

ひくだらな

おひひひひ

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)

六,000

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

本日の煮物

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 (三種)

弐 タレ焼きその一

タレ焼きその二

色々な部位の切落しを味噌和えで

参 にくたらしの大きな一枚焼き

※生卵でお召し上がり頂くので苦手な方はお申し付け下さい

ご飯

メのご飯物

碗の物

メのお碗の物

旨味

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変わります。

ビュッフェから当ロース

(その場でご注文頂けるコース)

六,〇〇〇(税込)

香の物

キムチ・ナムルの盛り合わせ

焼き物

巻 厚切りタン塩

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(三種)

式 タレもの三種盛り合わせ

参 にくたらしの一枚焼き

卵かけご飯

四 色々な部位の切落しを味噌和えで

五 ホルモン二種

※仕入れ状況により内容が変わります。

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。

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。

和牛煮込み

六〇〇

じつくりと煮込み、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。

焼タネ物

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！
タンをしっかり焼い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

(八枚〜十枚)

一、四〇〇

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。

ネギタン塩大判焼き (六枚)

一、六〇〇

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、スタツフにお尋ね下さい。

NEW!!

こりこりタン

(六〜八枚)

一、三〇〇

一般的にタン下と呼ばれる部位。
その名の通り、こりこりとした食感がたまりません！
※数量限定なので、スタツフにお尋ね下さい。

NEW!!

一本タン食べ尽くし (各二貫ずつ)

三、〇〇〇

タン元・中タン・タン先・タン下の四種類を少量ずつ堪能できます。
※一日六人前までの限定商品。なくなり次第終了です。

NEW!!

タンのブロック焼き (八〇g)

三、〇〇〇

タンの根元の一番ジューシーなところを塊のままシエフがお焼きいたします。
※焼き時間に四〇〜六〇分ほど要します。
※数量限定のため、なくなり次第終了です。

極上はらみトリュフ塩添え

(四貫)

二、〇〇〇

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、さつと焼いたものを卵にくぐらせてお召し上がりいただけます。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!! マガリの西京味噌漬け

(四切れ)

一、八〇〇

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!

焼く野菜

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〜 各三五〇

トリュフ塩

イタリヤ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。

ハツ (四貫)

一、〇〇〇

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。

ギョラ

(塩 or 味噌) (八〜十切れ)

九〇〇

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）二〜三人前 一、〇〇〇
（小）一人前 五五〇

シエ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

和牛と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。

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！