

おすすめの上質なお肉が楽しめる

ブラチナコース
Platinum course

お一人様 ¥4,680(税込5,148円)

黒毛和牛ランプ 黒毛和牛三角カルビ 熟成上タン 糸島豚カルビ 糸島どり鶏もも

・ウェルカムドリンク・本日の前菜・本日のサラダ・選べるアラカルト・選べるデザート・本日のスープ・サンチュ・食後のドリンク



写真はお一人様分のイメージです

ウェルカムドリンク

- | | | | | | |
|---------------|-----------|-------------|-----------------------|-----------|----------|
| ・グラスビール | ・コカ・コーラ | ・はちみつレモンソーダ | ・オレンジ (100% ジュース) | ・ゆずジュース | ・ゆずソーダ |
| ・グラスワイン (赤・白) | ・メロンソーダ | ・ピーチソーダ | ・りんご (100% ジュース) | ・ボンカンジュース | ・ボンカンソーダ |
| ・日本酒 (越乃寒梅) | ・カルピス | ・ラムネソーダ | ・パイン (100% ジュース) | ・マンゴージュース | ・マンゴーソーダ |
| ・ノンアルコールビール | ・ジンジャーエール | ・ラ・フランスソーダ | ・グレープフルーツ (100% ジュース) | ・ウーロン茶 | |

厳選した和牛が贅沢に楽しめる

Royal course

ロイヤルコース

お一人様 ¥5,680(税込6,248円)

黒毛和牛イチボ 黒毛和牛三角上カルビ 黒毛和牛牛バラ 黒毛和牛カイノミ 熟成上タン 美湯豚カルビ

・ウェルカムドリンク・本日の前菜・本日のサラダ・選べるアラカルト・選べるデザート・本日のスープ・サンチュ・食後のドリンク



写真はお一人様分のイメージです

アラカルト

- ・ローストビーフ握り
- ・ミニローストビーフ丼
- ・石焼牛筋ビビンバ
- ・石焼ビビンバ
- ・温玉ビビンバ
- ・チヂミ
- ・スンドゥブ
- ・梅しそ茶漬け
- ・麦とろろめし
- ・ライス
- ・韓国冷麺
- ・特製クッパ
- ・特製ユッケジャンクッパ

※麺にはそば粉が含まれています。

デザート

- ・アップルパイプレート
- ・生チョコモンブランパフェ
- ・ツインパフェ



厳選希少部位が堪能できる

盛り合わせ

特選盛

(2~3名様向)

¥5,880 (税込6,468円)

上タン
牛バラ
カイノミ
イチボ
三角上カルビ



贅沢な熟成牛タン尽くし

上タン贅沢盛

(2~3名様向) ¥5,480 (税込6,028円)

上タン
上タンステーキ
ネギ巻き上タン
短冊上タン
ネギ上タン塩

黒毛和牛を堪能できる

和牛盛 (2~3名様向)

¥8,980 (税込9,878円)



カイノミ

三角上カルビ

イチボ

イチボステーキ

リブロースステーキ



糸島どり鶏もも

美湯豚カルビ

しま腸

FIウチハラミ

ロース

FIカルビ

バラエティに楽しめる

AZUMA 盛

(2~3名様向) ¥4,780 (税込5,258円)



熟成タン

低温 **熟成** でじっくり旨味を引き出した逸品

上タン	¥1,290 (税込1,419円)
短冊上タン	¥1,890 (税込2,079円)
上タンステーキ	¥1,890 (税込2,079円)
ネギ上タン	¥1,390 (税込1,529円)
ネギ巻き上タン	¥1,390 (税込1,529円)
タンカルビ	¥990 (税込1,089円)
ネギタンカルビ	¥1,090 (税込1,199円)



特選 黒毛和牛

※ 塩とたれ 選べます

リブローズステーキ	¥2,980 (税込 3,278 円)
イチボステーキ	¥1,580 (税込 1,738 円)
イチボ	¥1,580 (税込 1,738 円)
カイノミ	¥1,380 (税込 1,518 円)
三角カルビ	¥1,480 (税込 1,628 円)
三角上カルビ	¥1,880 (税込 2,068 円)
ローズ	¥1,980 (税込 2,178 円)
ランプ	¥1,280 (税込 1,408 円)
牛バラ	¥1,180 (税込 1,298 円)
切り落とし	¥980 (税込 1,078 円)

宮崎有田牧場



Earth Medicine 0 (大地に薬は使わないの信念のもと、牛、飼料、水にも薬を使わず、丹精に育てられた黒毛和牛です。)

有田牛

黒毛和牛

牛焼すき

卵
2個付

一人前

¥1,880 (税込 2,068 円)

追加の卵 1ヶ ¥100 (税込 110 円)



黒毛和牛

赤身が多く 適度の脂肪分、旨味と柔らかさを兼ね備えた『健康和牛』

肥後
あか牛

肥後
あか牛

カルビ

¥1,180 (税込 1,298 円)



あか牛カルビ

国産牛



国産牛ツラミ

¥1,280 (税込 1,408 円)

ツラミは牛の希少部位「頬肉」。
濃厚な旨味と味わいの感じられるお肉。



牛

F1カルビ ¥1,080 (税込 1,188 円)

F1ウチハラミ ¥1,080 (税込 1,188 円)

F1熟成ヒレカットステーキ

¥1,280 (税込 1,408 円)



F1牛

F1牛とは和牛と豪州産牛の交配種。
霜降りと赤身のバランスがとれたお肉。



ウチハラミ

自慢の逸品

壺漬け

壺漬けカルビ

壺漬けカルビ ¥1,280 (税込 1,408 円)



鹿児島県産 桜島美湯豚

天然温泉で育てた、まろやかでジューシーな豚です。



美湯豚カルビ

豚

美湯豚カルビ ¥850 (税込 935 円)

サムギョプサル ¥1,280 (税込 1,408 円)
(サンチュ・キムチ付)

豚トロ ¥750 (税込 825 円)

ソーセージ 6本 ¥600 (税込 660 円)

手ごね生ソーセージ ¥980 (税込 1,078 円)



手ごね生ソーセージ

生でご提供致します。
香ばしく焼き上げて
お召しあがりください。

鶏



糸島どり 鶏もも ¥820 (税込 902 円)

国産鶏せせり ¥850 (税込 935 円)



糸島どり 鶏もも






ホルモン


ホルモン盛

ホルモン盛 ￥2,380 (税込 2,618 円)


 黒毛和牛丸腸 ￥950 (税込 1,045 円)

 ￥980 (税込 1,078 円)


しま腸 ￥820 (税込 902 円)

 ￥850 (税込 935 円)


ミノ ￥990 (税込 1,089 円)

 ￥1,020 (税込 1,122 円)

国産牛センマイ ￥780 (税込 858 円)

 ￥810 (税込 891 円)

国産牛レバテキ ￥680 (税込 748 円)

 ￥710 (税込 781 円)



冬季
Winter 限定

冬の海鮮盛り

海鮮

冬の海鮮盛り ￥2,480 (税込 2,728 円)

イカ ￥690 (税込 759 円)

ホタテ 3ヶ ￥680 (税込 748 円)


殻付ホタテ 2ヶ ￥780 (税込 858 円)


海老 3尾 ￥750 (税込 825 円)

石焼


石焼トマトチーズビビンバ ¥1,190 (税込1,309円)

石焼ビビンバ ¥1,090 (税込1,199円)

 石焼牛筋ビビンバ ¥1,190 (税込1,309円)

 石焼牛筋チャーハン ¥1,000 (税込1,100円)

特製クッパ ¥870 (税込957円)

 特製ユッケジャンクッパ ¥970 (税込1,067円)

温玉ビビンバ ¥980 (税込1,078円)



石焼牛筋ビビンバ

飯

ローストビーフ握り ¥600 (税込660円)

ローストビーフ丼 ¥1,200 (税込1,320円)

ミニローストビーフ丼 ¥1,000 (税込1,100円)

麦とろろめし ¥400 (税込440円)

梅じそ茶漬け ¥500 (税込550円)

牛筋カレー ¥730 (税込803円)

韓国のり ¥260 (税込286円)

・白ごはん ・麦ごはん

(小) ¥300 (税込330円) (中) ¥320 (税込352円) (大) ¥350 (税込385円)



ローストビーフ握り



ローストビーフ丼



麦とろろめし

麺

※麺にはそば粉が含まれています

梅しそ冷麺

¥880 (税込 968 円)

韓国冷麺

¥720 (税込 792 円)



梅しそ冷麺

鍋



ホルモンチゲ



牡蠣スンドゥブ

¥880

(税込 968 円)



スンドゥブ

¥780

(税込 858 円)



ホルモンチゲ

¥980

(税込 1,078 円)

スープ



ユッケジャンスープ

¥580 (税込 638 円)

わかめスープ

¥350 (税込 385 円)

玉子スープ

¥350 (税込 385 円)

わか玉スープ

¥380 (税込 418 円)

コーンスープ

¥450 (税込 495 円)



ユッケジャンスープ



玉子スープ

キムチ

白菜キムチ

¥420 (税込 462 円)

オイキムチ

¥420 (税込 462 円)

カクテキ

¥420 (税込 462 円)

キムチ三種盛り

¥980 (税込 1,078 円)

ナムル盛り

¥480 (税込 528 円)



白菜キムチ



オイキムチ

一品

馬刺し ￥1,280 (税込 1,408 円)

国産桜ユッケ ￥980 (税込 1,078 円)

自家製ローストビーフ ￥980 (税込 1,078 円)

センマイ刺し ￥880 (税込 968 円)

ヤンニョムチキン ￥800 (税込 880 円)

鶏の唐揚げ ￥800 (税込 880 円)

やみつきキュウリ ￥480 (税込 528 円)



馬刺し



自家製ローストビーフ



国産桜ユッケ



センマイ刺し



ヤンニョムチキン



チヂミ



チーズいも餅



カキフライ

￥880 (税込 968 円)

エビフライ

2尾 ￥580 (税込 638 円)

ポテトフライ

￥580 (税込 638 円)

チーズいも餅

4個 ￥680 (税込 748 円)

葱みそ冷奴

￥480 (税込 528 円)

韓国風冷奴

￥480 (税込 528 円)

チヂミ

￥680 (税込 748 円)

サラダ

冬季 たまごと黒ベーコンのポテトサラダ

¥880 (税込 968 円)

ハーフサイズ Half Size ¥580 (税込 638 円)

冬季 梅じゃこ大根サラダ

¥880 (税込 968 円)

ハーフサイズ Half Size ¥580 (税込 638 円)

チョレギサラダ

¥780 (税込 858 円)

ハーフサイズ Half Size ¥480 (税込 528 円)

キャベツと玉ねぎのさっぱりサラダ

¥680 (税込 748 円)

ハーフサイズ Half Size ¥380 (税込 418 円)

シュリンプと海藻たっぷりサラダ

¥880 (税込 968 円)

ハーフサイズ Half Size ¥580 (税込 638 円)

シーザーサラダ

¥880 (税込 968 円)

ハーフサイズ Half Size ¥580 (税込 638 円)



たまごと黒ベーコンの
ポテトサラダ



梅じゃこ大根サラダ

サラダのドレッシング選べます

シーザー / ポン酢 / 和風 / わさび / ナッツ

焼野菜



サンチュ

8枚 ¥500 (税込 550 円)

にんにくホイル焼

¥480 (税込 528 円)

焼野菜盛り合わせ

¥580 (税込 638 円)

各種 ¥200 (税込 220 円)

- ・キャベツ
- ・ピーマン (6 ケ)
- ・白ネギ (6 ケ)
- ・たまねぎ (4 ケ)
- ・しいたけ (4 ケ)
- ・かぼちゃ (6 ケ)

厳選したこだわりの

WINE MENU

残ったボトルワインはお持ち帰りできます



ヌヴィアナ テンプラニーヨ カベルネ・ソーヴィニヨン

深く複雑で濃厚な味わいを持ち、ベリー系の
アロマとスパイシーな香ばしさを感じられます。
長い余韻も楽しめる本格派の赤ワインです。

¥3,000 (税込 3,300円)

フルボディ



ベリンジャー ファウンダース・エステート カベルネ・ソーヴィニヨン

黒いベリーの香りに
濃厚な果実味と練れた渋味が魅力的。
シナモン、バニラ、モカを想わせる余韻。

¥5,000 (税込 5,500円)

フルボディ



ピーター・レーマン ポートレート シラーズ

暗い森の果実のブーケがあり
チョコレートとバニラのほのかな香りと
ベルベットのような豊かなフレーバーです。

¥5,000 (税込 5,500円)

フルボディ



マルケス・デ・リスカル テンプラニーヨ

十分なボディと余韻を持つしっかり
とした味わいが特長です。

¥4,000 (税込 4,400円)

ミディアムフルボディ



マルケス・デ・リスカル ティント レセルバ

2年以上のアメリカンオーク樽熟成、
瓶熟成を1年以上経ています。
バニラフレーバーの香りが心地良く、
エレガントな味わい、長い余韻も魅力的。

¥6,000 (税込 6,600円)

フルボディ



クラウドライン オレゴン ピノ・ノワール

明るいうるビー色で、ベリー系アロマが魅力。
口に含むとまろやかさ、深み、
ほのかな果実の酸味が混ざり合い、
シルクのような舌ざわりを生み出します。

¥10,000 (税込 11,000円)

ミディアムボディ



メゾン・ジョゼフ・ ドルーアン シャブリ

緑がかった淡い黄金色が特徴。
フルーティーな味わいでミネラルの
ニュアンスもあり心地よく長い余韻です。

¥7,000 (税込 7,700円)

辛口



ヌヴィアナ・シャルドネ

ピーチやパッションフルーツ等の
果実の香りが特徴。フレッシュな口当たり。

¥3,000 (税込 3,300円)

辛口



グラスワイン ¥390 (税込 429円)

赤/ハートリーフ

白/ハートリーフ

未成年者及びお車を運転されるお客様の飲酒は固くお断り致します



厳選地焼酎

数量限定

各 ¥580 (税込 638 円)

・ロック・水割り・お湯割り・ウーロン割り



富乃宝山
爽快な口当たり、柑橘のようなフルーティーな味わいでロックがおすすすめ。

芋焼酎



佐藤／黒
黒麹仕込みによる芋のどっしりとした力強いアクセントが特徴。

芋焼酎



佐藤
麦の素材感や、やわらかな甘さを感じる事が出来る麦焼酎。

麦焼酎



なかむら
上品な香り・味わい・余韻が楽しめる伝統ある焼酎。

芋焼酎



赤兎馬
甘い香りと、旨味が絶妙に調和した飲み応えのある味わい。

芋焼酎



焼酎

各種 ¥490 (税込 539 円)

・ロック・水割り・お湯割り・ウーロン割り

黒霧島 (芋)
いいちこ (麦)
白岳 (米)

日本酒

松竹梅 【熱かん・ひや】 ¥490 (税込 539 円)

越乃寒梅 【新潟】 ¥580 (税込 638 円)



ウィスキー

ジョニーウォーカー 【S】 ¥540 (税込 594 円)

【W】 ¥840 (税込 924 円)

ジャックダニエル 【S】 ¥540 (税込 594 円)

【W】 ¥840 (税込 924 円)

白州 【S】 ¥1,080 (税込 1,188 円)

【W】 ¥1,180 (税込 1,298 円)



未成年者及びお車を運転されるお客様の飲酒は固くお断り致します

ビール

【サッポロ 黒ラベル】生ビール	¥650 (税 715 円)
【サッポロ 黒ラベル】グラスビール	¥390 (税 429 円)
【サッポロラガー】瓶ビール	¥650 (税 715 円)
 【エビス】瓶ビール	¥690 (税 759 円)
ノンアルコールビール	¥390 (税 429 円)
(プレミアムアルコールフリー 0.00% / 334ml)	

ハイボール 強炭酸

ハイボール	¥490 (税 539 円)
焼酎ハイボール	¥490 (税 539 円)
梅ハイボール	¥520 (税 572 円)
ゆずハイボール	¥520 (税 572 円)
ポンカンハイボール	¥520 (税 572 円)
マンゴーハイボール	¥520 (税 572 円)
グレープフルーツハイボール	¥520 (税 572 円)
コーラハイボール	¥520 (税 572 円)
ジンジャーハイボール	¥520 (税 572 円)
ダブルハイボール	¥590 (税 649 円)
日本酒ハイボール	¥780 (税 858 円)
赤ワインハイボール	¥780 (税 858 円)
白州ハイボール	¥1,080 (税 1,188 円)

果実酒 各 ¥580 (税 638 円)

・ロック・強炭酸ソーダ
ゆず / 梅 / もも / みかん

ワインカクテル 各 ¥520 (税 572 円)

カリモーチョ (赤ワイン+コーラ)
キティ (赤ワイン+ジンジャーエール)
ロマンチックハーモニー (赤ワイン+カルピス)

カクテル 各 ¥490 (税 539 円)

カルアミルク	カシスソーダ
巨峰サワー	カシスオレンジ
カルピスサワー	カシスウーロン
パンチレモンサワー	
ライムサワー	
ウーロンハイ	



ヨーグリートカクテル 各 ¥520 (税 572 円)

ラムネ	りんご
オレンジ	ジンジャー
パイナップル	ライム
レモン	カルピス
ピーチ	ミルク



ソフトドリンク 各 ¥250 (税 275 円)

コカ・コーラ	ゆずジュース
ジンジャーエール	ゆずソーダ
メロンソーダ	ポンカンジュース
カルピス	ポンカンソーダ
カルピスソーダ	マンゴージュース
はちみつレモンソーダ	マンゴーソーダ
ピーチソーダ	コーヒー (ホット or アイス)
ラムネソーダ	ウーロン茶 (ホット or アイス)
ラ・フランスソーダ	

100% ジュース

オレンジ
パイナップル
りんご
グレープフルーツ



未成年者及びお車を運転されるお客様の飲酒は固くお断り致します

ICECREAM & SHERBET 各 ¥250 (税 275 円)



カプチーノアイス



りんごアイス



ゆずシャーベット



チョコアイス



バニラアイス

Winter Sweets

アップルパイ &
カプチーノアイスプレート
¥880(税込 968円)



生チョコ
モンブランパフェ

¥880
(税込 968円)



ツインパフェ
アイス&シャーベットより
2種類選べます

¥780
(税込 858円)

※付け合わせのフルーツは仕入れ状況により変更になる場合がございます。