



肉に30年以上携わった経験を活かし、
和牛と国産ホルモンを厳選いたしました。
職人による手切りで肉本来の旨味を最大限に
引き出すことを心がけております。
肉問屋直営だからできる、
新鮮で高品質な商品をぜひご堪能ください。

◎ 肉へのこだわり

長年の経験を活かして厳選したお肉をお店で手切りしています。

お客さまへのご提供の際はご注文の都度、

手もみでたれを揉み込みます。

◎ 米へのこだわり

おいしいお肉にはおいしいご飯が必要と考えています。

当店では精米にこだわり、店舗での保管から炊き上がり、

保温に至るまで細心の注意をはらい、

いつもおいしい状態でご提供しております。

黒べこや自慢の 和牛



おすすめ 和牛カルビ
和牛本来の甘さと旨みを感じられる逸品です。
1,180円(税込1,298円)

◎ 和牛なかおちカルビ
濃厚な旨味とジューシーな食感です。
※数に限りがありますので、売り切れの際はご容赦ください。
1,180円(税込1,298円)

◎ 和牛上カルビ
肉質がやわらかで脂肪と赤身のバランスが良く、
風味豊かな部位です。
1,780円(税込1,958円)

◎ 和牛特上カルビ
とろけるような食感と脂身の美味しさが絶品です。
1,980円(税込2,178円)



◎ 和牛上焼きすき
すき焼き風に玉子にくぐらせて
お召し上がりください。ご飯との相性もバッチリ！
1,880円(税込2,068円)



◎ 和牛上焼きしゃぶ
おろしポン酢
あっさりの中に濃厚な味わい。
おろしポン酢でさっぱりと！
1,880円(税込2,068円)



※写真はイメージです。器・盛り付け等は写真と異なる場合がございます。

得焼肉

◎牛カルビ
930円(税込1,023円)

定番！牛ハラミ
980円(税込1,078円)

牛ハラミ



◎上タン塩
肉質がやわらかく、旨味が豊かなタン元を厳選しました。
2,180円(税込2,398円)

◎ネギタン塩
塩味のネギと一緒に
さっぱりと召し上がれます。
1,180円(税込1,298円)

おすすめ うす切りタン塩
和牛本来の甘さと旨みを感じられる逸品です。
1,080円(税込1,188円)

お値打ち 和牛タン下焼き
和牛のジューシーさと旨みをお楽しみください。
※数に限りがありますので、売り切れの際はご容赦ください。
680円(税込748円)

黒べこ ホルモン

当店のホルモンはすべて
和牛・国産牛を使用しております。

◎国産牛上ミノ
牛の第1胃袋。コリコリとした独特な食感で
歯ごたえが楽しめ、旨みが楽しめる部位です。
1,280円(税込1,408円)

◎和牛ホルモン
大腸は肉厚でやわらかく、
特有の歯ごたえがあり、ホルモンの王道です。
880円(税込968円)

◎和牛レバー
ビタミンAや鉄分が豊富で、和牛ならではの
しっかりとした食感と濃厚な味わいが楽しめます。
880円(税込968円)

◎和牛ユブチャン **780円**(税込858円)
和牛の小腸 脂の旨味！

◎ミックスホルモン **1,280円**(税込1,408円)
様々な部位の個性を一度に味わえる一皿。

盛合せ

◎A. 黒べこ盛
和牛タン下 カルビ ハラミ
2,130円(税込2,343円)



◎B. 4種の黒べこ盛
牛タン カルビ ハラミ 豚カルビ
2,480円(税込2,728円)



◎C. 塩味盛合せ
牛タン トントロ セセリ
1,580円(税込1,738円)



◎D. 極上黒べこ盛
和牛カルビ 和牛上ローズ 和牛ハラミ
4,380円(税込4,818円)

豚・鶏

◎国産豚カルビ **780円**(税込858円)
脂肪と赤身のバランスがよく、ジューシーでやわらかい食感が楽しめます。

◎トントロ **780円**(税込858円)

◎ソーセージ **680円**(税込748円)

◎せせり **780円**(税込858円)
鶏首の小肉です。

※写真はイメージです。器・盛り付け等は写真と異なる場合がございます。

キムチ・ナムル



キムチ盛合せ

◎ **ナムル盛合せ** 780円(税込968円)
手作りの美味しさ。お肉と一緒に！お酒のお供に！

◎ **まぜナムル** 780円(税込968円)
ナムル全種類をまぜました。ごはんのお供やおつまみにどうぞ。

◎ **ピリ辛もやし** 480円(税込528円)

当店自慢 **キムチ盛合せ** 980円(税込1,078円)
おすすめのキムチ各種を堪能してください。

◎ **キムチ** 480円(税込528円)
程良い辛さと酸味、奥深い旨みを感じられるキムチです。

◎ **オイキムチ** 480円(税込528円)
ほどよく漬かったシャキシャキの胡瓜がクセになります。

◎ **カクテキ** 480円(税込528円)
大根を角切りにしたキムチです。



まぜナムル



ナムル盛合せ

刺し ◎ **和牛焼エツケ**
味のある赤身部位の表面を焼いて細切りにし、エツケ風でご提供します。
1,280円(税込1,408円)



◎ **和牛レアステーキエツケ風**
赤身部位の焼の表面を炙って、スライスしてご提供します。
1,380円(税込1,518円)



◎ **センマイ**
牛の第3胃袋。細切りして湯引きし、コリコリとした食感が楽しめます。
880円(税込968円)

サラダ・野菜



黒べこやサラダ

◎ **黒べこやサラダ** 880円(税込968円)

◎ **ねぎ塩サラダ** 780円(税込858円)

◎ **チョレギサラダ** 780円(税込858円)

◎ **サンチュ** 580円(税込638円)
巻いて食べても、そのまま食べても。お肉のお供にどうぞ。

◎ **野菜焼き** 780円(税込858円)
ピーマン・エリンギ・長ねぎ

◎ **にんにく焼き** 630円(税込693円)

一品

◎ **国産牛すじ煮込み**
牛すじトロトロは特製みそ味です。
480円(税込528円)



国産牛すじ煮込み

◎ **エビと貝柱のチヂミ**
1枚1枚ご注文いただいてから焼き上げます。パリパリモチモチをご堪能ください。
1,080円(税込1,188円)

◎ **チーズとトマトのチヂミ**
チーズがたっぷり！トマトの酸味とよく合います。
1,080円(税込1,188円)

◎ **ケランチム**
ふわふわ卵の韓国風茶碗蒸し。
580円(税込638円)

◎ **チャプチェ**
ヘルシーな春雨をおつまみにしました。
680円(税込748円)

◎ **チャンジャ** 680円(税込748円)

◎ **焼きのり** 380円(税込418円)

◎ **とんそく** 850円(税込935円)

◎ **とんそくハーフ** 500円(税込550円)

お食事



石焼ビビンバ



盛岡冷麺



当店名物石焼肉めし

◎ **ビビンバ** 880円(税込968円)

◎ **石焼ビビンバ** 1,080円(税込1,188円)

◎ **石焼チーズビビンバ** 1,180円(税込1,298円)

◎ **石焼明太バタービビンバ** 1,180円(税込1,298円)

◎ **石焼肉めし** 1,180円(税込1,298円)

◎ **たまごクッパ** 680円(税込748円)

◎ **カルビクッパ** 980円(税込1,078円)

◎ **ユムタンクッパ** 1,080円(税込1,188円)

◎ **炙りエツケ寿司《3貫》** 1,680円(税込1,848円)

◎ **盛岡冷麺** 880円(税込968円)
コシのある麺にさっぱり和風だしの冷麺です。

◎ **ごはん** 300円(税込330円)

◎ **ごはん・スープセット** 420円(税込462円)

スープ

◎ **カルビスープ** 780円(税込858円)
手間暇かけてとっただしを使用した、辛みのあるスープです。

◎ **ユムタンスープ** 880円(税込968円)
牛骨だしをベースにした塩味のスープです。

◎ **あさりスンドゥブ** 980円(税込1,078円)
辛みそ味のあさり、豆腐などが入った具だくさんスープです。



カルビスープ

◎ **わかめスープ** 480円(税込528円)

◎ **たまごスープ** 480円(税込528円)

デザート

◎ **手作り杏仁豆腐** 380円(税込418円)



手作り杏仁豆腐

◎ **シャーベット《オレンジ・レモン》** 480円(税込528円)

◎ **まるごと苺アイス** 480円(税込528円)

◎ **アイスクリーム《バニラ・抹茶・チョコレート・お芋》** 480円(税込528円)

◎ **シャーベット《マンゴー・白桃》** 580円(税込638円)

ビール

- ◎ 生ビール 680円(税込748円)
- ◎ 瓶ビール 680円(税込748円)
- ◎ ノンアルコールビール 450円(税込495円)



ホッピー

- ◎ ホッピーなか 190円(税込209円)
- ◎ そと白 380円(税込418円)
- ◎ そと黒 400円(税込440円)

サワー・ハイ

- ◎ レモンサワー 500円(税込550円)
- ◎ キウイサワー 520円(税込572円)
- ◎ ウーロンハイ 500円(税込550円)
- ◎ グレープフルーツサワー 520円(税込572円)
- ◎ 梅干しサワー 520円(税込572円)
- ◎ 緑茶ハイ 500円(税込550円)

ハイボール・焼酎・果実酒

- ◎ ハイボール(ブラックニッカ) 500円(税込550円)
- ◎ ジンジャーハイボール 550円(税込605円)
- ◎ 黒霧島(芋) (グラス) 480円(税込528円)
- ◎ 二階堂(麦) (グラス) 480円(税込528円)
- ◎ 生マッコリ (グラス) 480円(税込528円)
- ◎ 真露 2,300円(税込2,530円)
- ◎ ハイボール(シーバスリーガル) 600円(税込660円)
- ◎ 梅酒 500円(税込550円)
- ◎ 黒霧島(芋) (ボトル) 2,700円(税込2,970円)
- ◎ 二階堂(麦) (ボトル) 2,700円(税込2,970円)
- ◎ 生マッコリ (ボトル) 1,280円(税込1,408円)

ワイン

白ワイン

- ◎ ザ・グリーン・ロード・シャルドネ 【チリ】 ~ミディアムボディ~ フレッシュな柑橘類や熟したフルーツの香りを感じるフレッシュな酸味が広がる白ワイン。 (グラス) 480円(税込528円)
- ◎ トルマレスカ・シャルドネ 【イタリア】 ~フルボディ~ 桃やマンゴー、青りんごの果実香に塩味を備えたミネラル感のある爽やかな味わい。 (ボトル) 3,600円(税込3,960円)

赤ワイン

- ◎ バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド メルロー 【フランス】 ~ミディアムボディ~ 滑らかなタンニンを持ったフルーティーでまろやかな舌触り。芳醇で調和のとれた赤ワイン。 (グラス) 480円(税込528円)
- ◎ ミクロ・コム・グルナッシュ・ピノ・ノワール 【フランス】 ~フルボディ~ イチゴのように果実味に加え、スパイスも感じさせるバランスの良い味わい。 (グラス) 680円(税込748円) (ボトル) 3,800円(税込4,180円)
- ◎ ベルジェ・パロン・ルージュ 【フランス】 ~フルボディ~ ラズベリーやストロベリーの果実味が前面に感じるまろやかな舌触り。 (ボトル) 3,100円(税込3,410円)

ソフトドリンク

- ◎ ウーロン茶 330円(税込363円)
- ◎ ジンジャーエール 330円(税込363円)
- ◎ コーラ 330円(税込363円)
- ◎ メロンソーダ 330円(税込363円)
- ◎ オレンジジュース 330円(税込363円)
- ◎ ホワイトウォーター 330円(税込363円)
- ◎ アイスコーヒー 380円(税込418円)

フロート

- ◎ ユーラフロート 390円(税込429円)
- ◎ メロンフロート 390円(税込429円)
- ◎ オレンジフロート 390円(税込429円)
- ◎ ユーヒーフロート 430円(税込473円)

※写真はイメージです。器・盛り付け等は写真と異なる場合がございます。

コースメニュー

120分(ラストオーダー 100分)

※飲み放題はコースメニューをご注文のお客様のみご注文いただけます。※グループ様ご人数分のご注文をお願い致します。

◎ 飲み放題 1,800円(税込1,980円) ◎ ソフトドリンク飲み放題 800円(税込880円)



おすすめ

くらべコース 全10品

- ◎ 先付け ◎ 和牛カルビ
- ◎ サラダ ◎ 和牛ロース
- ◎ うす切りタン塩 ◎ 牛ハラミ
- ◎ 豚カルビ ◎ 和牛ホルモン

選べるお食事 下記より1つお選びください

- ◎ ごはん・スープ ◎ ビビンバ
- ◎ 盛岡冷麺

選べるデザート 下記より1つお選びください

- ◎ シャーベット《レモンorオレンジ》
- ◎ 杏仁豆腐

お一人様

3,800円(税込4,180円)

特選コース 全10品

- ◎ 先付け ◎ 和牛ロース
- ◎ サラダ ◎ 和牛上ロース
- ◎ 上タン塩 ◎ 上ハラミ
- ◎ 和牛カルビ ◎ 和牛ホルモン

選べるお食事 下記より1つお選びください

- ◎ ごはん・スープ ◎ ビビンバ
- ◎ カルビクッパ ◎ 盛岡冷麺

選べるデザート 下記より1つお選びください

- ◎ アイスクリーム ◎ シャーベット
- ◎ 杏仁豆腐

お一人様

4,800円(税込5,280円)



※写真はイメージです。器・盛り付け等は写真と異なる場合がございます。

お持ち帰り \ 自社工場でごね /

川崎市ふるさと納税で
人気の商品です!

牛タン入り 和牛ハンバーグ

100g×10個入り

2,000^(税込)円

冷凍で
お持ち帰り
いただけます

和牛と牛タンの挽肉をこだわり抜いた
黄金比率で肉のプロが
手ごねハンバーグにしました。

和牛とタンの黄金比



美味しさの秘密は秘伝スパイス

数種類の香辛料と厳選ハーブを絶妙なバランスで配合し、肉の甘みを際立たせながら、深みのある奥行きを加えました。つなぎを最小限に使用した肉々しいハンバーグです。

※写真はイメージです。器・盛り付け等は写真と異なる場合がございます。

和牛とは

日本で古くから改良を重ねた血統を持つ、黒毛和種をはじめとする日本固有の品種。
とろける霜降りと上品な甘みが特徴です。

国産牛とは

日本国内で一定期間以上育てられた牛。
旨みのある赤身を中心に、さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

和牛の脂について

和牛の脂はオレイン酸などの良質な不飽和脂肪酸を多く含むため、人肌でとけるほど融点が低いです。
しつこさがなく、口どけが良いのが特徴。
「体にやさしい脂」として、安心してお楽しみいただけます。



