハーフ】

1,480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。本日よりしか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】2,200円
【ハーフ】1,100円



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。

【1人前】2,400円
【ハーフ】1,200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】2,300円
【ハーフ】1,150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】2,200円
【ハーフ】1,100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】2,950円
【ハーフ】1,480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】2,500円
【ハーフ】1,250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】2,850円
【ハーフ】1,430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】2,200円
【ハーフ】1,100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(低温調理)
- ◆ 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(低温調理)
- ◆ 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〕 790円



韓のオリジナル
ユツケ(低温調理)

1,450円



せんまい
酢味噌和え

800円



数量
限定

炙りレバー焼き

1,680円

※しっかり火を通してお召し上がりください



ユッケとアボカドの
生春巻き

1,200円



ネギハツ

1,000円



山形牛炙りタタキ

1,500円



※表示価格は、税込価格です。

名物

牛タン3種盛り

2,480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1,240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
2,980円

特製焼肉

サツとレアで仕上げた山形牛の
濃厚な味わいを
厳選ブランド卵が
絡み合う至福なひとときを。

リブ
ロース
すき焼き
特製卵ダレ
1,980円

定番焼肉

タン

上タン塩
1,780円



厚切り上タン塩
1,980円

特上
大とろタン塩
2,480円



カルビ

和牛中落ち
カルビ
1,380円



和牛カルビ
1,380円

本日の和牛上カルビ
2,200円

ハラミ

やわらかハラミ
1,380円

厚切り
ハラミ
1,780円



ロース

和牛ロース
1,380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

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
1,080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

ウインナー
480円

焼き野菜

本日の
焼き野菜焼き
980円

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。

- 玉ねぎ
- エリンギ
- しいたけ
- ピーマン

各480円

にんにく
オイル焼き
580円

大皿



- 和牛カルビ
- やわらかハラミ
- 和牛ロース
- 焼き野菜

福盛り

「2〜3名盛り」

4,300円



- カルビ
- やわらかハラミ
- 焼き野菜

特盛り

「3〜4名盛り」

4,800円



- 和牛カルビ
- 和牛ロース
- やわらかハラミ
- 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」

5,300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



※表示価格は、税込価格です。

新鮮 サラダ

韓の
チヨレギサラダ

880円



白ごまと
韓国海苔のサラダ

880円



シーザーサラダ

980円



オリジナル
大根のサラダ

780円



※表示価格は、税込価格です。

キムチ・ナムル

キムチ

500円

山芋キムチ

500円

カクテキ

450円

海鮮キムチ

680円

オイキムチ

450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

トマトスライス

780円

「ハーブ」580円



キャベツの

千切り 480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。

トッピング 薬味

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

100円

青唐辛子

100円

逸品

韓国海苔

400円

チャンジャ

500円



コーラーゲン
たつぷり
豚足 650円

※骨がついていますので
ご注意ください。



牛スジ
煮込み

850円



旨辛チーズ
トッポギ

750円



激辛
タツカルビ
850円



海鮮具たくさん
チヂミ

850円



チーズチヂミ

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

焼かないビビンバ
930円
【ハーフ】
680円

石焼きビビンバ
1,010円
【ハーフ】
680円

ライス

【大】	【中】	【小】
400円	300円	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

ユツケジャンラーメン

〔ハーフ〕 980円
650円

冷麺

〔ハーフ〕 980円
650円



スープ・チゲ

ワカメスープ

〔ハーフ〕 550円
350円

カルビスープ

〔ハーフ〕 750円
550円

ユツケジャンスープ

〔ハーフ〕 750円
550円

コムタンスープ

〔ハーフ〕 750円
550円



魚出汁香る
玉子スープ

〔ハーフ〕 980円
650円

キムチ豆腐チゲ

850円



デザート



韓
の
も
な
か
550円



元
気
畑
の
芋
む
す
め
650円



生
チ
ョ
コ
ア
イ
ス
550円



ゆ
ず
シ
ャ
ー
ベ
ッ
ト
500円



本
日
の
冷
菓
450円



手
ご
ね
ホ
ッ
ト
ク
バ
ニ
ラ
ア
イ
ス
890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
- ・梅酒サワー
- ・梅干しサワー
- ・ゆずサワー
- ・白桃おろしサワー
- ・カルピスサワー

各550円

ハイボール



ブラックニッカ
フリージング
ハイボール

600円

- ブラックニッカ ハイボール 550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650円

焼酎

くろ きり しま
【芋】黒霧島 [グラス] 650円
[900ml ボトル] 3,500円

【黒糖】れんと [グラス] 750円
[720ml ボトル] 4,800円

きっち よ む
【麦】吉四六 [グラス] 600円
[720ml ボトル] 4,500円

きん みや
【甲類】金宮 [900ml ボトル] 2,500円

じん ろ
【甲類】眞露 [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(1/2個) 100円

梅干し(1個) 50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】	750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

梅酒

550円

ワイン

ワイン【赤・白】

【グラス】700円

マッコリ

マッコリ

【グラス】490円

【壺】1,290円

黒豆マッコリ

【グラス】490円

【壺】1,290円

韓国焼酎

チャミスル

【360ml】1,180円

チャミスル
マスカット

【360ml】1,180円

カクテル

- ・シャンディガブ
- ・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



各650円

日本酒

白鶴生酒

【300ml】750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
ゆず茶	480円
ウーロン茶	380円
とうもろこし茶	380円
ジャスミン茶	380円
緑茶	380円

コカ・コーラ	380円
ジンジャーエール	380円
カルピス	380円
オレンジジュース	380円
グレープフルーツジュース	380円
アイスコーヒー	380円
メロンソーダ	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