



今日が『ご馳走』で
ありますように。

焼肉を食べたい時はどんな日でしょうか？

元気がない日、特別な方との大切な日、

家族団らんの日。

あなたの今日に想いを馳せ、

私たちは走り回り、考え続けます。

その日にふさわしい素材のため、料理のため、

そして何より心からの「ご馳走さま」のために。

あなたの今日がご馳走でありますように、

それが私たちの原動力なのです。

※お通し代として、お一人様390円(税込)を頂戴いたします。

国産黒毛和牛

『雌牛』

めす
うし

最も美味しいお肉を
味わって頂きたいという思いから、
希少価値の高い「雌牛」を選びました。
キメ細かい肉質、
とろけるような口溶けの良さ、
甘みがありながらも
しつこさを感じさせません。
是非ご賞味ください。

黒毛和牛
厳選6種盛
7,480円

目利きが厳選した
黒毛和牛の盛り合せ。
赤身と霜降りをバランス
良く盛り付けているため
様々なお肉の部位を
楽しみたいお客様に、
おすすめです。



新鮮『旬野菜』

韓の台所のこだわりは、
お肉だけではありません。
四季折々、その時期の
もつとも美味しい
新鮮な旬の野菜を
ご提供いたします。

農家直送
新鮮野菜の彩りサラダ

1,000円

旬の野菜をふんだんに
使った、韓の台所
オリジナルサラダ





サーロインユッケ



特選ヒレとシャトーブリアンの
2種盛り



大トロ牛タンと
黒毛和牛上ハラミ



黒毛和牛雌牛
希少部位2種

素材と技を詰め込み一品一品に拘りの食べ方をご提案。
牛肉の最高級部位シャトーブリアンまで食べ尽くせるスペシャルコース

【シャトーブリアン】コース 全12品

【お一人様】 **8,900円**(税込)

- ◆前菜3種盛り
- ◆旬野菜のサラダ
- ◆サーロインユッケ (低温調理)
- ◆大トロ牛タン
- ◆黒毛和牛上ハラミ
- ◆黒毛和牛雌牛希少部位2種
- ◆季節の野菜のチャプチェ
- ◆ミスジの月見焼き
- ◆新鮮鎌倉焼き野菜
- ◆特選ヒレとシャトーブリアンの2種盛り
- ◆季節のベのお料理
- ◆デザート

【お料理おまかせコース】

お一人様 **12,000円**(税込)

◆お客様のご要望に応じてご用意いたします。 ◆要予約 詳細はスタッフまでお尋ねください。



※写真は2人前です。

『黒毛和牛堪能』コース

全13品 【お一人様】6,900円(税込)

- ◆ 前菜3種盛り
- ◆ 旬野菜のサラダ
- ◆ 黒毛和牛ユッケ (低温調理)
- ◆ 特上タン
- ◆ 黒毛和牛炙り握り
- ◆ 厚切り牛タン
- ◆ 特選生ハラミ
- ◆ 黒毛和牛雌牛3種箱盛り
- ◆ 黒毛和牛雌牛ミスジ (厳選ブランド卵と共に)
- ◆ 黒毛和牛と季節の野菜のチャブチエ
- ◆ アメリカトマト (こだわりのあら塩で)
- ◆ 横浜市場直送特選ヒレのワインソース焼き
- ◆ 季節のべのお料理



※写真は2人前です。

『スペシャル』コース

全17品 【お一人様】11,000円(税込)

- ◆ お肉の前菜3種盛り
- ◆ 旬野菜のサラダ
- ◆ 新鮮黒毛和牛レバー焼き
- ◆ 特上タンしゃぶ
- ◆ 大トロ牛タン
- ◆ 黒毛和牛生ハラミ (ニンニク醤油)
- ◆ 黒毛和牛炙り握り
- ◆ 黒毛和牛サガリ焼き
- ◆ 黒毛和牛雌牛特上ミスジ (厳選ブランド卵と一口ご飯)
- ◆ サロインユッケ (低温調理)
- ◆ 横浜市場直送特選ヒレのワインソース焼き
- ◆ 季節のナムル
- ◆ シャトーブリアン
- ◆ シャトーブリアンサンド
- ◆ 新鮮鎌倉焼き野菜
- ◆ 季節のべのお料理
- ◆ デザート

黒毛和牛 厳選6種盛

7,480円

目利きが厳選した黒毛和牛の盛り合せ。
赤身と霜降りをバランス良く盛り付けているため
様々なお肉の部位を楽しみたい
お客様に、おすすめです。





黒毛和牛 厳選4種盛

5,180円

赤身2種、霜降り2種の盛り合わせ。
お二人様におすすめです。



定番4種盛 黒毛雌牛2種盛 ハラミ・タン

4,490円

黒毛雌牛の希少部位と
タン・ハラミの
おすすめ箱盛です。



黒毛和牛 赤身3種盛

3,980円

さっぱりとした
赤身肉の盛り合わせ。
部位によって切り方を
変えているので、
赤身ながらのジューシーな
お肉を堪能出来ます。



【ヒレ】

(100g) 2,790円

ハーフ

(50g) 1,395円

運動に関わらない部分なので柔らかく、味わい深い赤身のお肉。



【極上カルビ】

(100g) 2,990円

ハーフ

(50g) 1,495円

雌牛の濃厚な旨味と、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。



【特選上ロース】

(100g) 2,390円

ハーフ

(50g) 1,195円

噛みごたえのある、さっぱり上質な赤身肉。柑橘果汁を使った極みだれか、特製香味ボン酢でお楽しみください。



【友三角】

(100g) 2,990円

ハーフ

(50g) 1,495円

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。

黒毛和牛

数量限定

『雌牛』

めす

うし

厳選



【クリ】

(100g) 2,490円

ハーフ

(50g) 1,245円

筋肉質で独特の歯ごたえがあり風味豊かな赤身肉。あまり知られていない希少部位です。焼き加減は中まで火を通しすぎずレアがおススメ。



【リブローズ】

(100g) 2,990円

ハーフ

(50g) 1,495円

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。



【シンシン】

(100g) 2,390円

ハーフ

(50g) 1,195円

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。

韓の台所 西鎌倉店 『二大』

希少 シャトーブリアン

〜特製ワインソースと共に〜 5,990円

部位の中で最もやわらかく、豊かな風味と甘みを持つ最高峰部位。そこへバターを効かせた赤ワインソースをくぐらせながら丁寧に焼き上げることのできるコクが加わり極上の逸品へ仕上げます。



横浜牛 A5 ハラミ焼き

〜自家製ニンニク漬けと共に〜

新鮮極上ハラミ。
このクオリティで食べられるのは
当店だけです。

2,990円



黒毛和牛雌牛ミスジの すき焼き

〜至高の卵に絡めて〜

1,690円

最上級の雌牛ミスジを
焼き師が焼き上げます。
厳選ブランド卵と
ライスの相性抜群です。



刺身

炙り
黒毛和牛
タタキ
1,500円



黒毛和牛のユッケ
〜韓のスタイル〜
(低温調理) 1,590円



ウニ醤油の
ユッケ
1,590円



センマイ刺し
890円



黒毛和牛
韓国風
カルパッチョ
1,500円



コラーゲン豚足
690円



赤身握り

霜降り握り

黒毛和牛
寿司
2種盛り
890円

炙り 寿司



黒毛和牛
霜降り握り
890円



黒毛和牛
赤身握り
890円

※調理法により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。



牛タンの一本焼き

2,590円

※部位ごとにカットさせて頂きます

塊「生」牛タンを贅沢に目の前で焼き上げる。このライブ感と、タン先（並）からタン元（特上）の異なる食感をぜひご体感ください。

上タン塩

1,790円

新鮮な牛タン、食感、旨味をお楽しみください。



特選焼肉

希少大トロ牛タン

2,890円

タンの中で最も柔らかく、脂が乗りジュシー。一頭から一人前のみの希少部位。



横浜市場直送 特選豚ヒレ焼き

1,490円

新鮮横浜豚ヒレです。脂が全くなく、繊細な部位ですので特製のワインソースでお召し上がりいただけます。



和牛カルビ

1,390円

溶け出す脂で、肉の旨味と甘味が口の中に広がります。



厳選ホルモン



一頭から2切しか採れない超希少部位。

上ナンコツ

690円



脂が少なめで、ホルモンの中でもクセのない赤身です。

和牛ハツ焼き

890円



コロコロ転がして切れ目が花みたいに咲いたら食べごろです。

上ミノ

1,100円



鉄分豊富で、旨味の深い部位です。

和牛レバー焼き

890円



ホルモンといえばこれ。脂が甘く、口の中であろけます。

和牛大トロ

上ホルモン
1,000円



ホルモン4種盛り
1,690円



和牛ロール

1,390円

食べ応えのある、さっぱり上質な赤身肉。特製のたれか、香味ボン酢でお楽しみください。



和牛

中落ち頬肉

1,390円

肉の旨味も濃厚な、クセになるお肉。



上ハラミ

1,390円

柔らかく、旨味のある人気が高い部位です。



和牛新鮮レバー焼き

1,590円

数量限定

焼き師にて「超新鮮」レバーをテーブルで焼き上げ、その後キッチンにて最高の一品として仕上げます。レバーには、栄養素が豊富に含まれているため、美容等にも期待ができると言われています。

豚・鶏



九州黒豚のトントロ
890円

とろける触感と
歯ごたえが人気です。
大葉とネギを巻いて
お召し上がりください。



横浜市場直送
豚カルビ 890円

脂の旨味が口の中に
広がります。
辛ネギ、青とうと一緒に
お召し上がりください。

肉厚鶏カルビ
790円

肉厚せせり。
旨味たっぷり、
特製の塩だれと
辛みそを
お選び頂けます。



ワインナー
590円

焼き野菜

焼き野菜盛り合わせ 890円

ネギ焼き 490円

玉ねぎ焼き 490円

にんにくオイル焼き 490円

椎茸焼き 590円

自家製

キムチ ナムル



キムチの
盛り合わせ
890円



ナムルの
盛り合わせ
890円

白菜キムチ 590円

カクテキ 590円

山芋のキムチ 590円

旬のお野菜のキムチ 690円

内容は、スタッフにお尋ねください。

豆もやしのナムル 490円

ほうれん草のナムル 490円

旬のお野菜のナムル 590円

内容は、スタッフにお尋ねください。



トマトサラダ
特製ドレッシング
590円



農家直送
新鮮野菜の
彩りサラダ
1,000円



新鮮サラダ

白ごまと
海苔のサラダ
890円



チヨレギサラダ
990円



生キムチサラダ
890円



旬のつつみ野菜サンパ
990円



新鮮サンチュ
690円



当店では「旬のつつみ野菜サンパ」と「新鮮サンチュ」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、野菜でお肉を包んだ召し上がっていただくと新たな美味しさに出会えます。



逸品



黒毛和牛と
新鮮野菜のチャプチェ
990円
旬の彩り野菜と黒毛和牛の
韓国風春雨炒め。
お子様から大人まで、
皆に愛される一品です。



チーズトッポギ
990円



【30時間煮込んだ】
和牛のビーフシチュー
1,290円



特製ポテトフライ
790円



韓国海苔
490円



ユッケとアボカドの
生春巻き【低温調理】
990円
ユッケ・アボカドを野菜と生春巻きで
優しく巻いた、人気の一品です。

※表示価格は、税込価格です。

韓の黒毛和牛

スジ煮込み 890円

黒毛和牛のスジを贅沢に煮込んだ一品。ご飯にもお酒にも相性抜群。



海鮮たっぷりチヂミ

1,390円



とろろりチーズチヂミ

1,290円

とろろりとする、チーズ好きにはたまらない人気のチヂミです。



タコとネギのチヂミ

1,090円

新鮮なタコとネギをたっぷり使用したチヂミです。焼肉にも、お酒にも合う一品です。



麺もの



こだわりカルビラーメン
990円

コラーゲン豊富な牛骨スープとじっくり煮込んだカルビ肉が、麺との相性抜群です。

冷麺 990円

そば粉を使用していない特製細麺と、スープまで飲みほせる韓の台所自慢の冷麺です。



青森県十三湖のしじみ麺
990円

しじみの出汁をベースに十三湖産のしじみが香る優しい味わいです。



**黒毛和牛しぐれ煮
ビビンバ** 1,020円
(ハーフ) 630円



石焼ビビンバ 1,020円
(ハーフ) 630円

熱々石焼で作るビビンバは絶品です。

カルビクツパ
こだわり玉子野菜クツパ
黒毛和牛のユツケジャンクツパ

(ハーフ) 1,632円
(ハーフ) 1,632円
(ハーフ) 1,220円

ご飯もの



**明太子とイカの
石焼ビビンバ**
1,020円



**タコと岩海苔の
石焼ビビンバ**
1,020円

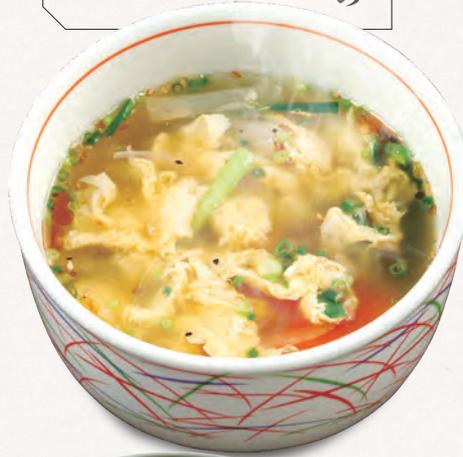
美味しいご飯 【小】 230円 【中】 300円 【大】 400円

スープ・チゲ



黒毛和牛の
ユッケジャンスープ
990円

厳選ブランド卵の
玉子野菜スープ
790円
厳選ブランド卵と
野菜の旨みたっぷり
特選魚介スープとの
相性◎



韓のわかめスープ
690円



豆腐チゲ
釜山スタイル
990円



こだわりカルビスープ
790円
特製ゲンコツスープと、
ゴロゴロカルビ肉の
相性バッチリなピリ辛
カルビスープです。



濃厚バナライアイス
490円



手ごねホットクの
バナライアイス添え
790円
アツアツ生地の中に、
トロ〜り黒蜜がかくれんぼ。
冷んやりバナライアイスとの
相性もピッタリ。

ヨーグルトシャーベット
490円



元気畑の芋娘
690円
熱々のスウイートポテトに
濃厚バナライアイスのをせた逸品。



韓の自家製プリン
490円



こだわり
生チョコアイス
590円

デザート



ハイボール



ニッカハイボール

590円



コークハイボール

590円



ジンジャーハイボール

590円



名物とうもろこし

ハイボール 650円

白州
ハイボール
990円

THE HAKUSHU
SINGLE MALT
WHISKY

山崎
ハイボール
1、590円

THE YAMAZAKI
SINGLE MALT
WHISKY

プレミアム
ハイボール

山崎12年

焼酎

ロック、水割、
お湯割、ソーダ割

芋

黒霧島

「グラス」650円 「720mlボトル」3、350円

富乃宝山

「グラス」750円 「720mlボトル」4、500円

杜氏潤平

「グラス」750円 「720mlボトル」4、500円

麦

二階堂

「グラス」650円 「720mlボトル」3、500円

百助

「グラス」750円 「720mlボトル」4、500円

ボトルセット

| | | | | | |
|-----------|------|------------|------|------------------|------|
| ミネラルウォーター | 320円 | ウーロン茶 | 550円 | 黒ウーロン茶 | 700円 |
| 炭酸 | 430円 | とうもろこしのひげ茶 | 550円 | 極旨茶 | 700円 |
| 緑茶 | 550円 | ジャスミン茶 | 550円 | 梅干し(1個) | 80円 |
| | | | | カットレモン (4カット) | 200円 |

お茶ハイ



| | |
|---|------|
| ウーロンハイ | 600円 |
| 緑茶ハイ | 600円 |
| ジャスミン茶ハイ | 600円 |
| とうもろこしのひげ茶ハイ | 600円 |
| 極旨茶ハイ <small>茶葉にこだわり、より一層美味しく仕上げました。 焼肉にぴったりな低カロリー！ 〔玉露緑茶・生青汁・大麦若葉・ケール・明日葉・ほうじ茶〕</small> | 650円 |
| 黒ウーロンハイ | 700円 |

生搾りサワー

生レモンサワー

750円



生ピンクグレープフルーツ
サワー

750円



旬の生搾りサワー

790円



サワー

レモンサワー

600円

塩レモンサワー

650円

ジャンボレモンサワー

890円

梅干しサワー

650円

カルピスサワー

650円

お茶割・サワー・酎ハイは
こだわりのキンミヤ焼酎を
使用しています。



ビール



アサヒ

スーパードライ

〔中ジョッキ〕 700円

〔大ジョッキ〕 990円

〔グラス〕 500円

エクストラコールド 750円

瓶ビール 750円

ノンアルコール
ドライゼロ 550円

カクテル



カシスソーダ 690円

カシスオレンジ 690円

カシスウーロン 690円

マッコリ



虎マッコリ

〔ボトル〕 2,900円

生マッコリ

〔グラス〕 600円
〔壺〕 1,900円

黒豆マッコリ

〔グラス〕 600円
〔壺〕 1,900円

果実酒

ロック、水割、お湯割、ソーダ割



あらごしみかん酒

690円

100年梅酒

690円

日本酒



※冷酒のみ
和歌山県
紀土

〔グラス〕

〔小〕 1,750円
〔大〕 1,800円

※グラスは冷酒のみ ※小・大は冷酒or熱燗
季節の
日本酒

〔グラス〕

〔小〕 1,750円
〔大〕 1,800円

ソフトドリンク



青森県みかみ屋の

100%リンゴジュース 490円

黒ウーロン茶 490円

ウーロン茶 390円

緑茶 390円

とうもろこしのひげ茶 390円

ジャスミン茶 390円

コカ・コーラ 390円

ジンジャーエール 390円

カルピス 390円

オレンジジュース 390円

アイスコーヒー 390円

ホットコーヒー 390円

ノンアルコール

ドライゼロ 550円

ノンアル梅酒 500円

レモンソーダ 500円