

おすすめの上質なお肉が楽しめる

プラチナコース

# 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 | ・ゆずジュース       | ・ゆずソーダ       | ・オレンジ (100%ジュース) |
| ・グラスワイン (赤・白) | ・メロンソーダ   | ・ピーチソーダ     | ・ボンカンジュース     | ・ボンカンソーダ     | ・りんご (100%ジュース)  |
| ・日本酒 (越乃寒梅)   | ・カルピス     | ・ラムネソーダ     | ・グレープフルーツジュース | ・グレープフルーツソーダ | ・パイン (100%ジュース)  |
| ・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  |               |              | ・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 糸島豚カルビ

・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)

上タンステーキ  
上タン  
P1カルビ  
カイノミ  
ランプ  
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)

¥6,980 (税込7,678円)



三角上カルビ  
イチボ  
カイノミ  
牛バラ  
あか牛中落ちカルビ



糸島どり鶏もも

糸島豚カルビ

しま腸

FIウチハラミ

US中落ちカルビ

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

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)
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 (大地に薬は使わずの信念のもと、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

中落ちカルビ

¥1,080 (税込 1,188 円)



あか牛中落ちカルビ



# 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熟成ヒレカットステーキ



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。

US 中落ちカルビ ¥1,180 (税込 1,298 円)





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)



## 糸島豚カルビ

糸島市雷山山系の豊かな自然に囲まれた小高い丘の上で飼育されています。  
柔らかい肉質と臭みが無く甘みのある脂身が特徴のヘルシーな豚肉。



## 豚

糸島豚カルビ ¥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)

鶏せせり ¥850 (税込 935 円)



糸島どり 鶏もも





# ホ르몬

ホ르몬盛

ホ르몬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)

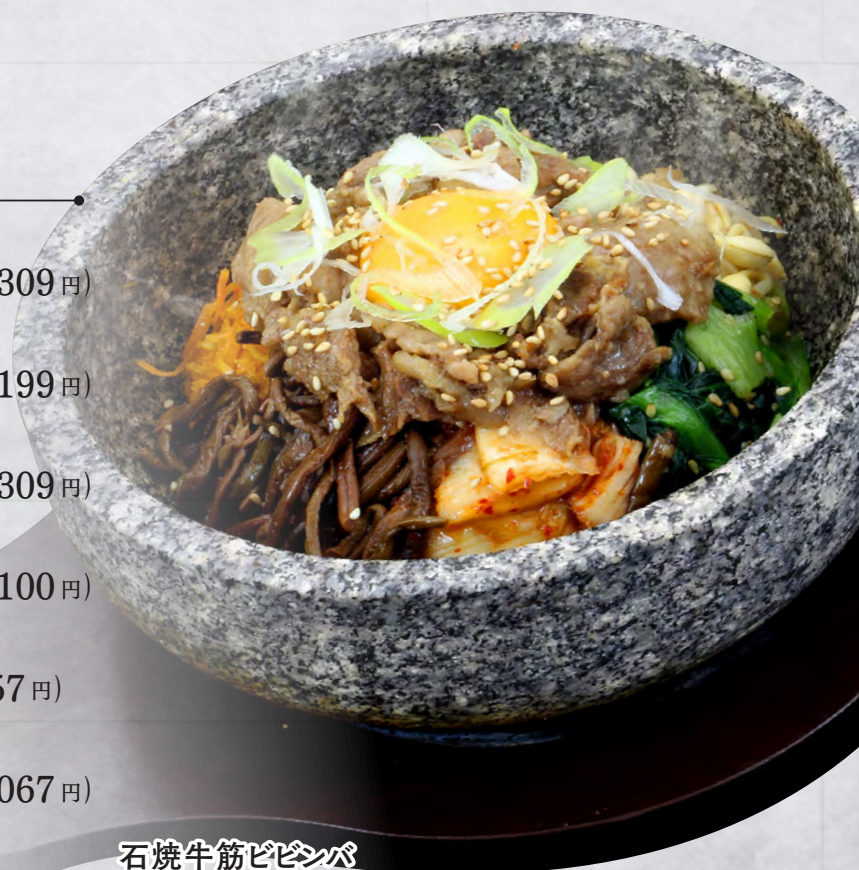
 石焼牛筋ビビンバ ¥1,190 (税込 1,309 円)

 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)

※たれ選べます  
特製ダレ or ポン酢

ヤンニョムチキン ￥800 (税込 880 円)

鶏の唐揚げ ￥800 (税込 880 円)

熟成タンの唐揚げ ￥680 (税込 748 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



韓国風冷奴

冬季 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)

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)

チーズいも餅 4個 ￥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



## フルボディ

ヌヴィアナ  
テンプラニーリョ  
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)



## ミディアムフルボディ

マルケス・デ・リスカル  
テンプラニーリョ

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)



## 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)



## 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





## ビール

【サッポロ 黒ラベル】

**生ビール** ¥650 (税込 715 円)


【サッポロ 黒ラベル】

グラスビール ..... ¥390 (税込 429 円)

【サッポロラガー】

瓶ビール ..... ¥650 (税込 715 円)

【エビス】

瓶ビール  ..... ¥690 (税込 759 円)

ノンアルコールビール ..... ¥390 (税込 429 円)

(プレミアムアルコールフリー 0.00% / 334ml)

## ハイボール

ハイボール ..... ¥490 (税込 539 円)

焼酎ハイボール ..... ¥490 (税込 539 円)

ゆずハイボール ..... ¥520 (税込 572 円)

梅ハイボール ..... ¥520 (税込 572 円)

ポンカンハイボール ..... ¥520 (税込 572 円)

グレープフルーツハイボール ..... ¥520 (税込 572 円)

コーラハイボール ..... ¥520 (税込 572 円)

ジンジャーハイボール ..... ¥520 (税込 572 円)

ダブルハイボール ..... ¥590 (税込 649 円)

日本酒ハイボール ..... ¥780 (税込 858 円)

赤ワインハイボール ..... ¥780 (税込 858 円)

白州ハイボール ..... ¥1,080 (税込 1,188 円)

## ウィスキー

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



## 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)



## ワインカクテル 各 ¥520 (税込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 (税込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 (税込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



## 果実酒 各 ¥580 (税込638円)

・ロック・**強炭酸**ソーダ  
ゆず / 梅 / もも / みかん



## ソフトドリンク 各 ¥250 (税込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      グレープフルーツジュース  
はちみつレモンソーダ      グレープフルーツソーダ  
ピーチソーダ      ウーロン茶 (ホット or アイス)  
ラムネソーダ      コーヒー (ホット or アイス)  
ラ・フランスソーダ

### 100% ジュース

オレンジジュース  
パイナップルジュース  
りんごジュース  
マンゴージュース



未成年者及びお車等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 (税込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。