

盛り合わせ

炎蔵「極み」4点盛り

4,100円

炎蔵「極み」6点盛り

5,700円

炎蔵ホルモン5点盛り
1,950円



※表示価格は税込となります。
※画像はイメージです。
※盛り合わせ内容は、その日の仕入れ状況により異なります。
スタッフへお尋ねください。

黒毛和牛



もも

1,350円

特選ロース 2,750円

特選カルビ 2,750円

上カルビ 2,000円

中落ちカルビ 1,350円

カルビ 1,400円

壳切ご免

厳選黒毛和牛の
おすすめ稀少部位をお楽しみください。

赤身しんしん

2,000円

赤身
きめ細かく柔らかい。
赤身好きならまずこれを。

赤身かいのみ

1,900円

ヒレの下の方にある部位。赤身でも霜降りでもない
ハラミのような食感のお肉です。しつこくない適度な
甘みがあります。

赤身亀の甲

1,450円

しんたま（赤身部位）から約2割程度しか取れません。
霜降りの少ないさっぱりとしたお肉です。

いちぼ

1,750円

旨み・食感ともに絶品の
稀少部位。

ともさんかく 2,100円

牛1頭から10人前程度しか取れない稀少部位。
程よい霜降りです。

みすじ 2,100円

牛1頭からごくわずかしか取れない稀少部位。
サシが強く、霜降りのバランスが絶妙で、肉通は
食べずにはいられません。

ざぶとん 2,300円

ロースの中でも最も美しい霜降りが入ったお肉。
1頭から3~4キロしか取れない稀少部位で、
とにかく柔らかく、とろけるような食感の赤身肉です。

サーロイン

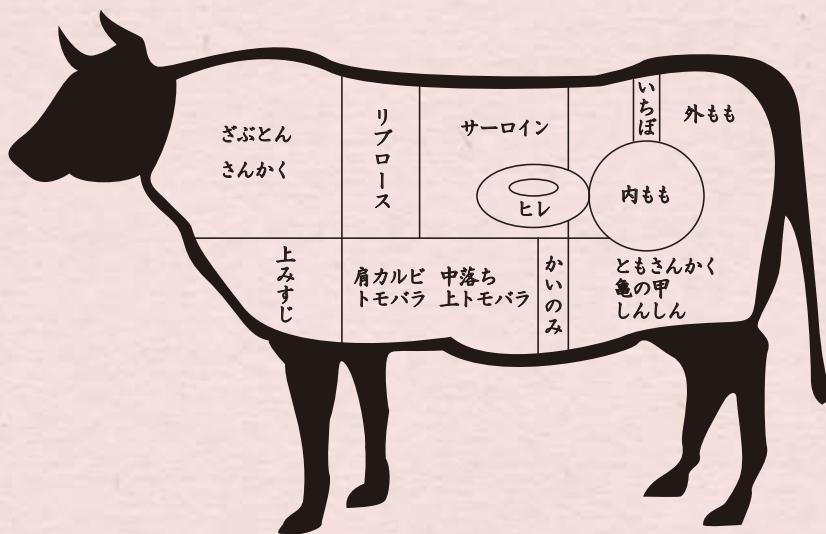
3,700円

肉質は柔らかく、甘くてジューシーな霜降りが多い
お肉。きめ細かく脂の上質な旨みをともなった最上
級部位のひとつです。

ヒレ

4,800円

脂身が少なくキメ細かい。
加熱に弱い為、炙る程度でお召しあがりください。



神戸牛

日本が誇る最高級ブランド牛。
まろやかで、人肌で溶けるほど柔らかく
舌ざわりのいいお肉を贅沢にお楽しみください。



カルビ 2,500円

上カルビ 3,500円

特選カルビ 4,500円

かいのみ 2,900円

ゲタカルビ 2,500円

神戸牛4点盛り合わせ
4,600円

・カルビ ・かいのみ ・上カルビ
・ゲタカルビ ・特選カルビより4種類
（内容はスタッフにお尋ねください）

たん

たん塩 〈U.S産〉

2,450円

厚切りたん 〈U.S産〉

3,100円

厚切りたんハーフ 〈U.S産〉

1,650円

海鮮

海老 〈2尾〉

1,000円

帆立 〈3枚〉

950円

いか 〈1杯〉

950円

海鮮盛り合わせ

2,150円

野菜

野菜8点盛り合わせ

1,000円

ハラミ

ハラミ 〈産地はスタッフにお尋ねください〉

1,200円

上ハラミ 〈国産〉

1,900円

厚切りハラミ 〈国産〉

2,700円

1,900円

1,200円

こだわり

ホルモン

芝浦市場をはじめ、
全国から上質なホルモンを買い付け、
鮮度にとことんこだわりました。

ミノ

第1の胃。噛むほど味が出る。味噌だれで。

900円

ハツ

心臓。淡白でサクサクした歯ごたえ鉄分豊か。

700円

小腸

脂がじわっと、こってり好きに。塩だれで。

800円

ギアラ

第4の胃。肉厚で旨みが凝縮。ご飯に合う。

800円

ハチノス

第2の胃。柔らかな歯答え。さつと炙って。

700円

ツラミ

頬。歯答えあり。濃厚で脂の旨みが広がる。

800円

ハツモト

心臓に近い動脈。コリコリ食感。塩だれで。

700円

レバー

肝臓。さっくりし、とろけるような甘み。

700円

センマイ

第3の胃。くせがないあつさりした味わい。

700円

炎蔵ホルモン5点盛り

1,950円



一品

キムチ

白菜キムチ	650円
カクテキ	650円
オイキムチ	650円
キムチ盛り合わせ	1,000円

サラダ

サンチュ	750円
チヨレギサラダ	950円
トマトサラダ	900円

スープ

わかめスープ	850円
たまごスープ	850円
カルビスープ	1,000円
スンドウブ	1,150円

おつまみ

焼き海苔	500円
ナムル盛り合わせ	700円
白センマイ刺し	850円
薬味（ねぎ塩）	400円

お食事

石焼ビビンバ	1,150円
石焼カルビビビンバ	1,250円
カルビクッパ	1,250円
野菜クッパ	1,150円
冷麺	1,250円
ライス	300円

···辛い

お飲みもの

ビール

サントリーザ・プレミアム・モルツ 生	ジョッキ 740円
サントリー オールフリー ノンアルコール	小瓶 640円

ハイボール

角ハイボール	650円
知多一ロック／氷割り／ソーダ割り	900円

サワー

塩レモンサワー	650円
ウーロンハイ	650円
緑茶ハイ	650円



マツコリ

マツコリ	グラス 650円
デキヤンタ	1,750円

果実酒

【ロック／氷割り／ソーダ割り】

山崎の梅酒	800円
鳳凰美田ゆず酒	800円

カクテル

カシス オレンジジュース／グレープフルーツジュース／ウーロン茶	750円
ライチ オレンジジュース／グレープフルーツジュース	750円

ソフトドリンク

ウーロン茶	500円
オレンジジュース	450円
グレープフルーツジュース	450円
コーラ	450円
ジンジャーエール	450円

焼酎

【ロック／氷割り／お湯割り】

鹿児島 六代目百合

900mlグラス 800円

黒麹で白さつま芋の旨みを最大限に表現。

おすすめの飲み方・・・ロック／お湯割り

芋

宮崎 山ねこ

900mlグラス 800円

上品な香り、芋の甘みと切れの良さが特徴。

麦

宮崎 中々

900mlグラス 800円

麦の香ばしさと優しい余韻を堪能できる。

おすすめの飲み方・・・氷割り／お湯割り

日本酒

【冷のみ】ヘーフィングラスでのご提供となります

栃木 仙禽 無垢モダン

120mlグラス 900円

華やかな香りと甘み、豊かな酸味が特徴。

おすすめ・・・カルビ

奈良 風の森 純吟吟雄町

120mlグラス 850円

上品な甘みと酸はお肉の旨みとの相性抜群。

おすすめ・・・肉全般

福島 寫樂 純米

120mlグラス 4,500円

果実の香りと切れ良い後味が赤身肉に合う。

おすすめ・・・赤身



ボトルスパークリング

デュックド・パリブリュット 750ml 4,950円

柑橘系の香りドライですっきりとした辛口。

獺祭スパークリング

繊細かつ骨太の味わいは焼肉との相性抜群。

360ml 3,850円

八海山スパークリング

爽やかな酸味と華やかな香り発泡にごり酒。

360ml 3,850円

グラスワイン

カステルカンブラス 〈白／赤〉 700円

ボトルワイン

カステルカンブラス 〈白〉
750ml 3,200円

柑橘系の香りですっきりとした後味が魅力。

ヴィニウス・リザーヴ・シャルドネ
750ml 4,300円

バインやナツツの香りとコク深い味わい。

グロプランデュペイナンテ・シュールリー
750ml 5,400円

レモンのような爽快な酸味がやみつきに。

カステルカンブラス 〈赤〉
エラックチエリーや、果実味が心地よい。
750ml 3,250円

ヴィニウス・リザーヴ・メルロー
エレガントで深みある味わいと長い余韻。
750ml 3,250円

プティット・シレーズ
完熟感ある果実味、酸味やタンニンが絶妙。
750ml 4,300円

コート・デュローヌ・ヴィエイユ・ヴィーニュ
樹齢60年のシラーで造られる有機ワイン。
750ml 5,450円

※表示価格は税込となります。

