

和牛特上カルビ

サンカク 1,680円

カルビとして食されるものの中で最も刺しがきれいに入る部分。

かなり希少！まさに king of カルビ

タテバラ 1,680円

焼きすぎるとなくなってしまうようなほど甘い脂がのっている。

脂が浮いたらすぐ食べて！

和牛特上ロース

ザブトン 1,680円

均一にはいったサシはまさにアートの域！

眺めているだけでもうれしくなる。。

厚切りサーロイン 1,680円

やっぱりお肉といえばサーロインでしょう！

このお値段ではなかなか食べられませんよ！

ヒレ 1,680円

赤身のお肉の中では最高部位！売り切れ御免！

和牛上カルビ

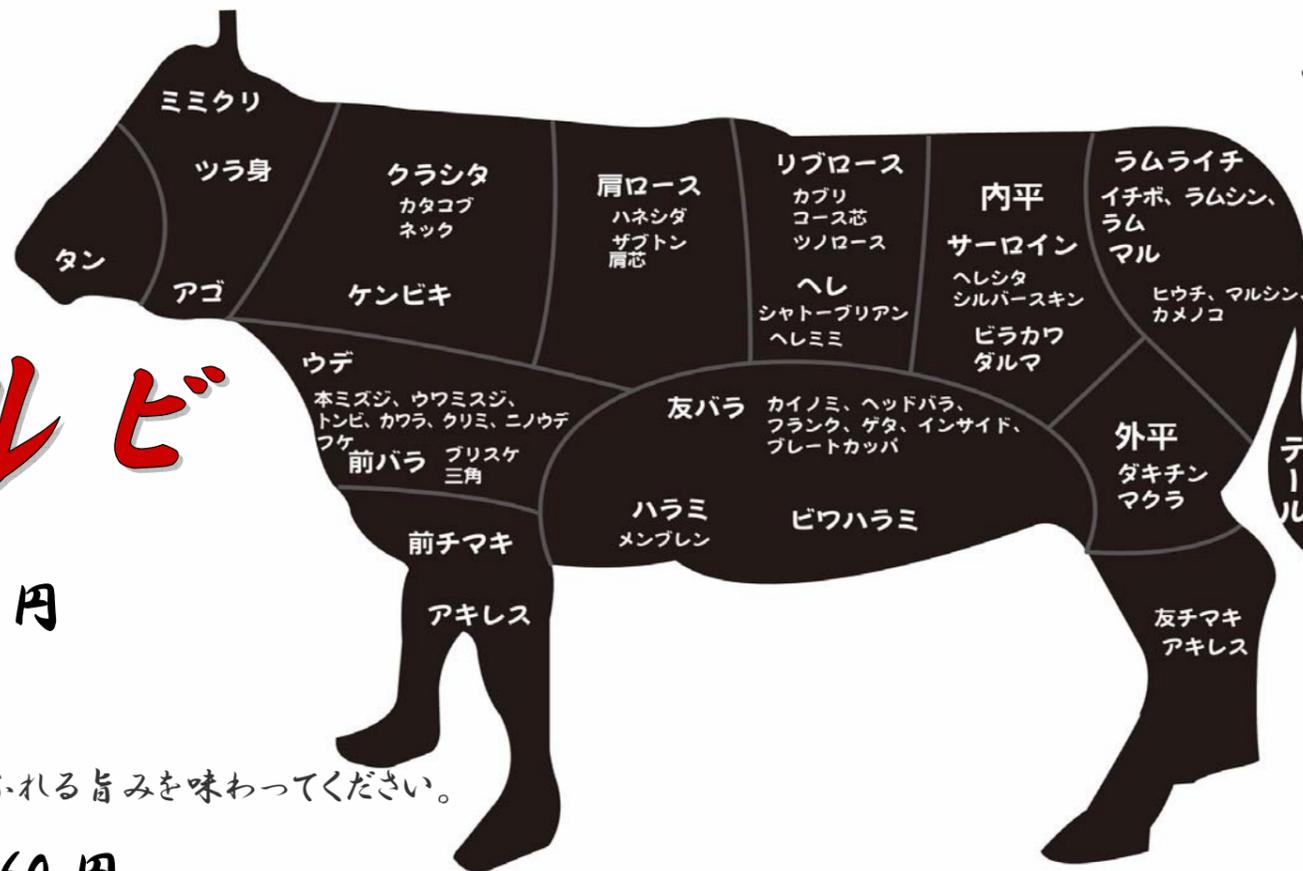
ゲタ 1,380円

あばらの間の中落ち部分。

サイコロ状にカットして内側からあふれる旨みを味わってください。

ササニク 1,260円

バランスが優れているカルビ。まずはここから始めてみては！？



和牛上ロース

カイノミ 1,470円

バラ肉の中で、一番後ろ足に近い部分。

脂の甘味、赤身のバランスが良い

シントマ 1,260円

しゃぶしゃぶなどに使われる赤身の肉。味が濃く、和牛の旨みを存分に味わえる。

イチボ 1,470円

お尻の部分のお肉で網目に入ったサシがバランスよくレアで食すと最高です！！

内臓肉

タンサキサイコロ 680円

コロコロとした触感を味わえるようにサイコロカットで、

タンスジ 750円

タンの根元をスジごとスライス。ゼラチン質とタンの弾力を一緒に味わえる。

タン塩 890円

まずはタン塩からでしょ！定番の人気。

ネギタン塩 980円

ねぎをたっぷり乗せて食べるとおいしさアップ。

特上タン 1,680円

ちょっと高いかもと思っても一度は食べる価値あり。

タンの常識を覆す！

サガリ 1,260円

特上に比べて脂は少ないが、柔らかさは変わりません。

脂が苦手な人にはこちらの方がいいかも。

特上ハラミ 1,680円

和牛のハラミを出しているお店はわりと少ないんです。

ほんとにハラミ??と疑いたくなるかも？

つらみ(ほほ肉) 980円

ほほ肉。真ん中に入るスジが、よく焼くとゼラチン質に。

お酒のおつまみにはこれが一番。

テール(尾) 980円

しっぽの部分をスライスしてあります。骨の周りの肉の旨みがたまらない。

内臓

シマチョウ(大腸) 790円

牛の大腸。ハンターでは脂を落とさないようにした処理しています。

マルチョウ(小腸) 690円

牛の小腸。中に脂が詰まっています。ぷりぷりです。

ミノサンド(第一胃袋) 790円

第一胃袋。ミノとミノの間には脂がサンドされています。

ギアラ(第四胃袋) 680円

第四胃袋。肉厚で焼くと脂がたっぷりと入ります。

脂が苦手な人にはこれがおすすめ！

レバー(肝臓) 680円

レバーは刺身になっているものと同じでとても新鮮です。

栄養価も高い。

コリコリ(大動脈) 680円

心臓から出ている一番太い動脈ひらいて隠し

包丁で丁寧に処理しました。お酒好きな方におすすめ！

定番

カルビ 790円

ロース 790円

豚焼き

トントロ 690円

豚の首の部分(ネック)。脂のコリコリした感触がたまらない。

豚カルビ 790円

豚バラ肉。サンチュで巻いて食べるとさらにおいしい。

ドーナツ(喉仏) 580円

豚の喉仏の部分をスライスに。コリコリした軟骨の感触と

ドーナツの様な見た目も楽しい。

豚ナンコツ(気管・食道) 580円

豚の食道と気管の部分。

ドーナツと食べ比べてみてはいかがでしょうか？

野菜焼き

野菜焼き盛合わせ 580円

にんにく焼き 450円

*単品もお問い合わせください

サラダ

キャベツおかわり	300円
サンチュ	530円
グリーンサラダ	650円
大根サラダ	690円
トマトサラダ	580円
豆腐サラダ	650円
タコサラダ	650円

キムチ・ナムル

白菜キムチ	380円
オイキムチ	380円
カクテキ	380円
キムチ盛合わせ	650円
ナムル盛合わせ	650円

お刺身

ユッケ	980円
レバ刺し	780円
センマイ刺し	750円
特選牛刺し	1050円

一品料理

チャンジャ	480円
韓国のり	290円
豚足	690円
和牛タタキポン酢	1050円
和牛特選にぎり	980円
和牛スジ煮込み	690円
牛タン煮	750円
海鮮チヂミ	790円
キムチチヂミ	790円

ご飯・麺・スープ

ビビンバ	890円
ユッケビビンバ	1260円
石焼ビビンバ	1180円
冷麺	890円
ピビン麺	890円
豆腐豆乳チゲ	1050円
部隊チゲ	1050円
ライス (小)	200円
ライス (中)	250円
ライス (大)	300円
ねぎめし	400円
コムタンスープ	850円
カルビスープ	850円
ユッケジャンスープ	950円
クッパ	100円
うどん	200円
ラーメン	200円

デザート

アイス (抹茶・バニラ)	300円
沖縄の雪	450円

*ダブルは600円

おすすめコースメニューは裏面をご覧ください!

～特選地焼酎～

- ・ 太治兵衛 (たじべえ・麦) 450円
- ・ 白の匠 (しろのたくみ・米) 500円

手間をかけ、蒸留を二回行うことにより実現された飲み口。
なめらかなプレミアム焼酎。

黒麹仕込による独自製法で醸造。
香りと味を引き出させるため竹炭で濾過を行っています。

- ・ 閻魔 (えんま・麦) 500円
- ・ 鍛高譚 (たんたかたん・しそ) 500円

厳選した原料のみを使用し長時間樽貯蔵された麦焼酎。
洋梨風の香りが特徴です

北海道大雪の湧き水と、白糠町特産しそを
使用したライトな焼酎。女性にも大人気。

- ・ 海童 (かいどう・芋) 500円
- ・ 由羅王 (ゆらおう・黒糖) 550円

体に有用なミネラル分を豊富に含む海洋深層水
を使用した健康にも気を配った本格焼酎です。

古酒独特の甘く芳醇なコクを感じさせる深い香り。
まろやかさが際立つ本格黒糖焼酎。

- ・ 一刻者 (いっこもん・芋) 550円
- ・ 伝 (でん・芋) 550円

原材料にコガネセンガン、さらに麹にも
芋麹を使用した100%純芋焼酎。

麴仕込み、木桶蒸留、麴貯蔵でつくられた、
まさに焼酎作りに選るといえる傑作。

~ビール~

生ビール (小)	450 円
生ビール (中)	530 円
ノンアルコールビール	530 円

~サワー~

ウーロンハイ・緑茶・ウコン茶ハイ	390 円
梅干ハイ	490 円
生フルーツサワー	530 円
生レモンサワー	500 円
カルピスサワー	450 円
韓国ゆずみつサワー	450 円
梅酒サワー (梅酒ロックも出来ます!)	390 円
マンゴーサワー・ハイビスカスサワー	450 円
パッションフルーツサワー	450 円
沖縄みかんサワー	450 円

~まっこり~

おちょこ (1合)	480 円
かめ (4合)	1,800 円
もっこり (まっこりビール割り)	500 円
梅コリ (まっこり梅酒割り)	500 円
まっこりジンジャー	500 円

~ウィスキー~

ハイボール	450 円
シングル	480 円
ダブル	960 円

~韓国焼酎~

眞露チャミスル(360ml)	980 円
----------------	-------

~カクテル~

カシス・カンパリ・ディタ・ジン	
テキーラ・カルーア・モスコミュール	
*割り物はソーダ・ウーロン・オレンジ・グレープ	各 500 円
フルーツ・トニック・牛乳の中からお選びください。	

~ワイン~

グラスワイン (赤・白)	390 円
ボトルワイン (赤・白)	2,800 円

~ホッピー~

ホッピーセット (白・黒)	420 円
ホッピー単品 (白・黒)	350 円
ホッピー焼酎	250 円

~日本酒~

神興本醸造 (辛口) 生貯	950 円
---------------	-------

~ソフトドリンク~

烏龍茶・緑茶・コーラ・グレープフルーツジュース	
オレンジジュース・ジンジャエール・カルピス	各 300 円
黒烏龍茶	350 円

