



# 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

「神戸牛」4点盛り

7,000円

「神戸牛」6点盛り

9,500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


カルビ 1、400円

中落ちカルビ 1、350円

上カルビ 2、000円


特選カルビ 2、750円


特選ロース 2、750円


 もも 1、350円

## 売切ご免

厳選黒毛和牛の  
おすすめ稀少部位をお楽しみください。

 しんしん  
きめ細かく柔らかい。  
赤身好きならまずこれを。

 かいのみ  
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と、しつこくない適度な甘み。

 亀の甲  
しんたま(赤身部位)から約2割程度しか取れない  
稀少部位。霜降りの少ないさっぱりとした肉質。

いちぼ  
旨み・食感ともに絶品の  
稀少部位。

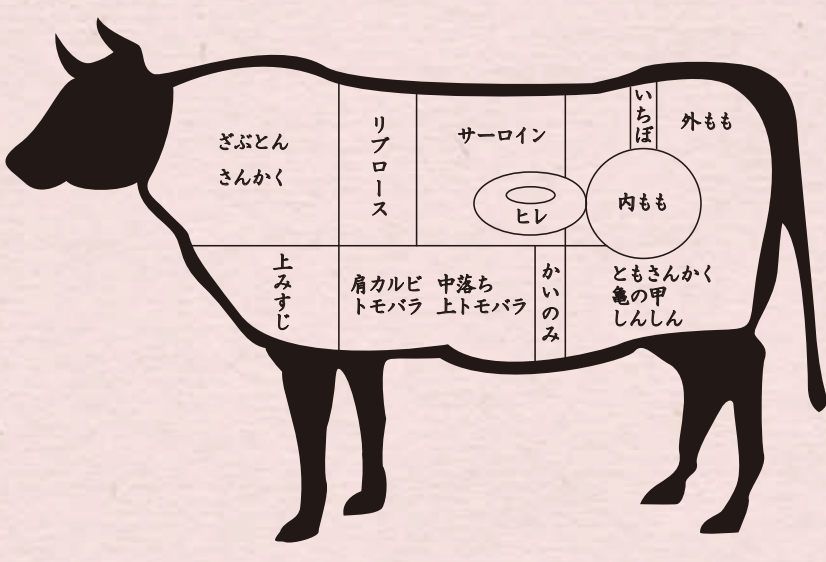
ともさんかく  
牛1頭から10人前程度しか取れない稀少部位。  
程よい霜降り。

みすじ  
牛1頭からごくわず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。

ぎぶとん  
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。

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。  
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。

ヒレ 4、800円  
脂身が少なくキメ細かい。  
加熱に弱い為、炙る程度でどうぞ。



※表示価格は税込となります。

# 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

7,000円

神戸牛6点盛り合わせ

9,500円



※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。

## ハラミ

ハラミ〈産地はスタッフにお尋ねください〉  
上ハラミ〈国産〉  
厚切りハラミ〈国産〉

1,200円

1,900円

2,700円

## たん

たん塩〈US産〉  
厚切りたん〈US産〉  
厚切りたんハーフ〈US産〉

2,450円

3,100円

1,650円

## 海鮮

海老〈2尾〉  
帆立〈3枚〉  
いか〈1杯〉  
海鮮盛り合わせ

1,000円

950円

950円

2,150円

## 野菜

野菜8点盛り合わせ

1,000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

小腸

脂がじわっと、こってり好きに。塩だれで。

800円

ハチノス

第2の胃。柔らかな歯ごたえ。さっと炙って。

700円

ハツモト

心臓に近い動脈。コリコリ食感。塩だれで。

700円

センマイ

第3の胃。くせがないあっさりした味わい。

700円

ハツ

心臓。淡白でサクサクした歯ごたえ鉄分豊か。

700円

ギアラ

第4の胃。肉厚で旨みが凝縮。ご飯に合う。

800円

ツラミ

類。歯ごたえあり。濃厚で脂の旨みが広がる。

800円

レバー

肝臓。さつくりし、とろけるような甘み。

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。

# 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
スンドゥブ	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
カルビクツパ	1,250円
野菜クツパ	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

## ハイボール

角ハイボール

知多—ロック/水割り/ソーダ割り

650円

900円

## サワー

塩レモンサワー・ウーロンハイ・緑茶ハイ

各 650円

## マツコリ

マツコリ

グラス

650円

デキャンタ

1、750円

## 果実酒

〔ロック/水割り/ソーダ割り〕

山崎の梅酒

グラス

650円

鳳凰美田ゆず酒

デキャンタ

1、750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

サムライサワー—低アルコール日本酒リキュール(ALC10%)のソーダ割り

650円

## ノンアルコール

サントリー オールフリー

ノンアルコール  
ビール

小瓶 640円

ラルチザン デュテ

ホワイトティー スパークリング

ノンアルコール  
スパークリング白

小瓶 800円

中国古来のお茶「白茶」をベースに、りんご果汁やハーブをプラス。

ペピネル スパークリング

ノンアルコール  
スパークリング赤

小瓶 800円

りんごの自然な甘さにハイビスカスやエルダーフラワーなどをブレンド。

## 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

※表示価格は税込となります。

# 焼酎

〔ロック／水割り／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。

おすすめ飲み方・・・ロック／水割り

〔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。

おすすめ飲み方・・・水割り／お湯割り

麦

# 日本酒

〔冷のみ〕へワイングラスでのご提供となります

〔栃木〕

仙禽 無垢モダン

1200ml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 純吟雄町

1200ml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〕

寫楽 純米

1200mlグラス

900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。

瀬祭スパークリング 360ml 3、850円  
繊細かつ骨太の味わいは焼肉との相性抜群。

八海山スパークリング 360ml 3、850円  
爽やかな酸味と華やかな香り発泡にこり酒。

# 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

パインやナッ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。



## 〈赤〉

カステルカンブラス 750ml 3、250円

ブラックチェリー香り、果実味が心地よい。

ヴィニウスリザーヴメルロー 750ml 3、250円

エレガントで深みある味わいと長い余韻。

プティットシレーヌ 750ml 4、300円

完熟感ある果実味、酸味やタンニンが絶妙。

コートデュローヌヴィエイユヴィーニュ 750ml 5、450円

樹齢60年のシラーで造られる有機ワイン。

※表示価格は税込となります。