メニュー

赤身焼肉
にくたらし
ジュニア

コースメニュー

牛 黒 赤 交 馬
豚 鶏 豪 米 和

コースの注文は当日でもOK!

※コースは二名様からのご利用となります。
※各コースともに、ご飯のおかわりは一杯まで無料です。

＼肉のボリューム350g／

・ジュニアコース（全12品）…… 3,000円（税込）

肉量 350 g

- キムチ
- サラダ
- 薄切りタン
- カルビ
- 豚バラ
- せせり
- 鶏ハラミ
- ウインナー
- 焼き野菜盛り
- 牛ホルモン
- 白ごはん
- スープ

＼A4, A5ランクの黒毛和牛を食べ比べ／

・黒毛和牛コース（全12品）…… 4,000円（税込）

肉量 340 g

- キムチ
- サラダ
- 薄切りタン
- 黒毛和牛
- カルビ
- 豚バラ
- せせり
- ウインナー
- 焼き野菜盛り
- 牛ホルモン
- 白ごはん
- スープ

※日により、せせりが鶏ハラミになる場合があります。

＼A4, A5ランクの黒毛和牛とあか牛を食べ比べ／

・黒毛和牛・あか牛食べ比べコース（全12品）…… 5,000円（税込）

肉量 290 g

- キムチ
- サラダ
- 本日の小鉢
- ネギ塩タン
- 黒毛和牛
- あか牛
- ウインナー
- 焼き野菜盛り
- 牛ホルモン
- 白ごはん
- スープ
- デザート

飲み放題付き（120分）LO90分

コースをご注文の方のみ飲み放題プランを選べます。

ビール付き　2,000円（税込）

ビール無し　1,500円（税込）

※飲み放題は人数分ご注文ください。

高校生・中学生1,000円　小学生500円

前菜メニュー

野菜から始める、健康的な食事のスタート!

ベジファーストでバランス良く。

名物

カクテキキムチ ・・・・・ 350円（税込380円）

シャキシャキ大根の爽やかさと、ニンニクのコクが絶妙!
ピリ辛で食欲をそそる、ご飯の友にも、お酒のおつまみにも最適。
一度食べたらクセになる美味しさです!

ナムル ・・・・・ 350円（税込380円）

ナムルもシャキシャキ食感でいかがでしょうか。
野菜と香ばしいゴマ油が絶妙です。
健康志向の方にもおすすめ、お酒のあてにもぴったりな一品です。

キムチ・ナムル盛り合わせ ・・・・・ 580円（税込630円）

ピリ辛カクテキと優しいナムルのハーモニー!
食事の箸休めにも、お酒のおつまみにも最適。
辛さと穏やかさが絶妙にマッチした、バランスの良い一皿です。

チャンジャ ・・・・・ 350円（税込380円）

韓国の夜を彩る、絶品おつまみ!
チャンジャは、タラの内臓を塩漬けにして唐辛子ベースの調味料で
じっくり漬け込んだ、ピリ辛塩辛。独特の風味と辛さが、お酒の味を一層引き立てます。
一度食べたらクセになる、韓国の味をご堪能あれ!

名物

クリームチーズの西京味噌漬け ・・・・・ 450円（税込490円）

クリームチーズの新たな魅力を発見!
なめらかなチーズを、甘く香ばしい西京味噌でじっくり漬け込みました。
味噌の深い味わいとチーズのクリーミーさが絶妙に融合。
コレを読んでチョット気になったそこのあなた!!ご注文お待ちしております!!

ジュニアサラダ ・・・・・ 550円（税込600円）

焼肉の前には是非野菜を食べましょう!!
自家製ドレッシングで、旬の味わいをさらに引き立てます。
軽やかでヘルシー、どんな料理にもマッチする一品です!

チョレギサラダ ・・・・・ 550円（税込600円）

焼肉のお供に欠かせない!
新鮮な野菜に香ばしいごま油が効いたチョレギサラダ。
シャキシャキの食感と風味豊かなドレッシングが、焼肉の味を引き立てます。

焼き物メニュー

Jr.の勝手に認定!!

名物

黒毛和牛の贅沢、あか牛の特別感。
ジュニアカルビで、お得に味わう。

名物

ジュニアカルビ(80g) ・・・・・ 680円(税込740円)

アメリカンビーフのカルビ部位!
注文率100%のさしよりカルビ!焼き加減は「ミディアム」がオススメ!

鶏のハラミ(80g) ・・・・・ 380円(税込410円)

名物

脂身が少なくヘルシーでジューシーな味わいが特徴!
一羽から4g~10gほどしか取れない希少部位!

鶏肉せせり(80g) 3~4本 ・・・・・ 480円(税込520円)

ジューシーな鶏肉の人気部位!

豚バラ(80g) ・・・・・ 480円(税込520円)

脂身が美味しい国産豚!

名物

牛ホルモン(80g) 味噌or塩 ・・・・・ 680円(税込740円)

脂の乗った人気部位!プリプリして超ウマい!超ウマい!
お酒を飲むなら塩!ご飯を食べるなら味噌がオススメ!

ウインナー(3本) ・・・・・ 350円(税込380円)

みんな大好きウインナー!1本を半分にカットしてあるので6切れ入り!

野菜を食べたら次はタン!そして焼き野菜もオススメ!

焼肉は、さっぱりタンからスタートしよう!!

薄切りタン塩(8枚から10枚) ・・・・・ 1,080円(税込1,180円)

片面をさっと炙ってお召し上がりください!

名物

ネギタン塩(6枚から8枚) ・・・・・ 1,480円(税込1,620円)

両面をこんがり焼いて特製ネギを添えてお召し上がりください。

焼き野菜盛り ・・・・・ 450円(税込490円)

キャベツ・玉ねぎ・かぼちゃ・パプリカ等、仕入れにより変わる場合があります。

しいたけ ・・・・・ 390円(税込420円)

みんな大好きウインナー

焼き物メニュー

黒毛和牛とあか牛との食べ比べ！

黒毛和牛は、44年の歳月をかけて誕生しました。先人たちの知恵と努力の結晶が織りなす
この上質な肉質と深い味わいを、心ゆくまでご堪能ください。

名物

黒毛和牛の厳選部位 ・・・・・ 1,380 円（税込1,510円）

（80g） 牛肉の高級牛に君臨する「黒毛和牛」肉と脂の旨味が絶品!!
一口噛むごとに広がる、深い味わいと柔らかな食感は、まさに至福の時。
オススメの焼き加減はミディアムレア！

名物

黒毛和牛・あか牛の食べ比べ（各80g） ・・・・・ 2,180 円（税込2,390円）

黒毛和牛よりも旨味成分が多く含まれる「あか牛！」あなたの舌で確かめてみてください！
あか牛のオススメの焼き加減は、レアです。レアでの召し上がりがお好みの方は、是非お試しください！

焼きシャブ（5枚から8枚） ・・・・・ 1,680 円（税込1,840円）

※肉の面積より枚数が変わります（卵2個付き）

黒毛和牛の厳選部位！卵につけてお召し上がりください！オススメの焼き加減はレア！片面5秒程度で！

名物

黒毛和牛サーロイン（180g） ・・・・・ 2,980 円（税込3,270円）

A4ランクの黒毛和牛サーロインを一枚どーんと！

セット

セットはハーフもあります！
単品よりもお得な価格設定になってます！

盛り合わせA ・・・・・ 1,980 円（税込2,170円）

ハーフ 1,080円（税込1,180円）

- ジュニアカルビ（100g）
- ジュニアロース（100g）
- せせり（100g）
- 豚バラ（100g）

名物

盛り合わせB ・・・・・ 2,980 円（税込3,270円）

ハーフ 1,580円（税込1,730円）

- ジュニアカルビ（100g）
- ジュニアロース（100g）
- せせり（100g）
- 豚バラ（100g）
- 黒毛和牛（100g）

盛り合わせC ・・・・・ 4,680 円（税込5,140円）

ハーフ 2,480円（税込2,720円）

- ジュニアカルビ（100g）
- ジュニアロース（100g）
- せせり（100g）
- 豚バラ（100g）
- 黒毛和牛（100g）
- 阿蘇あか牛（100g）

ご飯物 汁物

お米にもこだわってます！一粒一粒がなんさんキラキラ！

美味しいお米（並） ・・・・・ **280円**（税込300円）

（大） ・・・・・ **350円**（税込380円）

熊本県合志市の『わぶ城湧水農園様』が丹精込めて育てられたお米です。
当店では鍋で炊き上げています。

名物

★ジュニアTKGの素
（ゴマ・ネギ入りの生卵です） ・・・・・ **120円**（税込130円）

肉汁で育てた焼肉のタレと、ゴマ・ネギ・生卵を
一緒に混ぜて**「ジュニアTKG」**の完成！
〆のご飯として、わんぱくに召し上がれ！

名物

焼肉屋のカレー ・・・・・ **580円**（税込630円）

スパイスのきいた旨味たっぷり本格カレー！

焼肉屋の牛丼 ・・・・・ **580円**（税込630円）

自家製の味噌ダレでじっくり煮込んだ渾身の一品！

名物

石焼きビビンバ ・・・・・ **1,080円**（税込1,180円）

※黒毛和牛入りの贅沢ビビンバ！

本日のスープ(1人前) ・・・・・ **200円**（税込220円）

スタッフに聞いてね～！

わかめスープ(1人前) ・・・・・ **200円**（税込220円）

みんな大好き！わかめスープ！

石焼きユッケジャンスープ(2～3人前) ・・・・・ **880円**（税込960円）

ちょっぴり辛いスープです。牛肉とかネギ入り！石焼きでアツアツ提供！

馬刺し・あかうし

熊本名物といえば馬刺！熊本名産の和牛「あか牛」も！

名物

馬刺しのユッケ ・・・・・ 1,080円（税込1,180円）

馬刺しの赤身部位を刻んで自家製タレに合わせて
てっぺんに卵黄をトッピングしました！

名物

馬刺し（ヒモ） ・・・・・ 1,280円（税込1,400円）

馬刺しツウの料理長が選んだ赤身とサシのバランスが最強！
という部位がコチラです！

名物

馬レバ刺し ・・・・・ 1,780円（税込1,950円）

超希少部位!!　そしてレバ刺しは馬しか食べれません！
コリコリして臭みのない馬のレバ刺しをご堪能ください！

名物

阿蘇あか牛の炙り刺し風 ・・・・・ 1,500円（税込1,650円）

あか牛の肉塊を鉄板で焼いくだけではなくバーナーで炙りました！
こだわりの炙りで風味の違いをお楽しみください！

甘味

焼肉の後のデザートタイムに…

アイス ・・・・・ 200円（税込220円）

口直しにぴったり。
さっぱりとした後味のアイスクリームで、焼肉の濃厚な味わいをリセット。

気まぐれのパンナコッタ ・・・・・ 350円（税込385円）

炭火焼肉にくたらしのフレンチシェフが気まぐれで仕込んでおります。
そんな、わがままな商品のため、売り切れの際はご了承ください。

ドリンクメニュー

【ビール】

•生ビール（キリン一番搾り）	•••••	580円（税込630円）
•瓶ビール中瓶（スーパードライ）	•••••	600円（税込660円）
•ノンアルビール（瓶）	•••••	480円（税込520円）

【グラスワイン】

•白　肉に合う、しっかりフルーティ系。オーストラリア	•••••	500円（税込550円）
•赤　肉に合う、しっかり系。重め・カベルネソーヴィニヨン・オーストラリア	•••••	500円（税込550円）

【ハイボール】※水割り、ロックもできます。

•陸ハイ　ブレンデッド　バーボン系の香りが特徴!	•••••	500円（税込550円）
•知多ハイ　シングルグレーン　ジャパニーズウイスキーの代表格!	•••••	650円（税込715円）
•グレンモーレンジィ　シングルモルト　スコッチウイスキーの代表格!	•••••	700円（税込770円）

【サワー・果実酒・カクテル】

•レモンサワー	•••••	500円（税込550円）
•梅酒（ロック・ソーダ割・水割り）	•••••	500円（税込550円）
•カシスオレンジ	•••••	500円（税込550円）
•カシスソーダ	•••••	500円（税込550円）

【焼酎】

•米：しろ	•••••	450円（税込490円）
•芋：黒霧島	•••••	450円（税込490円）
•麦：二階堂	•••••	450円（税込490円）
•ウーロンハイ	•••••	500円（税込550円）

【ソフトドリンク】

•コカコーラ	•••••	350円（税込385円）
•ジンジャーエール	•••••	350円（税込385円）
•オレンジ	•••••	350円（税込385円）
•グレープフルーツ	•••••	350円（税込385円）
•ウーロン茶	•••••	350円（税込385円）