

ひくだらな

お品物

たった一つの約束

私たちは

生産者様の想い

お客様の想いを繋ぐ

架け橋です。

## にくたらしの特徴

本日はご来店、誠にありがとうございます。

開店以来よく、お客様に「あれ？タレはないの？」と、ご質問を受けます。

当店は肉に下味を施しているためタレをお出ししていません。

その理由は、当店のシェフが肉を捌く際に各部位と会話しながら

丁寧にその日の肉の状態に合わせて肉の厚み、揉み込む力加減なども調整し

味付けをしているからです。

お客様の「美味しい！」と言って頂けるお顔を毎日想像しながら・・・。

もちろんご要望があれば、塩やこしょう、タレもご用意いたしますので

お気軽にスタッフにお申し付けください。

# にくたらしー定番コース

(税込)

(前日まで要予約) 5,500

## 香の物

キムチ・ナムルの盛り合わせ

## 向付

にくたらしのサラダ

和牛の握り

## 焼き物

壱 厚切りタン塩 (並)

厳選和牛をわさびで

厳選和牛トリユフ塩で

## 中休み

焼き野菜

弐 タレもの二種

切り落とし

参 にくたらしの大きな一枚焼き

メのご飯物

メのお碗の物

本日のデザート

## ご飯 碗の物 お味

その他に、八千円コース、一万円コースなどのシエフおまかせコース等もございます。お気軽にお問い合わせ下さい。

※仕入れにより内容が変更する場合がございます。

初めての方にオススメですよ

# 人気ナンバーワン当りコース

(その場でご注文頂けるコース)

5,500(税込)

## 香の物

キムチ・ナムルの盛り合わせ

食欲促進に、まずはキムチ・ナムルから。

## 焼き物

壺 厚切りタン塩

人気No1の厚切りタンを梅肉ソースで。

厳選和牛をわさびで

特製わさびに合う和牛をご準備致します。

厳選和牛トリユフ塩で

トリユフ塩に合う和牛をご準備致します。

## 中休み

焼き野菜

旬の野菜をお口直しに。

式 タレもの三種盛り合わせ

その時に入る厳選和牛をご準備致します。

参 和牛切り落とし

色んな部位の切り落としを味噌で和えています。

四 にくたらしの一枚焼き

人気No2卵に潜らせてお召し上がり頂きます。

## ご飯物

卵かけご飯

一枚焼きで残った卵で最強TKG！

五 ホルモン二種

コース最後におつまみ感覚でホルモンをどうぞ！

※当日注文になるので、内容が変わる場合がございます。

# 本日の特別コースお品書き (税込み 8,000 円)

- ◎ 前菜盛り合わせ

(キムチ・ナムル・サラダ・御浸し・冷静肉(ハツ・ハチノス・タン・ミノ))

- ◎ 黒毛和牛赤身 至福の握り

(部位：すだれ (肩ロースの中の一つ))

## ～焼き物～

- ◎ 特上 タン元芯 香母酢を絞ってお召し上がり下さい。

- ◎ 和牛 ハラミ トリュフ塩をたっぷりつけてお召し上がり下さい。

- ◎ 尾崎牛ランヒレ (ランプの中でもヒレに味や食感が近い所。赤身の王様)

- ◎ 鹿児島牛テート(赤身の女王ヒレの部位。中でも赤身が強い部位)

- ◎ 焼き野菜 2種

南 瓜 : 南京南瓜、この時期は瑞々しくパリッとした食感です。

獅子唐 : 熊本県産、旬の獅子唐辛子です。

- ◎ 尾崎牛 赤身4種食べ比べ

まるかわ・シキンボウ・小もも・友三角

※左から順番に、レアでお召し上がり下さい！

- ◎ にくたらしの一枚焼き

(部位：鹿児島牛ザブトン 蕩ける食感をお楽しみ下さい)

## ～ご飯物～

プルコギ丼

お吸い物

## ～甘 味～

ふわふわかき氷

本日は以上20品、お楽しみ下さいませ。

お苦手の食材やアレルギー等御座いましたらなんなりとお申し付け下さい。

# 本日の極みコースお品書き (税込み 10,000 円)

- ◎ 前菜盛り合わせ  
(キムチ・サラダ・御浸し・冷静肉 (ハツ・ハチノス・タン・上ミノ))
- ◎ 鹿児島牛肩ロースの握り 生胡椒  
※ 胡椒を先に噛んで風味を感じてから握りをお召し上がり下さい。

## ～焼き物～

- ◎ 特上 タン元芯 紀州南高梅とご一緒に
- ◎ 和牛ハラミ イタリア産白トリュフの香り漬けた塩をつけて...
- ◎ 鹿児島牛 ヒレ盛り合わせ  
ヒレミニョン・シャトーブリアン・テート・ヒミミ
- ◎ 焼き野菜 2種  
赤茄子 : ナスの美味しい時期! 熊本と言えばやっぱり赤茄子。  
獅子唐 : 大分産、旬の獅子唐辛子です。
- ◎ 尾崎牛赤身盛り  
シキンボウ (外もも)・小もも (内もも)  
なかにく (外もも)・まるかわ (シンタマ)
- ◎ にくたらしの一枚焼き  
(部位: 尾崎牛ウチモモ モモの大きな塊肉。噛みしめると旨味がジュワッ! ときます)

## ～ご飯物～

- イクラと尾崎牛の炙り丼
- 尾崎牛と鰹出汁のお吸い物

## ～甘味～

- ふわふわかき氷

本日は以上20品、お楽しみ下さいませ。  
お苦手な食材やアレルギー等御座いましたら  
なんなりとお申し付け下さい。

# 向付

## 三福の握り

(一貫) 四〇〇

サツと炙った肉の握り。  
頬張ると幸せで顔がほころびます。

※ご注文は二貫より賜ります。

NEW!!

## 和牛煮込み

六〇〇

じっくりと煮込み、ホロホロに柔らかく  
なった一品。

焼き肉を食べる前でも、最後のおつまみ  
としても楽しめます！

〜焼き物前にお召し上がり頂く商品〜

## 冷製肉の盛り合わせ

一、〇〇〇

ハツ・ハチノス・つらみ・タンの四種類を  
お刺身で。

お子様やお年を召されている方

また、体調のすぐれない方はご遠慮ください。

※七輪を提供後は、テーブルの周囲が暖かくなります。

左記の商品は高温に向いてないデリケートな商品です。

七輪が出る前もしくは七輪をお下げした後にご提供致します。



# 香の物

## たくたらしのキムチ盛り二種

五〇〇

その時々に入る野菜でキムチに。  
食感も楽しめる浅漬けのようなキムチです。

## たくたらしのナムル盛り二種

五〇〇

その時々に入る野菜でナムルに。  
野菜本来の味を楽しんでください。

## キムチ・ナムル盛り合わせ四種

八〇〇

両方食べたい方はこちらがオススメです！

## たくたらしのサラダ

八五〇

その時々に入る野菜でサラダに！  
食事の最初に食物繊維を摂ると  
糖質の吸収を抑える働きもあります。

# 焼き物

## 特上ノ厚切りタン塩 (四貫)

二、〇〇〇

そのままズバリ厚切りのタン塩！

一頭から2〜3人前しか取れないタン元。

サシがたっぷり入ったこの部分をじっくり

焼くと噛んだ瞬間肉汁が・・・。

※数量限定の早いもの勝ちじゃー！

## 並ノ厚切りタン塩 (四貫)

一、六〇〇

サシが少ない方が・・・という方にはこちら！

タンのしつかりした噛みごたえが楽しめる部位。

じっくり焼けば、表面カリカリの食感が

たまらなくいい！

## ネギタン塩片面焼き

一、三〇〇

(小)(八枚〜十枚)

薄く切ったタン先を片面だけ炙り、

特製ネギをたっぷりと乗せて

お召し上がりください。

NEW!!

## ネギタン塩片面焼き

一、六〇〇

(大)(四枚)

一本のタンを横からスライス。

タン元から先まで全ての旨味が詰まった逸品！

※数量限定なので、スタッフにお尋ね下さい。

# 極上はらみトリュフ塩芥え 二、〇〇〇

(四貫)

イタリア産の白トリュフに塩をあわせ  
香りを移した一品。

焼き上がりに少しつけるのが美味しい食べ方！

# にくだらしの大きな一枚焼き

別紙 or スタッフへ

希少部位を大きな一枚に切り出し、  
さっと焼いたものを卵にくぐらせてお召し上がり  
いただきます。残った卵はご飯にかけても美味！  
スタッフが丁寧にお焼きいたします。

# 最強!!タガリの西京味噌漬け 一、六〇〇

(四切れ)

本場京都で一五〇年続老舗の味噌屋さんから  
直接取り寄せ、和牛に合うように調合した西京味噌。  
さらに柔らかくなったさがりは  
日本酒との相性バツグン！

# 焼き野菜

別紙 or スタッフへ

旬の野菜を随時取り揃える  
にくたらしの焼き野菜。

## にくたらしのロース風 (六〜八切れ) 一、五〇〇

厳密にはロースは背面側のお肉になりますが、にくたらしでは、赤身系のお肉をロースと定義しています。

その日によって部位が変わるのでお楽しみに！

## にくたらしのカルビ風 (六〜八切れ) 一、五〇〇

カルビといえば、バラ肉という韓国語の意ですが、にくたらしでは、サシが多く入ったお肉をカルビとしております。

その日によって部位が変わるのでお楽しみに！

## にくたらしの切り落とし (八〇g) 一、五〇〇

その時々にある色んな部位を

味噌漬けにしています。

※数量限定なので、スタッフに聞いてね！

## 塩味のお肉と合わせて〜

### トリュフ塩

各三〇〇

イタリアの塩に白トリュフの香りを合わせてあります。

### わさび

わさび葉・茎・身すべてを合わせたわさび好きにはたまらない一品。

## よミニ

(塩 or 味噌) (十〜十二枚)

九〇〇

牛の一番目の胃袋。

コリコリとした歯ごたえが特徴。

クセがなくさっぱりしているので、

ホルモンが苦手な方にもオススメ。

※消費量が増え、仕入れが限られるため  
数量限定になります。

## ハツ

(四貫)

九〇〇

牛の心臓。クセがなく、軽く炙って

自家製の泡醤油で召し上がるのがオススメ。

## ギョウラ

(塩 or 味噌) (八〜十切れ)

八五〇

牛の四番目の胃袋。コリコリとする

心地良い食感が特徴の部位。

一通りお肉を食べた後の

『つまみ』として最高の部位！

# 汁物・ご飯物

## たくたらしの卵スープ

クツパ（ご飯入り）

五〇〇  
六〇〇

焼肉屋の定番メニューをにくたらし流で。  
食後にホッ！とする一品！

## たくたらしの辛いスープ

クツパ（ご飯入り）

五〇〇  
六〇〇

更に美味しくなって新登場！  
メに嬉しいお椀サイズ。  
辛さと旨さのバランスが絶妙なスープ。

## 美しいお米

（中）三〇〇

熊本県合志市で栽培されている無農薬のお米。  
生産者の想いが一粒一粒から感じ取れる。

## 美しいお肉のご飯物

（大）一、〇〇〇  
（小）五五〇

シェフが気まぐれで作るご飯物。  
その時々で変わるので、スタッフに聞いてね！

# たくたらし石焼ビビンバ

一、五〇〇

旬の野菜を使った石焼ビビンバ！  
おこげが出来るまで我慢できないほどの  
いい香り。

## 旨味

# ふわふわがき氷

六〇〇

ふわっふわ。まじで。女性やお子様にも大人気！