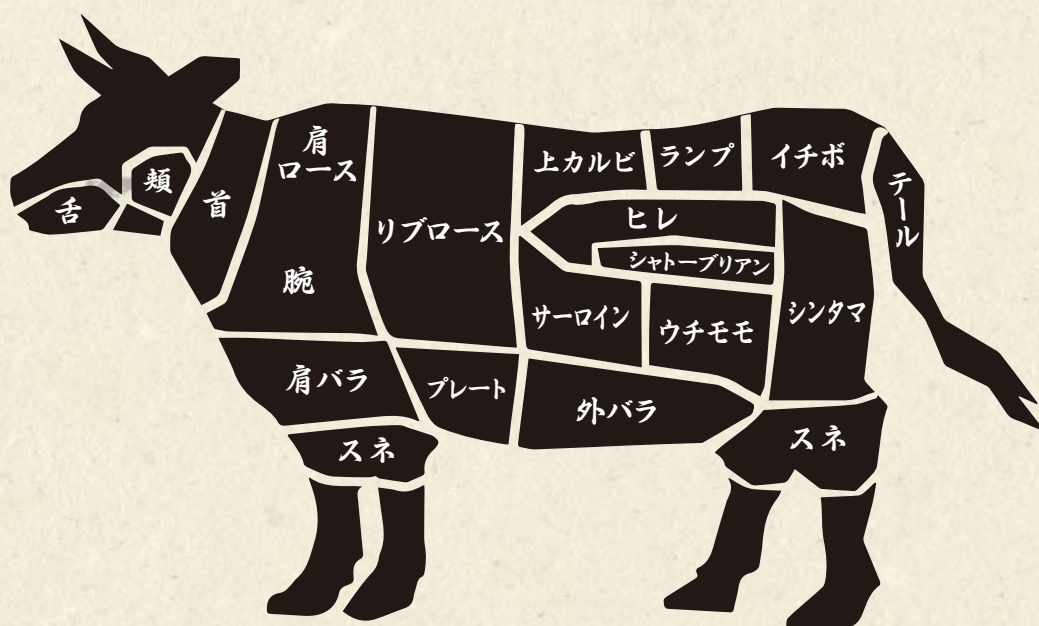




焼肉や
図どんちゃん亭

原価率 100% メニュー

本当に美味しいお肉を食べてもらいたい!

A.4 A.5 限定 黒毛和牛上カルビ



※写真は、2人盛りです。

原価率100%使用したA4ランク以上の黒毛和牛のカルビ!

カルビなのに脂がしつこくなく食べやすい!

しかも安い!お一人様一人前限定なので4名様なら4人前頼めます!

肉好きなら絶対人数分頼むべし!

お一人様 1 人前限定

790円(+税)

A.4 A.5 限定 黒毛和牛上ロース



※写真は、2人盛りです。

和牛しんたまの部位を使用しており、

赤身が強くサッパリとした味わいが特徴になり肉好きを唸らせる程の赤身肉!

程よく焼いて食べた時のしっとりとした食感に至福のひとつとき!

コツは焼きすぎないこと!

お一人様 1 人前限定

890円(+税)

本日の 美味しいお肉

毎日、
匠が厳選したお肉



※写真は、イメージです。

その日の美味しいお肉！
その日によって部位が異なりますので、その都度スタッフからのご説明を、させていただきます
付け合わせに香味ボン酢が
付いてきますので焼き上がり後
にさっぱりと召し上がれます。

お一人様

1,580円(+税)

ハーフ

800円(+税)

※日により部位が異なります。

※スタッフにお尋ねください。

黒毛和牛上ハラミ

蒲田NO1の旨さ!!



横浜市場から取り寄せた新鮮な
ハラミ。生でも食べられるくらい
新鮮で更に美味しく食べるために
九州産の生たまり醤油につけた
ニンニクを焼いたハラミにつけて
食べるともう止まらない！
口の中で広がる赤身の旨みと
サッパリとした脂、その後にダメ
押しのニンニク醤油が広がりもう
あなたはハラミの虜に…！

お一人様

1,980円(+税)

ハーフ

1,000円(+税)

名物焼肉

人気NO1!

名物牛タン

一本焼き 1,590円(+税)

生の牛タンを特上(元)の方からタン先(並)の方まで異なる食感を楽しんで頂ける極上の牛タン付け合わせのとろろ昆布と昆布出しにつけて食べる感覚はどこにもない至福の味



塩と
ごま油で。

鮮度抜群!

牛レバー焼き

990円(+税)

スタッフが美味しく焼きます。



希少部位ミスジ!

すき焼きカルビ

1,990円(+税)

【ハーフ 990円(+税)】

満足度 NO1!

特製甘辛ダレと合わせた黒毛和牛を表面7、裏面3の時間配分で焼き上げ、卵黄に絡めてお口へ。この和牛の旨味と甘味にはご飯を片手にどうぞ!



コスパ最強!

牛ハツステーキ

990円(+税)

赤身の牛ハツは脂網を巻きつけるひと手間で旨味と柔らかさを引き出します。



追加卵 100円(+税)
(卵黄が摘める濃厚な卵)



赤ワイン
ソース
に絡めて

定番 焼肉

全国から美味しいお肉を
厳選・吟味して仕入れています。



限定商品



大とろタン塩 2,290円(+税)

【ハーフサイズ 1,190円(+税)】



上タン塩 1,290円(+税)

【ハーフサイズ 790円(+税)】



お肉と一緒にサンチュをおすすめしております。
お肉やお好みの野菜を包んで新たな美味しさをお楽しみください。



青唐辛子
100円(+税)



ニンニク
100円(+税)



おとこ
ネギ漢
300円(+税)



キャベツ
300円(+税)



サンチュ 550円(+税)
長ネギ辛味和え
300円(+税)



とんちゃん亭のこだわり

お肉に胡椒をかけて焼くと、胡椒が焦げてしまい風味が無くなってしまいます。焼き上げたお肉に当店独自のブレンド胡椒をかけてお召し上がりください。



とんちゃん亭カルビ 990円(+税)
【ハーフサイズ 690円(+税)】



やわらかハラミ 990円(+税)
【ハーフサイズ 690円(+税)】



厚切りサガリ 890円(+税)
【ハーフサイズ 590円(+税)】



豚カルビ 690円(+税)
横浜市場発特選豚 【ハーフサイズ 390円(+税)】



豚かしら 690円(+税)
横浜市場発特選豚 【ハーフサイズ 390円(+税)】



肉厚鶏セセリ 690円(+税)
【ハーフサイズ 390円(+税)】

厳選ホルモン



あわせダレ 牛特上ホルモン 990円(+税)

ほどよい脂があり、とろっとした食感とコリコリとした歯ごたえが人気。



あわせダレ 和牛ハツ 690円(+税)

ハツは、細かな筋繊維が発達した部位。食味自体は淡白で臭みもかなり少なく、クセのなさは数あるホルモンの中でもトップクラス。しかもハツはヘルシーな部位です。



あわせダレ 和牛レバー 790円(+税)

繊維はなく柔らかな人気の商品。ビタミン・鉄分が多く、歯触りも柔らかさの中にコリコリ感があります。

お肉に合ったタレを推奨していますが、他のタレも選べます。



旨辛ダレ 辛味とにんにくでパンチの効いたタレ。

あわせダレ 数種類の味噌を合せた特製味噌。



塩ダレ 8種類の素材でさっぱりと。

塩・胡椒 素材を活かした塩と胡椒。



名物牛レバー焼き 990円(+税)

焼き師にて「超新鮮」朝引き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てくれます。



味噌ダレ 上ミノ 790円(+税)

菌ごたえと淡白な味わいが特徴で、コリコリとした食感の中に、ジュワッと脂が溶けます。ビタミンB12も豊富です。



塩ダレ 上ナンゴツ (のどぶえ) 590円(+税)

喉の声帯の部位、形が靴のヘラに似ていることからくつべらとも呼ばれており、コリコリの食感がたまらない。



塩ダレ 豚ホルモン 390円(+税)

定番のホルモン！大腸と小腸を使用しております。タレで焼いた香ばしい香りがホルモン通を唸らせる！塩でも美味しいクセがない当店ならではの食べ方！



味噌ダレ ホルモンMIX 1,290円(+税)

数種類の厳選ホルモンの盛り合せです。いろいろな美味しさをお楽しみください。

一品料理



和牛炙りユッケ

1,280円(+税)

新鮮な和牛のお肉を、しっかりと炙り特製のアマダレと山形の美味しい卵を使用しています
とろけるような食感を
お楽しみください



千枚刺し

690円(+税)

ホルモンの中で最も低カロリーで尚且つ鉄分を多く含んでいます。
コリコリとした食感と酢味噌の相性が絶品です。

野菜

地元の野菜を中心に、毎日厳選した新鮮な野菜を仕入れ、お肉に合う「採りたて」「新鮮」「安心・安全」なサラダをご提供致します。



チョレギサラダ 690円(+税)

【ハーフサイズ 490円(+税)】



トマトスライス

450円(+税)



生キムチサラダ 590円(+税)



サンチュ 550円(+税)



玉ネギ 350円(+税)



長ネギ 300円(+税)



キャベツ 300円(+税)



肉厚椎茸 550円(+税)

おつまみ

お肉に!お酒に!
良く合うおつまみ!



キムチ
390円(+税)

旨味と辛味のバランスが良く、ミネラル、酵素等を効率良く取り入れる事ができます。



カクテキ
490円(+税)

低カロリーで食物繊維やビタミンが豊富な大根を、ピリ辛に味付けした美味しいキムチ漬けです。



山芋キムチ
490円(+税)

昔から栄養価が高く、健康食として知られる山芋。ミネラル成分、ビタミンB群・C等の栄養成分がバランス良く含まれ、食感とピリ辛がおつまみに最適。



キュウリキムチ
390円(+税)

ビタミンKやナトリウムが多くおかずにも、おつまみにもおすすめです。



チャンジャ
450円(+税)

鰯の胃袋などをキムチ風の薬味であえて醸成させた、韓国風の鰯の塩辛です。栄養価が高く噛めば噛む程旨味を味わえます。



韓国海苔
300円(+税)

ぱりぱりした食感とごま油の風味が良く海苔にはビタミンやミネラルたっぷり美容と健康に最適です。



ニンニク焼き
390円(+税)

ホクホクと芋のような食感がたまらない、元気の源ニンニクパワーをご賞味ください。



キムチ盛り合せ
590円(+税)

オリジナルのレシピで作った特製本格キムチです。おつまみやトッピングに良く合います。



豆もやしのナムル
390円(+税)

肥満や動脈硬化の予防に効果のあるビタミンB2やビタミンCなど低カロリーで栄養のあるさっぱりおつまみです。

ナムル3種盛り
590円(+税)

素材の旨味を活かした、自家製ナムルはお酒のお供に最高な一品です。



ご飯もの

焼肉と一緒に!最後のメにお召し上がりください。

ご飯の上に手作りのナムルと炒めた肉、ゴマ油と唐辛子みそタレを入れ、良く混ぜて食べる韓国の家庭料理。



ビビンパ
500円(+税)



石焼ビビンパ 790円(+税)



ネギ飯 450円(+税)

ご飯 福島産コシヒカリ使用
大 350円(+税) 中 250円(+税) 小 200円(+税)



極上の和牛を軽く炙ることによって甘みのある肉質にしつこさのない脂がさらに旨味を増した極上の握りです。

炙り和牛にぎり【2貫】
780円(+税)



🌶️ カルビクッパ
690円(+税)



玉子野菜クッパ
690円(+税)

🌶️ マークの商品は辛さをお選び頂けます。

1辛…30円+税 🌶️ 2辛…60円+税 🌶️🌶️ 3辛…90円+税 🌶️🌶️🌶️



玉子野菜スープ
490円(+税)



🌶️ カルビスープ
490円(+税)



冷 麺
790円(+税)



🌶️ カルビラーメン
690円(+税)



いちごミルクアイス(2個) 300円(+税)



バニラアイス 150円(+税)

外はカリッと、中はもちもち! スタッフ一押しメニュー!



ホットク
690円(+税)

お肉と一緒に
ドリンクで楽しもう!

DRINKS

生ビール

昔ながらの
(大きめ)中ジョッキ。

スーパードライ生 (中)	550円(+税)
スーパードライ生 (大)	750円(+税)
瓶ビール (スーパードライ)	690円(+税)
シャンディーガフ	520円(+税)
ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ)	400円(+税)



酎ハイ

(大) +150円(+税) (メガ) +300円(+税)

レモンサワー 420円(+税)

青りんごサワー 420円(+税)

カルピスサワー 420円(+税)

梅干サワー 420円(+税)

ウーロンハイ 420円(+税)

ジャスミンハイ 420円(+税)

コーン茶ハイ 420円(+税)

緑茶ハイ 420円(+税)

西尾の抹茶ハイ 500円(+税)

【金宮焼酎】

焼酎

ソーダ割り+100円

金宮 (グラス) ロック or 水割り 400円(+税)

金宮 (ボトル720ml) 2,000円(+税)

麦焼酎 百助 (グラス) ロック or 水割り 450円(+税)

百助 (ボトル720ml) 2,500円(+税)

芋焼酎 黒霧島 (グラス) ロック or 水割り 450円(+税)

黒霧島 (ボトル720ml) 2,500円(+税)

ボトルセット (大) 小の2倍

梅干し (1個) 80円(+税)

カットレモン (1/2) 200円(+税)

ソーダ (小) 300円(+税)
(大) 500円(+税)

緑茶 (小) 500円(+税)
(大) 900円(+税)

コーン茶 (小) 500円(+税)
(大) 900円(+税)

ウーロン茶 (小) 500円(+税)
(大) 900円(+税)

韓国のお酒

マッコリ



マッコリ (グラス) 390円(+税)

生マッコリ (グラス) 490円(+税)

※お通し代として 190 円+税を頂戴しております。

グッとくる爽快感。ハイボール

甘くやわらかい樽の香りとフルーティーで華やかな香りが広がります。
スムーズな口当たりと飲みやすさの中にもコクがしっかり感じられます。
シンプルなソーダ割りはもちろん、お好みのハイボールをお楽しみください！

ブラックニッカハイボール	390円(+税)
コーラハイボール	490円(+税)
ジンジャーハイボール	490円(+税)
(大) + 150円(+税) (メガ) + 300円(+税)	



ホッピー



白セット	450円(+税)
黒セット	450円(+税)
中 (キンミヤ焼酎)	200円(+税)
外	250円(+税)

ワイン (チリ産)(赤・白)

グラス	500円(+税)
ボトル	2,000円(+税)

梅酒 (ロック・水割り)

濃醇梅酒	450円(+税)
(ソーダ割り) + 100円(+税)	

日本酒

おすすめ日本酒	500円(+税)
---------	----------

カクテル



カシス&オレンジ

カシス&ソーダ	500円(+税)
カシス&ウーロン	500円(+税)
カシス&オレンジ	500円(+税)

ソフトドリンク

ソーダ割り+100円

オレンジジュース	290円(+税)
カルピス	290円(+税)
コーラ	290円(+税)
ジンジャーエール	290円(+税)
緑茶	290円(+税)
ウーロン茶	290円(+税)
コーン茶	290円(+税)
ジャスミン茶	290円(+税)
黒ウーロン茶	390円(+税)

※お通し代として 190 円+税を頂戴しております。