

常陸牛

カルビ

- 霜降り特上カルビ・・・2600
(税込 2,860 円)
- 上カルビ・・・・・・1700
(税込 1,870 円)
- カルビ・・・・・・1080
(税込 1,188 円)
- 特選肉壺漬け・・・・1480
(税込 1,628 円)
- 中落ちゲタカルビ・・・1380
(税込 1,518 円)

ロース

- 霜降り特上ロース・・・2700
(税込 2,970 円)
- 上ロース・・・・・・1800
(税込 1,980 円)
- ロース・・・・・・1100
(税込 1,210 円)

ハラミ

- 上ハラミ・・・・・・2100
(税込 2,310 円)

タレ

- 極上厚切りタレ(数量限定) 3100
付け根部分「最高級部位」(税込 3,410 円)
- 上タレ塩・・・・・・1980
根本部分(税込 2,178 円)
- タレ先・・・・・・980
先端部分(税込 1,078 円)
- タレ下・・・・・・950
(税込 1,045 円)
- タレ三種盛り・・・・2280
(税込 2,508 円)
- 味ネギ(薬味)・・・・250
お肉に乗せてお召し上がり下さい。(税込 275 円)

盛り合せ

本日厳選した
オススメ部位4種の盛り合せです。
(内容はスタッフにお訊ね下さい。)

- おまかせ特上盛り・・・5500
(税込 6,050 円)
- 柔らかお肉盛り・・・・4300
(税込 4,730 円)
- 赤身盛り・・・・・・3100
(税込 3,410 円)

特選

- サーロイン・・・・・・4500
肉質はキメ細やかで、サシの入り方も適度でやわらかく、
コク深い風味を味わえます。牛肉の最高部位のひとつです。
(税込 4,950 円)
- リブロース・・・・・・4300
最も厚みのあるロース部分で、霜降りになりやすい部位。
きめが細かく肉質も大変良いです。(税込 4,730 円)
- シャトーブリアン・・・・6000
ヒレ肉の中でも中央に位置する、最も厚みがあって
肉質が良い希少部位。(税込 6,600 円)
- ヒレ・・・・・・4000
牛肉の中でも最も柔らかくキメ細やかな肉質で脂が
ほとんどありません。(税込 4,400 円)
- ミスジ・・・・・・2900
牛の肩甲骨の裏側にある霜降りの希少部位です。
肩甲骨の内側のあまり動かさない筋肉のため、
柔らかく食べやすいのが特徴です。(税込 3,190 円)

茨城産豚肉

- バラ・・・・・・890
(税込 979 円)
- トントロ・・・・・・890
(税込 979 円)
- 絶品バジルウイナー・・・680
(税込 748 円)

ホルモシ

| | |
|---------|--------------|
| 上ミノ | 1100 |
| | (税込 1,210 円) |
| ハチノス | 850 |
| | (税込 935 円) |
| レバー | 1180 |
| | (税込 1,298 円) |
| ホルモシ | 950 |
| | (税込 1,045 円) |
| ホルモシ盛合せ | 1980 |
| | (税込 2,178 円) |

野菜・海鮮

| | |
|-----------|--------------|
| ホタテ焼き | 990 |
| | (税込 1,089 円) |
| 海老塩焼き | 990 |
| | (税込 1,089 円) |
| 野菜盛り | 890 |
| | (税込 979 円) |
| キノコ盛り | 680 |
| | (税込 748 円) |
| にんにくオイル焼き | 550 |
| | (税込 605 円) |

生もの

| | |
|---------|--------------|
| 山形牛ユッケ | 1800 |
| | (税込 1,980 円) |
| 黒毛和牛ユッケ | 980 |
| | (税込 1,078 円) |
| セリマイ刺し | 930 |
| | (税込 1,023 円) |
| ハチノス刺し | 850 |
| | (税込 935 円) |

一品もの

| | |
|--------|--------------|
| 海鮮チヂミ | 1120 |
| | (税込 1,232 円) |
| キムチチヂミ | 1050 |
| | (税込 1,155 円) |
| ニラチヂミ | 1000 |
| | (税込 1,100 円) |
| チャレンジ | 550 |
| | (税込 605 円) |
| 韓国のり | 300 |
| | (税込 330 円) |
| ピリ辛やっこ | 500 |
| | (税込 550 円) |

サラダ 副菜

| | |
|-------------|--------------|
| キムチ | 550 |
| | (税込 605 円) |
| カクテキ | 500 |
| | (税込 550 円) |
| オイキムチ | 500 |
| | (税込 550 円) |
| キムチ盛り | 1050 |
| | (税込 1,155 円) |
| ナムル盛り | 650 |
| | (税込 715 円) |
| ぎゅうしょうサラダ | 800 |
| | (税込 880 円) |
| 辛口ぎゅうしょうサラダ | 850 |
| | (税込 935 円) |
| ビビンネギサラダ | 680 |
| | (税込 748 円) |
| 冷やしトマト | 580 |
| | (税込 638 円) |
| サレチュ | 550 |
| | (税込 605 円) |

スープ

| | |
|-----------|------------------------|
| 玉子スープ | 650 |
| | (税込 715 円) |
| ワカメスープ | 550 |
| | (税込 605 円) |
| 野菜スープ | 680 |
| | (税込 748 円) |
| ユッケジャレスープ | 850 (小) 650 |
| | (税込 935 円)(税込 715 円) |
| カルビスープ | 970 (小) 750 |
| | (税込 1,067 円)(税込 825 円) |
| 豆腐チゲ | 1150 |
| | (税込 1,265 円) |

ご飯

クッパ・・・・ 800(小)600
(税込 880円)(税込 660円)

ユッケジャンクッパ 980(小)780
(税込 1,078円)(税込 858円)

カルビクッパ・ 1100(小)880
(税込 1,210円)(税込 968円)

ビビンバ(スープ付き)・ 900
(税込 990円)

石焼ビビンバ(スープ付き) 1100
(税込 1,210円)

そばろごはん(数量限定)・ 650
(税込 715円)

ライス

大 330 中 280 小 200
(税込 363円) (税込 308円) (税込 220円)

麺

冷麺 ・・・・ 870(小)570
(税込 957円)(税込 627円)

ビビン麺 ・・・・ 1100
(税込 1,210円)

温麺 ・・・・ 920
(税込 902円)

カルビうどん ・・・・ 1180
(税込 1,298円)

ピリ辛ホルモンうどん 1120
(税込 1,232円)

デザート

自家製杏仁豆腐・・・・ 400
(税込 400円)

バニラアイス ・・・・ 320
(税込 352円)

本日のシャーベット ・ 320
(税込 352円)

コースメニュー

※ 2日前迄にご予約願います。

8,800円コース 全13品 (税込 9,680円)

前菜 キムチ盛り ナムル盛り
ぎゅうしょうサラダ
山形牛ユッケ

塩焼き 海老塩焼き ホタテ焼き
特選ヒレ肉 上タン塩

タレ焼き 特選サーロイン
特選リブローズ
特選赤身肉

食事 ビビンバ(小)or冷麺(小) orクッパ(小)
上記3品よりお選びいただけます。

デザート 今日のデザート

6,600円コース 全12品 (税込 7,260円)

前菜 キムチ盛り チヂミ 韓国のり
ぎゅうしょうサラダ
センマイ又はハチノス刺し

塩焼き 海老塩焼き 上タン塩

タレ焼き 上カルビ 上ローズ
本日のオススメ赤身肉
(スタッフにお訊ね下さい。)

食事 ビビンバ(小)or冷麺(小) orクッパ(小)
上記3品よりお選びいただけます。

デザート 今日のデザート

4,400円コース 全11品 (税込 4,840円)

前菜 オイキムチ カクテキ
ぎゅうしょうサラダ

塩焼き ホタテ焼き タン先

タレ焼き カルビ ロース 旬の野菜焼き
本日のホルモン

食事 ビビンバ(小)ワカメスープ(小)付き

デザート 今日のデザート