



カルビ

1,089円(税込)

肋骨（ろっこつ）周りの部位。脂が程よくのった A5 ランクを使用。

上カルビ

1,320円(税込)

脂と赤身のバランスが絶妙なワンランク上のカルビ。上質なやわらかと旨味が特徴です。

特選カルビ（数量限定）

2,530円(税込)

第1～第6肋骨周辺から僅か10%しか取れない希少部位。脂と赤身の甘さが際立ちます。

ロース

1,012円(税込)

横隔膜下部の部位。めいげつえん定番のロース。赤身の甘さと、やわらかさを同時に楽しめます。

特選ロース

2,420円(税込)

後ろ脚つけ根の内モモの部位。程よい弾力がある、やわらかい赤身肉です。

特選ハラミ

2,420円(税込)

横隔膜の背中側の部位。低カロリーでヘルシーなお肉の定番。こくもあり、やわらかい希少部位。

リブローズ（200g）（数量限定）

4,180円(税込)

肩よりも背中よりの部位。肌理細やかで、濃厚な味が楽しめる最上級部位のひとつです。

ミスジ（数量限定）

2,640円(税込)

肩の一部、肩甲骨の裏の部位。しっとりとした味わいと、程よい歯ごたえが楽しめる希少部位。

カイノミ（数量限定）

1,980円(税込)

カルビの中でも、体の内側の部位。風味豊かで、やわらかい希少部位です。

定番セット盛り合わせ（4人前）

3,300円(税込)

人気のカルビ、ロース、豚カルビ、豚タン塩を盛り合わせた、ボリューム満点の定番セット。



上牛タン

2,178円(税込)

牛舌付け根の部位。牛タンの中でも1番やわらかく、味も最上級の希少部位です。

並牛タン

1,012円(税込)

牛舌の根元から先の部分までをくまなく使用し、食べやすい厚みにスライスしました。

上ミノ

1,089円(税込)

牛の第1胃の部位。こりとした張りのある歯ごたえに、淡い甘さを感じさせる部位です。

しまちょう

1,012円(税込)

牛の大腸の部位。コラーゲンが多く、むにゅっとした歯ごたえに、濃く甘い味わいです。

こぷちゃん

880円(税込)

牛の小腸の部位。コラーゲンもあり低カロリーで、ホルモンらしい弾力が楽しめます。



焼センマイ

825円(税込)

牛の第3胃の部位。しゃっきりした歯ごたえで、鉄分が豊富に含まれた部位です。

上豚レバー（数量限定）

770円(税込)

豚の肝臓の部位。焼いて食べるなら新鮮な豚のレバーが味も食感も断然美味です。

上豚ハツ（数量限定）

748円(税込)

豚の心臓の部位。歯切れは優しく、さっぱりとした味で栄養価抜群の部位です。

豚ホルモン

715円(税込)

豚の小腸の部位。ホルモンらしい噛み応えと、ほんのりと甘い人気部位です。

ホルモン5種盛り

1,650円(税込)

ミノ、こぷちゃん、レバー、センマイ、本日のおすすめホルモンの5種類盛り合わせです。



豚カルビ

748円(税込)

豚のあばら骨周りの部位。こくのある赤身の味で食べやすい部位。

豚ロース

880円(税込)

豚の背中側の部位。噛めば噛むほど旨味が出る、サッパリとした味わいです。

豚タン

748円(税込)

豚舌の部位。牛タンに比べてさっぱりとした味で、低カロリーです。

豚トロ

759円(税込)

豚の首回りの部位。さくとした歯ごたえに、トロのような甘い脂が特徴の部位。

サムギョプサル（小盛りサイズ・野菜付）

1,408円(税込)

ジューシーな豚の三枚肉をカリッと焼いて、お野菜とご一緒にお召し上がりください。



ホタテ焼き（4個）

1,188円(税込)

国産ホタテ使用。創業以来変らぬ秘伝味噌ダレの味付けがホタテの味を引き立たせます。

イカ焼き

1,650円(税込)

まるまる一杯、鮮度の良い刺身イカを使用しています。

野菜ミックス焼き

858円(税込)

苦手な野菜がありましたら他の野菜に変更いたしますので、お気軽にお申し付けください。

長ネギ焼き・玉ネギ焼き

各528円(税込)

長ネギ・玉ネギはどちらも血液サラサラ効果抜群です。新鮮なものを使用しています。

しいたけ焼き

638円(税込)

地元産の肉厚なしいたけを使用しています。



センマイ刺し

968円(税込)

センマイをネギ、ゴマ油で混ぜ合わせて仕上げています。



カクテギ

550円(税込)

大根を使用した、シャキシャキとした歯ごたえのあるキムチです。(辛口)

和牛ユッケ

2,090円(税込)

山形牛 or 鹿児島牛を使用した厳選和牛ユッケです。※バック提供

白菜キムチ

550円(税込)

白菜を使用した、旨味の染み込んだ定番キムチです。(辛口)

ナムル盛り

715円(税込)

もやし、小松菜、ぜんまい、大根の酢漬けの4種類からなるナムル盛りです。

オイキムチ

550円(税込)

キュウリを使用した、辛くないさっぱりとしたキムチです。

韓国風冷奴

660円(税込)

お豆腐に薬味のをせ当店特製の甘辛ダレをかけた冷奴です。(辛口)

チャンジャ

528円(税込)

鱈(たら)の内蔵をキムチ風の薬味で漬けたものです。(辛口)

オリジナルポン酢・薬味各種

各330円(税込)

フルーツの甘味が効いたオリジナルポン酢・韓国のり・ネギだれ・生玉子・本ワサビ

キムチ盛り

858円(税込)

カクテギ、白菜キムチ、オイキムチの3点盛りです。



ビビン麺 1,320円(税込)
ピリッと甘辛い特製ソースでいただく、韓国の伝統的冷製麺です。

冷麺 1,320円(税込)
牛肉ベースのスープを使用した、さっぱり冷麺です。

ビビンバ (ハーフ・中・大盛り スープ付) 693円・858円・935円(税込)
ナムル4種類と鶏挽肉を盛り合わせています。良く混ぜてからお召し上がりください。

石焼きビビンバ (スープ付) 1,430円(税込)
和牛が入った熱々の石焼きビビンバです。良く混ぜてからお召し上がりください。

ライス (ハーフ・中・大盛り) 253円・308円・418円(税込)
当店秘伝のタレとの相性も良い「あきたこまち」を使用しています。

富士宮特産品 焼肉おにぎり富士山麓 (2個) 572円(税込)
富士山の湧水「雲上水」と A5 ランク黒毛和牛を使った贅沢なおにぎりです。

専門店の味をご家庭で！
「冷凍焼肉おにぎり富士山麓セット」 オンラインショップ準備中



豆腐キムチチゲ 1,100円(税込)
豆腐、キムチ、牛肉、玉子、ナムルなどを入れて煮込んだチゲ鍋です。(辛口)

ユッケジャンスープ 858円(税込)
和牛肉入りのスープです。(辛口)

ユッケジャンクッパ (ハーフ・中) 880円・990円(税込)
ユッケジャンスープにご飯を入れた韓国雑炊です。(辛口)

コムタンスープ 1,078円(税込)
和牛テールでだしを取った濃厚なスープです。

コムタンクッパ 1,210円(税込)
コムタンスープにご飯を入れた濃厚な韓国雑炊です。

カルビスープ 968円(税込)
和牛のみでだしを取った牛肉、玉子入りのスープです。

カルビクッパ 1,078円(税込)
カルビスープにご飯を入れた韓国雑炊です。



鶏スープ

715円(税込)

鶏肉、ナムル入りの玉子スープです。



玉子スープ (ハーフ・中)

440円・550円(税込)

鶏がらベースの玉子スープです。

鶏クッパ

913円(税込)

鶏スープにご飯を入れた韓国雑炊です。

野菜スープ

638円(税込)

ナムル、野菜を入れたスープです。

タッゲジャンスープ

814円(税込)

鶏肉入りのスープです。(辛口)

わかめスープ (ハーフ・中)

324円・516円(税込)

ワカメの旨味たっぷりのスープです。

タッゲジャンクッパ

968円(税込)

タッゲジャンスープにご飯を入れた韓国雑炊です。(辛口)

クッパ (ハーフ・中)

660円・770円(税込)

玉子、ナムルが入った、鶏がらベースのさっぱりとした味です。

薬膳サムゲタン

2,180円(税込)

薬味などを入れた、滋養強壮効果がある鶏スープです。(15～20分程お時間がかかります)

海苔クッパ

880円(税込)

磯の香り豊かな国産海苔が入ったクッパです。



無農薬サンチュ

550円(税込)

1人前10枚盛りです。

チョレギサラダ

847円(税込)

甘辛いドレッシングを使用したサラダです。

シーザーサラダ

880円(税込)

生ハム、パルミジャーノチーズを使用したサラダです。

めいげつえんサラダ

935円(税込)

トマトや旬の野菜を10種類お入れした欲張りサラダです。

ツナサラダ

880円(税込)

さっぱりシーチキンを使用したサラダです。



バニラアイスクリーム

495円(税込)

チョコアイスクリーム

495円(税込)

季節のアイスクリーム

495円(税込)

杏仁豆腐

517円(税込)

バースデープレート

2,750円(税込)

誕生日のお祝いに
バースデープレート承ります。
お気軽にご相談ください。

【要予約】

