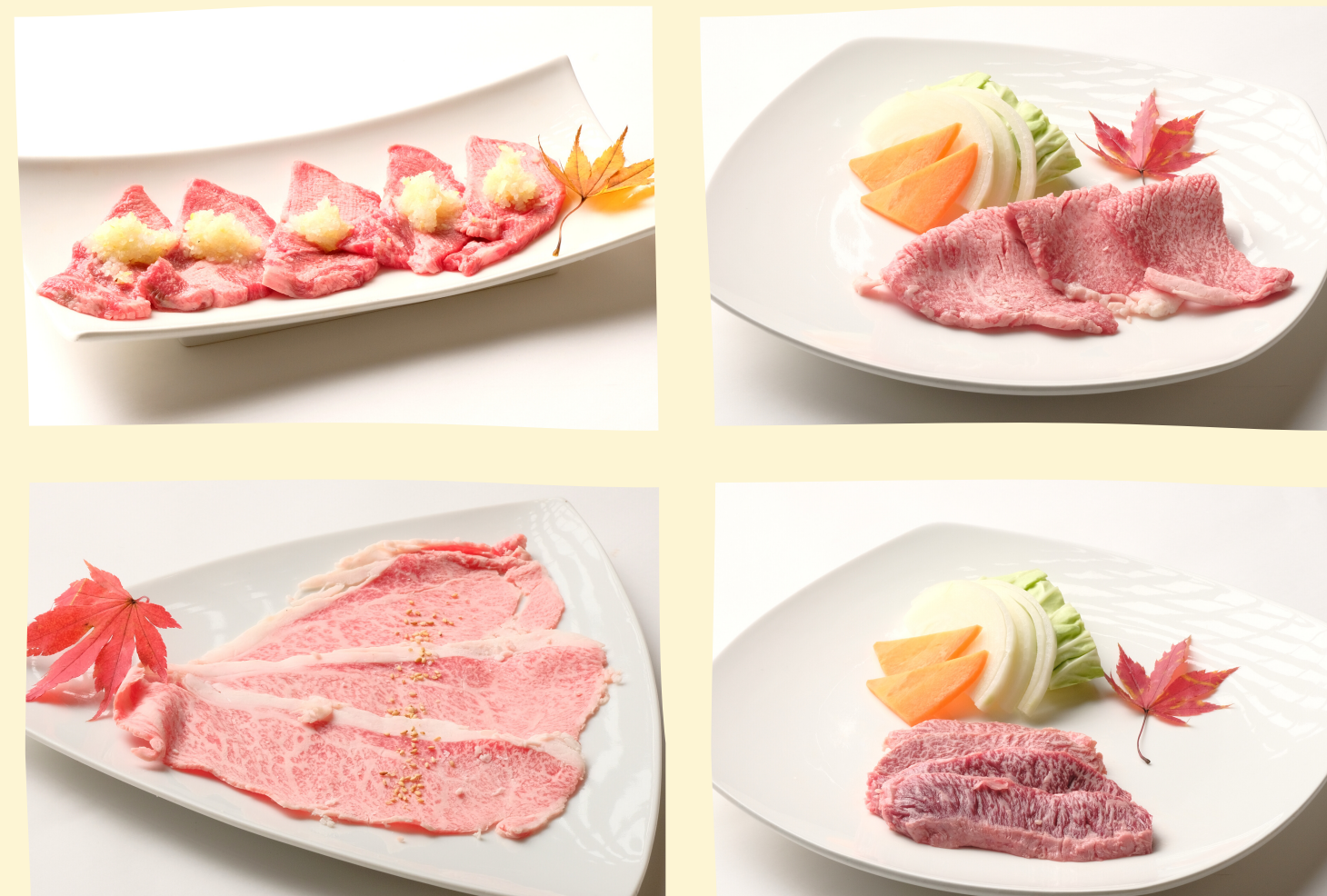


# GRAND MENU

## 牛肉

塩タン	1,380円
ネギ塩タン	1,480円
カルビ	980円
中落ちカルビ	880円
ハラミ	980円
ツラミ	720円
炙りユッケ	1,050円



みなせ牛 上ロース	1,780円
みなせ牛 上カルビ	1,700円
みなせ牛 上ハラミ	1,700円
ネギ塩カルビ	1,180円
みなせカルビ	1,080円
みなせロース	1,080円
かつぱの焼きしゃぶ	630円

※希少部位のため入荷がない場合がございます。



### みなせ牛3点盛り 3,150円

上ロース、上カルビ、上ハラミの  
贅沢な盛合わせ。

## 豚肉

豚カルビ	550円
豚ロース	600円
トントロ(塩)	650円



### 十豚ロース 900円

赤身と脂身の割合がちょうどよく、  
キメの細かい柔らかな肉質が特徴の  
豚肉の最高級部位です。



### 十豚バラ 880円

赤身と脂身の比率が同じくらいで、  
豚肉の脂の旨味を楽しめる部位です。

おすすめ!



地元「細川農興」のオリジナルブランド。  
美味しさと高品質が保証された豚肉です。

## 盛り合わせ

南皿 2,800円

- ・カルビ・豚カルビ・豚ロース
- ・タッカルビ・レバー

### ファミリーセット (3~4人前) 4,600円

- ・塩タン・みなせカルビ・豚カルビ・エビ
- ・イカ・ウインナー・野菜焼き・サンチュ



## ホルモン

シマチョウ〈タレ・塩〉 660円

牛ホルモン。柔らかくあっさりとした脂のある  
希少性の高い部位です。

ミノ〈タレ・塩〉 990円

牛の第一胃袋。肉厚でザクザクとした歯応えを  
お楽しみいただけます。

ハチノス 800円

はちの巣に似た形状の牛の第二胃袋。  
あっさりとして食べやすい部位です。

センマイ 550円

牛の第三胃袋。コリコリとした歯応えのある  
食感です。

ギアラ 600円

牛の第四胃袋。赤みが差して身が美しく、  
脂の乗った人気部位です。

白コロホルモン 500円

柔らかな皮の歯応えとジューシーな脂のある  
豚ホルモン。

レバー 450円

豚の肝臓。ビタミンや鉄分を多く含み、その  
栄養価はダントツです。

仔袋〈タレ・塩〉 590円

豚の子宮の部位。柔らかく淡白な味わいと  
プリプリの食感が人気です。

ミックスホルモン 930円

豊富なホルモンメニューの中から鮮度の良い  
本日のオススメ部位を厳選したミックス皿。

## 焼き物

イカ 600円

エビ 720円

タッカルビ 500円

自家製の甘辛ダレにつけ込んだ柔らかか  
ジューシーな鶏肉です。

ウインナー 420円

にんにく 280円

野菜焼き 480円

しいたけ焼き 480円

## サラダ

うまだれキャベツ 330円

南風園サラダ 570円

バリバリサラダ 570円

チョコレギサラダ 600円

焼肉屋の定番サラダ。醤油ベースの  
特製ドレッシングがやみつき!

# 飯物

## 石焼ビビンバ(スープ付き) 990円

香ばしい韓国のりをたっぷりトッピングした  
具だくさんのビビンバ。



ビビンバ(スープ付き)	780円/ハーフ450円
テグタン	780円/ハーフ450円
クッパ	780円/ハーフ450円
ライス	大330円/中220円/小110円
ライス・みそ汁セット	400円
ライス・スープセット	400円
チャーハン(スープ付き)	600円
お子様ランチ	550円



# 麺・スープ

冷麺(辛さ1倍・2倍・3倍)	880円/ハーフ560円
和風ラーメン	650円
こってりラーメン	650円

テグタンスープ	660円
野菜スープ	450円
たまごスープ	450円
わかめスープ	450円
味噌汁	220円

# 漬物・野菜

キムチセット	780円
キムチ	450円
オイキムチ	450円
カクテキ	450円
ナムル	580円
サンチュ	450円

## ネギバカ 350円

ピリッと辛くて風味豊かな刻みネギ。  
お肉にたっぷり乗せてお召し上がりください。

# 一品料理

ギョーザ	480円
韓国のみ	330円
ごぼうスティック揚げ	530円
フライドポテト	480円
タコの唐揚げ	780円
ミノの湯引き	750円
もつ鍋	850円
牛すじ煮込み鍋	850円

## ホルモン煮込み鍋 680円

※10月～4月限定です。

# アルコール

生ビール	600円
男前ジョッキ(大)	900円
瓶ビール(アサヒ)	600円
ノンアルコールビール	400円

ウイスキー	
シングル	500円/ダブル 880円
ハイボール	500円
ジンジャーハイボール	550円
コークハイボール	550円

## ハーフワイン(赤・白) 1,600円

エストラテゴ レアル ブランコ NV  
【白ワイン】辛口 ボトル 3,100円

エストラテゴ レアル ティント NV  
【赤ワイン】 ボトル 3,100円

カクテル	ALL 550円
・カシスオレンジ・カシスウーロン	
・カシスグレープ・カシスソーダ	
・モヒート・ファジーネーブル	
・レゲエパンチ・ピーチフィズ	

日本酒 一合380円/二合680円  
南酒(純米酒) 300ml 850円

マッコリ 367ml 1,100円

## 果実酒 ALL 550円

- ・あらごしもも
- ・あらごしみかん
- ・あらごしゆず

梅酒(ロック・ソーダ割り) 500円



## ノンアルコールカクテル ALL 450円

- ・シャーリーテンプル
- ・サラトガクーラー
- ・シンデレラ

# ソフトドリンク

オレンジ	300円
グレープフルーツ	300円
メロンソーダ	300円
リアルゴールド	300円
コーラ	300円
ジンジャーエール	300円
ウーロン茶	300円
緑茶	300円

カルピス	330円
アイスミルク	350円
クリームソーダ	450円
コーラフロート	450円
コーヒーフロート	450円
フレッシュバナナジュース	500円
アイスコーヒー	380円
ホットコーヒー	450円
ホットミルク	350円

## 酎ハイ ALL 450円

- ・ウーロンハイ・コークハイ
- ・グレープフルーツハイ
- ・カルピスハイ
- ・リアルゴールドハイ
- ・レモンサワー・巨峰サワー
- ・ライムサワー・青りんごサワー
- ・梅サワー・緑茶ハイ
- ・シークワーサーハイ・ゆずハイ

## 焼酎

〈グラス〉黒霧、いいちこ	500円
〈ボトル〉あいぼう	1,650円
JINRO	2,100円
いいちこ	2,500円
和ら麦	2,500円
からり芋	2,800円

## 焼酎のおともに

梅干し	110円
レモン1/2個	160円
ピッチャーウーロン	550円
ピッチャー 緑茶	550円
ピッチャーソーダ	550円

# デザート

アイスクリーム(バニラ)	400円
バナナパフェ	580円
チョコレートパフェ	550円
自家製なめらかプリン	300円
氷蜜(新そば)	450円
氷蜜(季節限定)	450円

季節限定はテーブルPOPをご覧ください。