

## 生もん& 逸品



お刺身4種盛合せ  
Assorted 4 types of Sashimi  
1,800円(税込1,980円)



生センマイ  
Book tripe sashimi  
600円(税込660円)



ハラミユッケ  
Yukhoe Korean-Style  
Outside skirt steak Tartare  
With Egg york  
1,400円(税込1,540円)



和牛スレンド  
Seared steak tartare  
1,000円(税込1,100円)



牛タンユッケ  
Yukhoe Korean-Style  
Oxtongue Tartare With Egg york  
1,400円(税込1,540円)



旬の焼き野菜盛合せ  
Assorted seasonal Vegetables  
720円(税込792円)



肉厚しいたけ 1個  
Thick Shiitake  
mushroom(1 pcs)  
250円(税込275円)



国産にんにくのオイル焼き  
Garlic confit  
450円(税込495円)

## 焼き野菜

季節焼き野菜(単品)  
Seasonal Vegetables  
250円(税込275円)〜

粗挽きソーセージ 2本 Coarsely ground  
400円(税込440円) sausage(2pcs)

チーズソーセージ 2本 Pork cheese  
400円(税込440円) sausage(2pcs)

## サラダ



シェフズサラダ  
Chef's salad  
900円(税込990円)



チシャ菜 6枚  
Lettuce leaves(6pcs)  
400円(税込440円)



葱サラダ  
Scallion salad  
600円(税込660円)





牛タンのお刺身  
Oxtongue sashimi  
1,400円(税込1,540円)



ココロのお刺身  
Heart sashimi  
600円(税込660円)



薄切り炙りカルパッチョ  
Thinly sliced seared carpaccio  
1,300円(税込1,430円)



ハラミのお刺身  
Outside skirt steak sashimi  
1,400円(税込1,540円)



ツラミのお刺身  
Cheek sashimi  
600円(税込660円)



上ミノのお刺身(豪州産)  
High quality Mountain  
chain tripe Sashimi (AU)  
600円(税込660円)

生ものをご注文のお客様へ

当店では商品の鮮度・品質管理に努めておりますが下記の方は生ものをご注文の際、十分ご注意ください。  
●普段あまり生物をお召し上がりにならない方 ●体調のすぐれない方 ●ご年配の方や小さなお子様



キムチ盛合せ  
Assorted Kimchi  
450円(税込495円)



生キムチ盛合せ  
Assorted Fresh Vegetables Kimchi  
700円(税込770円)



ナムル盛合せ  
Assorted Namuls  
600円(税込660円)

白菜キムチ  
Chinese cabbage Kimchi  
300円(税込330円)

大根キムチ  
Japanese white radish Kimchi  
300円(税込330円)

胡瓜キムチ  
Cucumber Kimchi  
300円(税込330円)

もやしナムル  
Bean sprouts Namul  
300円(税込330円)



男のポテトサラダ  
Men's potato salad  
500円(税込550円)



大人のパクチーとゴマの葉サラダ  
Coriander and Sesame leaf salad  
700円(税込770円)



フレッシュサラダ  
Fresh salad  
800円(税込880円)

## キムチ&ナムル





# 塊焼き 和牛赤身肉の



## 赤身肉

Lean meat

200円(税込220円)/10g



## 上赤身肉

High quality Lean meat

230円(税込253円)/10g

【量り売】100g～

## 塊肉のおいしい焼き方



1 シェフが奥能登の天日干し海水塩を絶妙に振りかけます。



2 【お客様自身で】赤身肉全体を万遍なくしっかりと焦げ目が付くまで焼き上げます。



3 【キッチンにて】アルミホイルに包んで10分…最後の仕上げで肉汁を閉じ込めます。



4 シェフが絶妙の厚みにスライスし、ご提供します。お好みで薬味をつけて最高の旨味をご堪能ください。

※ご指定いただきましたグラム数より前後する場合がございます。ご了承ください。



# 焼き寿き

融点が高い極雌萬野和牛は  
薄切りのスライスで華が咲きます。  
お口の中で広がるお肉の香りをお楽しみください。



ブリスケ (80g)  
Brisket  
1,150円(税込1,265円)



チマキ (80g)  
Shank  
1,000円(税込1,100円)



炎のコウネ (80g)  
Fire Brisket  
800円(税込880円)



赤身肉 (80g)  
Lean meat  
1,500円(税込1,650円)

## 焼き寿きのおいしい焼き方

薄切りのお肉を網全体に広げ5秒～10秒、さっと軽く炙ってください。だし玉子をつけてお召し上がりください。  
お野菜やご飯をお肉で巻いて食べるのも美味しくいただけます。





Kappa Thin meet near the short rib

かつば  
【一人前】600円(税込660円) [70g]  
【ハーフ】 320円(税込325円)



Brisket

ブリスケ  
【一人前】1,100円(税込1,120円) [90g]  
【ハーフ】 550円(税込616円)



Born in Short rib

骨付きカルピ  
【一人前】1,580円(税込1,738円) [100g]



Lean meat

赤身肉  
【一人前】1,800円(税込1,980円) [90g]  
【ハーフ】920円(税込1,012円)



Bone-less Short rib

カルピ  
【一人前】1,400円(税込1,540円) [90g]  
【ハーフ】 720円(税込792円)



Loin

ロース  
【一人前】2,000円(税込2,200円) [90g]  
【ハーフ】1,050円(税込1,155円)



High quality Lean meat

上赤身  
【一人前】2,000円(税込2,200円) [90g]  
【ハーフ】1,050円(税込1,155円)



High quality bone-less Short rib

上カルピ  
【一人前】12,300円(税込2,530円) [90g]  
【ハーフ】1,200円(税込1,320円)



High quality Loin

上ロース  
【一人前】2,300円(税込2,530円) [90g]  
【ハーフ】1,200円(税込1,320円)

## タン&ハラミ



Thick cut core tongue(USA)

極厚芯タン(米国産)  
【一人前】1,800円(税込1,980円) [90g]  
【ハーフ】920円(税込1,012円)



High quality Oxtongue(USA)

上タン(米国産)  
【一人前】1,500円(税込1,650円) [90g]  
【ハーフ】 780円(税込858円)



Outside skirt steak (USA)

ハラミ(米国産)  
【一人前】1,400円(税込1,540円) [90g]  
【ハーフ】 720円(税込792円)



WAGYU Outside skirt steak (AU)

WAGYUハラミ(豪州産)  
【一人前】2,400円(税込2,640円) [90g]  
【ハーフ】1,250円(税込1,375円)



WAGYU Oxtongue(AU)

WAGYUタン(豪州産)  
【一人前】2,400円(税込2,640円) [90g]  
【ハーフ】1,250円(税込1,375円)



## 和牛焼肉盛合せ



赤身肉盛合せ 2人前(270g)  
Assorted Lean meats  
4,800円(税込5,280円)



赤身肉盛合せ 3人前(450g)  
Assorted Lean meats  
7,700円(税込8,470円)

## 店主おすすめの盛合せ



上赤身肉盛合せ 3人前(450g)  
Assorted High quality Lean meats  
10,500円(税込11,550円)



上赤身肉盛合せ 2人前(270g)  
Assorted High quality Lean meats  
6,500円(税込7,150円)

## ジャンクパワー

特製のたれ(国産にんにく&生姜・塩胡椒 +  $\alpha$ )の  
ニンニクベースダレで揉み込んだ、  
最高に旨く健康に良い オススメメニューです!



パワー上ミノ(豪州産)  
【一人前】1,200円(税込1,320円) [90g]  
【ハーフ】620円(税込682円)



パワーハラミ(米国産)  
【一人前】1,500円(税込1,650円) [90g]  
【ハーフ】780円(税込858円)



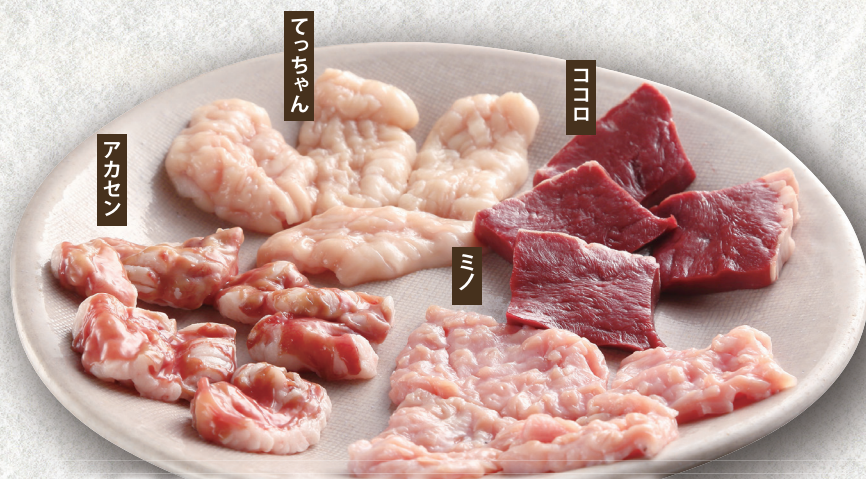
厚切りパワータン(米国産)  
【一人前】1,900円(税込2,090円) [90g]  
【ハーフ】960円(税込1,056円)



# ホルモン

## 店主おすすめの盛合せ

一度に色々な部位を楽しんでもらえます。



### お任せホルモン盛合せ(45g×4種)

Assorted 4 types of Offals(45g×4types)

1,800円(税込1,980円)

※入荷状況により盛合せの内容が変わる場合がございます。予めご了承ください。



Mimikuri [Temple]

### ミミクリ (耳元)

【一人前】1,100円(税込1,210円) [90g]

【ハーフ】560円(税込616円)



Urute [Trachea]

### ウルテ (喉骨)

【一人前】950円(税込1,045円) [90g]

【ハーフ】480円(税込528円)



Kokoro [Heart]

### ココロ (心臓)

【一人前】700円(税込770円) [90g]

【ハーフ】360円(税込396円)



Korikori [Heart aorta]

### こりこり (大動脈)

【一人前】700円(税込770円) [90g]

【ハーフ】360円(税込396円)

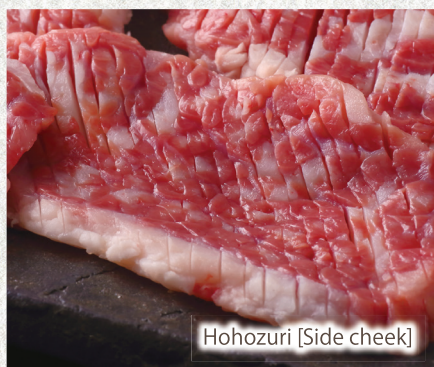


Tsurami [Cheek]

### ツラミ (頬肉)

【一人前】950円(税込1,045円) [90g]

【ハーフ】480円(税込528円)

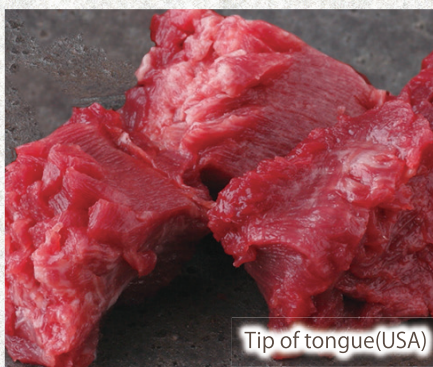


Hohozuri [Side cheek]

### ほほずり (頬下)

【一人前】950円(税込1,045円) [90g]

【ハーフ】480円(税込528円)



Tip of tongue(USA)

### コリコリタン (舌先)

【一人前】950円(税込1,045円) [90g]

【ハーフ】480円(税込528円)



Fresh liver

### 新鮮レバー (肝臓)

【一人前】1,100円(税込1,210円) [90g]

【ハーフ】560円(税込616円)





Mino [Mountain chain tripe]

ミノ (第一胃袋)

【一人前】700円(税込770円) [90g]

【ハーフ】 360円(税込396円)



High quality  
Mountain chain tripe (AU)

上ミノ (第一胃袋芯)『豪州産』

【一人前】 1,100円(税込1,210円) [90g]

【ハーフ】 560円(税込616円)



Fat sand Mountain tripe

ミノサンド (第一胃袋)

【一人前】 1,100円(税込1,210円) [90g]

【ハーフ】 560円(税込616円)



Hachinosu [Honeycomb tripe]

ハチノス (第二胃袋)

【一人前】 1,100円(税込1,210円) [90g]

【ハーフ】 560円(税込616円)



Akasen [reed tripe]

アカセン (第四胃袋)

【一人前】 700円(税込770円) [90g]

【ハーフ】 360円(税込396円)



Thick reed tripe

上アカセン (第四胃袋芯)

【一人前】 1,100円(税込1,210円) [90g]

【ハーフ】 560円(税込616円)



KoTecchan [Small Intestine]

こてっちゃん (小腸)

【一人前】 700円(税込770円) [90g]

【ハーフ】 360円(税込396円)



Marucho  
[Inside out Small Intestine]

丸腸 (小腸)

【一人前】 950円(税込1,045円) [90g]

【ハーフ】 480円(税込528円)



Kobukuro [Womb]

こぶくろ (子宮)

【一人前】700円(税込770円) [90g]

【ハーフ】 360円(税込396円)



Tecchan [Large Intestine]

てっちゃん (盲腸、直腸)

【一人前】 700円(税込770円) [90g]

【ハーフ】 360円(税込396円)



High quality Large Intestine (AU)

上てっちゃん (大腸)『豪州産』

【一人前】 950円(税込1,045円) [90g]

【ハーフ】 480円(税込528円)



Born in Oxtail

骨付きテール (尾尻)

【一人前】850円(税込935円) [100g]



## 麺



冷麺  
Cold noodles  
700円(税込770円)



担々冷麺  
Spicy Cold noodle  
(Cold Dandan noodles)  
900円(税込990円)



ユッケジャンラーメン  
Yukgaejang Ramen noodles  
900円(税込990円)

## スープ



ユッケジャンスープ  
Korean spicy beef soup (Yukgaejang soup)  
750円(税込825円)



テールスープ  
Oxtail soup  
1,300円(税込1,430円)



玉子スープ  
Egg soup  
400円(税込440円)



わかめスープ  
Seaweed soup  
400円(税込440円)



玉子わかめスープ  
Egg & Seaweed soup  
450円(税込495円)



## 炙り寿司



ブリスケ炙り  
Seared Brisket Sushi  
350円(税込385円)



ロース炙り  
Seared Loin Sushi  
600円(税込660円)



赤身炙り  
Seared Lean meat  
Sushi  
450円(税込495円)



上赤身炙り  
Seared High quality  
Lean meat Sushi  
550円(税込605円)



上ロース炙り  
Seared High quality  
Loin Sushi  
650円(税込715円)



上カルピ炙り  
Seared High quality  
bone-less Short rib Sushi  
650円(税込715円)

お寿司盛合せ(6貫)  
Assorted Sushi (6 pcs)  
2,800円(税込3,080円)

## ご飯&クッパ

小) ライス  
Rice (small)  
150円(税込165円)

中) ライス  
Rice (medium)  
230円(税込253円)

大) ライス  
Rice(Large)  
300円(税込330円)



和牛そぼろ丼  
Flavored ground  
Wagyu beef rice bowl  
500円(税込550円)



ユッケジャンクッパ  
Yukgaejang Gukbap  
(Korean style Beef Rice soup)  
900円(税込990円)



石焼ガーリックライス  
Stone-baked garlic rice  
850円(税込935円)



玉子クッパ  
Egg Gukbap (Egg rice soup)  
500円(税込550円)



石焼ピビンパ  
Stone-baked Bibimbap  
1,000円(税込1,100円)



# 新・肉食縁会 New carnivorous association

## 【コース内容】

- 前菜9種のアラカルト  
【刺身3種 キムチ2種 ナムル4種】
- フレッシュサラダ
- 上タン
- 名物…塊焼き【極雌萬野和牛のロース】
- 焼きしゃぶ2種【特製ごまたれ】
- ホルモン3種
- 特選赤身2種
- ミニ冷麺orユッケジャンスープ  
※どちらかチョイス

◎2名様よりOK ◎前日の17時までの予約



New carnivorous association

プレミアム  
Premium

7,500円(税込8,250円)

## 【コース内容】

- 前菜9種のアラカルト  
【刺身3種 キムチ2種 ナムル4種】
- フレッシュサラダ
- 上タン
- 名物…塊焼き【極雌萬野和牛の赤身】
- 焼きしゃぶ2種【特製ごまたれ】
- ホルモン3種
- 上赤身2種
- ミニ冷麺orユッケジャンスープ  
※どちらかチョイス

◎2名様よりOK ◎前日の17時までの予約



New carnivorous association

スペシャル  
Special

6,500円(税込7,150円)

## 【コース内容】

- 前菜9種のアラカルト  
【刺身3種 キムチ2種 ナムル4種】
- フレッシュサラダ
- 上タン
- 名物…塊焼き【プライムハラミ(米国産)】
- 焼きしゃぶ2種【特製ごまたれ】
- ホルモン3種
- 赤身2種
- ミニ冷麺orユッケジャンスープ  
※どちらかチョイス

◎2名様よりOK ◎前日の17時までの予約



New carnivorous association

スタンダード  
Standard

5,500円(税込6,050円)



PREMIUM QUEEN'S  
BEEF



## 極雌 萬野和牛

創業一世紀近く食肉問屋を営んできた萬野家の経験から徹底的に鍛えられてきた選別眼。

その目によって選び抜かれた優秀な素質を持つ黒毛和牛。

### 1. 未経産の雌牛 Non Calving cow

子を産んでいないメスの牛だから、柔らかくソフトな肉質。

### 2. 長期肥育 Long term feeding

長期肥育(月齢30ヶ月以上)する事で肉に深みが出ます。  
萬野和牛は平均32ヶ月肥育です。

### 3. 低融点脂肪 Low melting Point Fat

脂肪の融点が低いので口当たりが良いサラサラした  
良質な脂質を体内に吸収できます。

### 4. 肉質高濃度 Pronounced meaty flavour

甘み・香りがギュッと凝縮されています。それでいて柔らかく、  
口の中ですとろけます。

## 厳選薬味&食べ方

How to enjoy  
Manno Style Yakiniku &  
Best selected seasonings



### 素焼き Grill

素材そのものを  
味わいたい方におすすめ!

