

厳選したA5ランクの黒毛和牛

熟練のバイヤーとスタッフが、産地にこだわらず、その日その瞬間に最高の状態の和牛を厳選し、買い付けております。ご提供直前に、部位ごとに最も美味しく召し上がっていただけるカットで、皆さまのテーブルへお運びいたします。

YAKINIKU Bliss!

Photo 特選厚切り盛り合わせ



希少部位 5 種盛り

PONGA

GOOD

希少部位 5 種盛り 3,950

おすすめ カメノコ ミスジ リブローズ
シンシン イチボ


※仕入れ状況により内容が変更する可能性があります。


数量 **excellent** 特選厚切り盛り合わせ 4,950


限定 ・ランプステーキ ・特上厚切りハラミ
・カイノミステーキ ・特選厚切りタン塩


希少部位	メガネ	2,000	カイノミステーキ	2,200
	イチボ	1,950	リブローズ	2,200
	ランプステーキ	2,350	特選ヒレ150g	4,500
	ミスジ	2,000	シャトーブリアン	6,000


厳選黒毛和牛

タン	並タン	800
	上タン塩	1,950
	たたみネギタン塩	2,200
	特選厚切りタン塩	3,200

カルビ	和牛カルビ	1,350
	和牛霜降りカルビ	1,650
	ネギカルビ	1,850

ロース	和牛ロース(カメノコ)	1,500
	和牛上ロース(シンシン)	1,850
	ネギロース	2,000

ハラミ	もみだれハラミ	1,650
	和牛ハラミ	1,950
	和牛特上厚切りハラミ	2,850

赤身	カメノコ	1,500
	シンシン	1,850
	イチボ	1,950
	メガネ	2,000
	ランプステーキ	2,350

ホルモン	ぶつ切りレバー	700
	クツベラ(上ナンコツ)	800
	幻のホルモン(親鶏の皮)	750
	ハツ(牛の心臓)	800
	コブクロ(豚の子宮)	800
	コブチャン(牛の小腸)	900
	サクサクミノ(豚の胃)	900
	レバー(牛の肝臓)	1,200
	ハチノス(牛の第2胃)	900
	極みホルモン(牛の大腸)	950
	上ミノ(牛の第1胃)	1,200
	ホルモン4点盛り	2,600

その他の焼き物、一品料理



蒸し焼きの木ギと
ジューシーなタン!

GOOD たたみねぎタン塩 2,200

縦に長くスライスしたタンに、毎日手間をかけて下ごしらえをした美味しいネギをたっぷり乗せて、「蒸し焼き」にする。名物メニュー。ジューシーなタンと、辛みが抜けた蒸し焼きネギは、常連さんが必ずリピートされる逸品です。



GOOD ランプステーキ 2,350

肉質はキメが細かく柔らかい、うっすらとサシが入りますが、その脂にクセは無くとても上品な味わいです。赤身は肉本来の濃厚な味を楽しむことができ、脂っこさが無いので、ほんがでも大変オススメの部位です。



GOOD シャトーブリアン 6,000

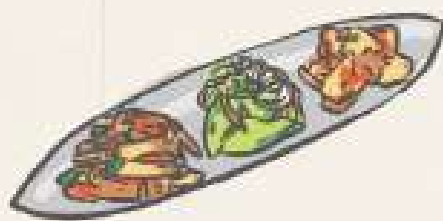
牛の身体の中でも最も動かすことの少ない筋肉の部位です。柔らかいうえに脂肪が少なく、キメが細かく、舌触りの滑らかさと繊細さから、ワインと一緒に味わうとさらにその魅力が増します。独特の繊細で上品な奥ゆかしい味、香り、食感をぜひ堪能していただきたいです。

まず、はじめに召し上がっていただきたい一品

肉だけじゃない！

タレ、スープ、キムチや副菜類を
自家製でこだわってこそ本格正統派焼肉！

GOOD	キムチ ナムル	王様キムチ	1,200
		キムチ	550
		カクテキ	550
		オイキムチ	550
		もやしナムル	550
		チャンジャ	700
		ナムル盛り合わせ	800
		キムチ盛り合わせ	950
		混ぜナムル	1,100



サンチュ

契約農家直送

GOOD 熊本阿蘇のサンチュ
10枚 600

サラダ	アボカドとトマトの 韓国風サラダ	900
	ぼんがサラダ	800
	青唐辛子サラダ	850



焼と豚	霧島産豚カルビ	900
	霧島産豚ロース	900
	国産豚のトントロ	900
	せせり	900

その他	味付けネギ	500
	ニンニクオイル焼き	550
	コーンバター	550
	やまいも焼き	650
	アスパラ焼き	650
	ヤングコーン	650
	ネギ焼き	650
	マッシュルーム焼き	650
	ゲソ焼き	800
	イカ焼き	900
	ソーセージ 6本	900
野菜盛合わせ	1,000	



ほんがはお米も
最高ランク
希少な宮城のブランド米
「つや姫」

最高のお米を

一升ずつ丁寧に

炊き上げました。

ツヤと甘みが

違います。

一品料理	韓国のり	450
	韓国風やっこ	600
	骨付き豚足	900
	チーズチヂミ	1,300
	海鮮ニラチヂミ	1,400



刺し	イカフェ (韓国風イカ刺し)	1,200
	白千枚刺し	1,200
	ミノ刺し	1,200
	ハチノス刺し	1,100
	炙りユッケ	1,450

スープ	ワカメスープ	750
	野菜玉子スープ	900
	コムタンスープ	1,100
	ユッケジャンスープ	1,200



ご飯	ライス	中 300 小 250 大 400
	ネギ玉ごはん	650
	そばろごはん	700
	ビビンバ	900
	石焼ビビンバ	1,200
	石焼チーズビビンバ	1,350
	石焼ユッケビビンバ	1,700
5000	黒毛和牛炙りにぎり3貫	1,200
	+1	400
1500	ウニのせ肉軍艦	2貫 2,200
	+1	1,100



麺	冷麺ハーフ	900
	冷麺	1,200
	ビビン冷麺	1,300

クッパ	野菜玉子クッパ	1,100
	コムタンクッパ	1,300
	ユッケジャンクッパ	1,400

甘味	本日のシャーベット	450
	自家製杏仁豆腐	450
	コーヒーゼリー	500