

素材の良さを活かした風味と独特的の歯ざわり。
専門店ならではの美味しさをご堪能下さい。

牛名物 焼タン!!

牛タン
炭火焼き
【6切れ】
1,600円
【9切れ】
2,300円

牛たんを丁寧に切り分けて、
独自の塩と香辛料で味付けしました。
ボリューム感たっぷりの肉ごたえ。且つ
ジューシーとした味わいと柔らかさ。
牛たん本来の美味さをダイナミックに
楽しめるこれぞ牛タンの逸品です。



博多 もつ鍋

当店名物!仕入れにこだわった
国産の牛モツと新鮮野菜を使用。
一度は食べてみてください!



選べるスープ
各種
1,380円

*鍋の注文は2人前から承ります。

*メニュー価格は税込価格です。



舞妓
(ご飯・味噌)
480円

特製ちゃんぽん麺 480円
国産牛もつと新鮮野菜の旨味がたっぷり
染み渡り体が温まります。

お鍋の〆

追加もつ鍋野菜 (もつ鍋・ごぼう・にら)	620円
追加牛もつ	850円
追加豚バラ	680円
追加豆腐	480円

追加具材
追加と〆

牛タン
ねぎ塩
焼き
【6切れ】
1,700円
【9切れ】
2,400円

牛タンと相性抜群の
ねぎタップリの
特製塩だれを
たっぷり添えて。



新鮮 サラダ

おつまみ 速菜

牛タンベーコンと
ロメインレタスの
シーザーサラダ

牛タンのベーコンを
たっぷりとのせたシーザー^{サラダ}です。瑞々しいロメイン
レタスと共に濃厚な旨味を
お楽しみ下さい。



牛タン
ねぎばかりサラダ
890円

たっぷりの
ネギを楽しむ
おつまみサラダです。
牛タンはアクセントとして
たまに遭遇します。



南蛮味噌きゅうり
380円

おつまみ胡瓜を南蛮味噌につけてどうぞ。



枝豆
旨味と塩味のキング。
とりあえずの定番。乾杯のお供に!
「さっぱり」とした塩味の枝豆。

茎わかめポン酢
380円

いぶりがっこチーズ
480円

青森産真いかの一夜干し
680円

とにかく旨い
秋田の名物。
『いぶりがっこ』と
『チーズ』のコラボは最高!

焼き もの

エイヒレ 780円

おつまみの定番、エイヒレ。飛騨コノロで
炙りながらお酒と共に
お楽しみ下さい。



長芋焼き 680円

シンプルな味付けで素材の味が楽しめます。
シャキシャキと食感の良い長芋の焼き物です。



明太子の炙り
780円

無添加の明太子を皮一枚、
さっと炙りました。
牛タンのパリパリペーマンと
香ばしさとアーモンドの
シヨウガがやはり定番。



青森産真いかの一夜干し
680円

一夜干しにして香ばしく、
炙りました。酒の肴に最高!



長ナスの一本焼き
680円

とろける様な
味わいの長なすの
一本焼きです。鰹節と
ショウガがやはり定番。



牛タンの一本焼き
680円

牛タンの一本焼きです。鰹節と
ショウガがやはり定番。

牛タン肉味噌ピーマン
580円

牛タンミンチの肉味噌を
牛のパリパリペーマンと
たっぷりのせたおつまみです。



*メニュー価格は税込価格です。

人気の定食

*定食メニュー価格は税込価格です。

牛タン!!

牛たん
焼き定食



牛たん
焼き定食

1,800円
6切れ

- 牛タン焼き
- とろろ・麦ご飯
- テールスープ
- お新香

牛たん
焼き定食

2,500円
9切れ

- 牛タン焼き
- とろろ・麦ご飯
- テールスープ
- お新香



お子様!!

パスタプレート

- コーン
- ポテト

390円



オムライスプレート
390円

- オムライス
- コーン・ポテト



牛ハラミ定食

1,500円

- 牛ハラミ焼き
- 付け合せ
- サラダ・スープ・麦ご飯

お肉!!

ハンバーグ定食

1,000円

- ハンバーグ
- 付け合せ
- サラダ・スープ・麦ご飯



もつ鍋定食
1,500円

- もつ鍋
- サラダ
- 明太子
- メの麺
- お新香

もつ鍋!!

