

ひくだらな

お品物

たった一つの約束

私たちは

生産者様の想と

お客様の想とを繋ぐ

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。

にんたからー当日コース

(その場でご注文頂けるコース)

(税込)

六、五〇〇

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

至福の握り

焼き物

巻 厚切りタン塩 (並)

本日のカルビ二種 (塩味)

中休み

焼き野菜

貳 本日のタレもの二種

参 色んな部位の切落し

四 にくたらしの一枚焼き

ごはん

メのご飯物

本日のデザート

お味

※仕入れ状況により内容が変わります。

にんたらしー定番コース

(前日まで要予約) 六,五〇〇

(税込)

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

至福の握り

本日の一品

焼き物

巻 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)

式 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

本日のデザート

旨味

※仕入れ状況により内容が変わります。

にくたらし特別コース

(要予約)
八、〇〇〇

舌の物 向付

キムチ・ナムルの盛り合わせ

にくたらしのサラダ

和牛の握り

本日の一品

焼き物

巻 特上厚切りタン 紀州南高梅

特上ハラミをトリユフ塩で

式 ランヒレレモン塩で

リブローズわきびで

季節の野菜盛り合わせ

中休み

四 くバラ肉三種盛り合わせく

フランク かいのみ 三角バラ

伍 にくたらしの大きな一枚焼き

ご飯物

桜肉の生そばろご飯 (汁物)

付味

ふわふわかき氷

※ある日の一例です。
仕入れにより内容が変わります。

とにかくたーらーし極コース

(要予約)
11,000

舌の物

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

本日の一品

焼き物

壺 特上厚切りタン 紀州南高梅

特上ハラミをトリユフ塩で

式 ランヒレわさびで

シヤトーブリアンネギ味噌で

季節の野菜盛り合わせ

中休み

四 くりブローズ盛り合わせく

リブかぶりリブまきリブ芯リブ中落ち

伍 にくたらしの大きな一枚焼き

ご飯物

桜肉の生そばろご飯(汁物)

付味

ふわふわかき氷

※ある日の一例です。

仕入れにより内容が変わります。

香の物

たくたらしのキムチ

三五〇

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。
おつまみとしても！

たくたらしのナムル

三五〇

その時々に入る野菜でナムルに。
前菜としてはもちろん、焼き肉の箸休めにも
オススメ！

キムチ・ナムル盛り合わせ

六〇〇

両方食べたい方はこちらがオススメ！

たくたらしのサラダ

六〇〇

お肉を召し上がる前には野菜！
脂質の吸収が抑制されるみたいですよ！

三福の握り

(一貫) 四八〇

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

六八〇

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！

牛タンの煮込み

六八〇

牛タンを和風ベースの出汁で
じっくり二日間煮込みました！

焼き物

特上ノ厚切りタン塩 (四貫)

二、三〇〇

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、八〇〇

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

(八枚〜十枚)

一、五〇〇

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。

コリコリ中タン (六枚〜八枚)

一、三〇〇

その名のとおり歯ごたえのあるタンです！

中タンの食べ比べ

二、二〇〇

(極上・並・タン下) (各二貫)

希少部位のタンを贅沢に食べ比べ！

極上ノ和牛ハラミ (四貫)

二、二〇〇

入手困難な和牛のハラミ！
肉の脂に合うトリユフ塩で召し上がれ！
ワインとの相性バツチリです！

たくたらしのロース

(七〇g) 一、四〇〇

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！

たくたらしのカルビ

(七〇g) 一、四〇〇

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！

たくたらしの切り落とし (八〇g) 一、三〇〇

その時々にある色んな部位を
味噌漬けにしています。

たくた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。

よミノ

(塩or味噌)(十〜十二枚)

九五〇

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。

ギヤラ

(塩or味噌)(八〜十切れ)

九五〇

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！

よミノギヤラ盛り三種

食のたぐ

一〇〇〇

さっぱりしたミノと

丁度よい脂身のギヤラを食べ比べ！

本日の焼き野菜

五〇〇

旬なお野菜を仕入れてます！詳細はスタッフまで

塩味のお肉と合わせて〜

各三五〇

トリュフ塩

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。

汁物・ごはん物

たくわらしの卵スープ

クツパ（ご飯入り）

六〇〇
七〇〇

スープを一口すすって「あ〜っ」と
思わず言ってしまう優しい味です。

たくわらしの辛いスープ

クツパ（ご飯入り）

六〇〇
七〇〇

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）三五〇

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。

たくわらしの石焼ビビンバ

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。

桜肉の生卵ぼろろ飯

七〇〇

熊本名物の馬肉を使ったご飯物！
一枚焼きで残った卵をかけるのもおすすめ！

甘味

ふわふわかき氷

六五〇

ふわっふわ。まじで。女性やお子様にも大人気！