

オススメの ご注文方法

其の一

まずは、お飲み物を

プレミアムな「生ビール」や
当店自慢の「檸檬フィズ」が
当店の一押しドリンク。
ドライバーや未成年のお客様は、
ソフトドリンクで乾杯！

其の二

前菜、一品料理を

お肉が焼き上がるまで
とりあえず何かつまみながら
一杯呑みたい方や
もうお腹がペコペコな方は、
大人気の自家製の「キムチ」や
一品料理をどうぞ。

其の三

ついに、主役のお肉を

お肉は一枚単位でご注文いただけます。
メニューからお好きなお肉を選んで、
お好きな枚数をご注文ください。
目の前に炭火をお持ちします。
じっくりと焼肉をお楽しみください。

アレもコレも楽しめる当店一押し！

にくまるセット 一人前 **4500円** ※ご注文は二人前から
(※4950円)

(肉寿司2種 / 大トロタン / 焼肉4種 / 特選ロースの焼きすき / テールスープ)

迷った時は
このセット！

サワー

超高压炭酸

檸檬フイズ

550
¥605

「超爽快、旨さ本物」

レモンの皮で香味をつけた焼酎に
生レモン果汁を加え、パチパチ炭酸で仕上げた
「超爽快、旨さ本物」のレモンフイズ。
ぜひご賞味ください。



中おかわり
追レモン

100 400
¥110 ¥440

緑茶ハイ

550
¥605

ミントレモンサワー

590
¥649

各種 中おかわり

400
¥440

カルピスサワー

550
¥605

翠シンソーダ

590
¥649

フルーツサワー

780
¥858

各種 中おかわり

480
¥528

マツコリ

グラス

550
¥605

焼酎

ロック・ソーダ割り・水割り・お湯割り
お好みの割り方をお選びください

芋

・黒霧島

550
¥605

・三岳

550
¥605

麦

・二階堂

550
¥605

米

・吟香露

550
¥605

ハイボール

角ハイボール

650
¥715

コークハイボール

690
¥759

シンジャーハイボール

690
¥759

山椒ハイボール

690
¥759

知多ハイボール

990
¥1089

ビール

生ビール(モルツ)

690
¥759

瓶ビール(マルエフ)

890
¥979

瓶ビール(アサヒ)

890
¥979

日本酒

〔福岡〕田中六五 純米酒

990
¥1089

〔福岡〕美田 純米にがり

990
¥1089

〔福岡〕美田 純米豊醸

990
¥1089

〔福岡〕黒龍 純米吟醸

990
¥1089

〔山形〕かっぱ 純米超辛口

990
¥1089

〔山口〕瀬祭 純米大吟醸

1090
¥1199

瀬祭スパークリング(180ml)

1480
¥1628

ワイン

グラスワイン(赤)

690
¥759

グラスワイン(白)

690
¥759

果実酒

ロック・ソーダ割りから
お好みの割り方をお選びください

紀州南高梅酒

590
¥649

梅乃宿ゆず酒

590
¥649

ぱるふえ

690
¥759

レアカシス酒

ソフト ドリンク

ノンアルビール

590
¥649

ウーロン茶

390
¥429

コーラ

390
¥429

シンジャーエール

390
¥429

カルピス

390
¥429

濃縮マンゴー

690
¥759

濃縮白桃

690
¥759

濃縮パイナップル

690
¥759

前日までの完全予約制!

1日3組限定

ランタンコース

一人前 / **6000円**
(税6600円)



ランタン
肉寿司1貫
焼肉4種
特選ロースの焼きすき
ホタテ十リゾット

こちらのコースは前日までの完全予約制です。
ぜひ次回ご利用ください!

贅沢したい時はコレ!

ご注文は2人前から

お肉の極みセット

一人前 / **7500円**
(税8250円)



極楽寿司
サーロインの炙りユツケ
名物
大トロタン
黒毛和牛ヒレの厚切り
焼肉4種
本日の野菜盛り
特選ロースの焼きすき

自慢のメニューが満載!

ご注文は2人前から

にくまるセット

一人前 / **4500円**
(税4950円)



名物
肉寿司2貫
・極楽寿司
・炙りトロ or 赤身握り
名物
大トロタン
焼肉4種
特選ロースの焼きすき
テールスープ

自家製

キムチ

山芋キムチ

大人気の旨辛キムチ!



酒のアテ、サラダ、お口直しに大活躍のサクサク食感が楽しい『山芋キムチ』♪ その人気は凄まじく、系列店での消費量は、なんと!年間2トンにも及んでいます!

・白菜キムチ

380
¥418

・大根キムチ

380
¥418

・キムチ3種盛り

980
¥1078

自家製

ナムル

・ほうれん草ナムル

380
¥418

・もやしナムル

380
¥418

・ナムル3種盛り

750
¥825

酒の肴

・にんにくの芽しょうゆ漬

350
¥385

・牛すじ煮込み

490
¥539

・にんにくホイル

550
¥605

一品料理

・韓国のみ

350
¥385

・みょうがとセロリの酢漬

490
¥539

・箸休めのきゅうり

490
¥539

・肉味噌クリームチーズ

550
¥605

・トリユフ香るポテサラ

680
¥748

・チヨレギサラダ

650
¥748

・和風サラダ

650
¥715

タン

・タンスジ

・牛タン塩

・牛タン塩盛り(5枚)

・ネギタン塩

・ネギタン塩盛り(5枚)

・上タン塩

・タン3種盛り

(タンスジ、タン塩、上タン)

・大トロタン

数量限定

※ご注文はお一人様一個まで

ホルモン

数量限定

特鮮塩レバー

※鮮度重視のため品切れの場合あり

・レバー

・上ミノ

・ツラミ

焼物

・せせり

・ウインナー

数量限定

・和牛切り落とし(30g)

・天使のエビ(一尾)

・穀付きホタテ(一枚)

↓メのりゾット……

+300 (¥330) 950 (¥1045) 450 (¥495) 450 (¥495) 120 (¥132) 120 (¥132)

250 (¥275) 200 (¥220) 80 (¥88)

990 (¥1089)

1850 (¥2035) 1650 (¥1815) 450 (¥495) 1250 (¥1375) 260 (¥286) 1100 (¥1210) 230 (¥253) 180 (¥198)

野菜

・白ネギ

・肉厚しいたけ

・長芋

・エリンギ

・野菜盛り

スープ

・わかめスープ

・たまごスープ

・わかたまスープ

・テールスープ

・冷麺

※キユウリが苦手な方は、ご注文の際にお申し付けください

・冷麺ハーフ

ごはん

日本一のお米と言われている「魚沼産コシヒカリ」を使用。

・小ごはん

・中ごはん

・大ごはん

・肉茶漬け

1180 (¥1298) 450 (¥495) 400 (¥440) 350 (¥385)

650 (¥715) 980 (¥1078) 550 (¥605) 390 (¥429) 350 (¥385) 350 (¥385)

690 (¥759) 390 (¥429) 390 (¥429) 390 (¥429) 390 (¥429)

本日の赤身肉(一切れ)

本日の霜降り肉(一切れ)

本日の肉は、スタッフへお尋ねいただくか
店内のボードからご確認ください

カルビ

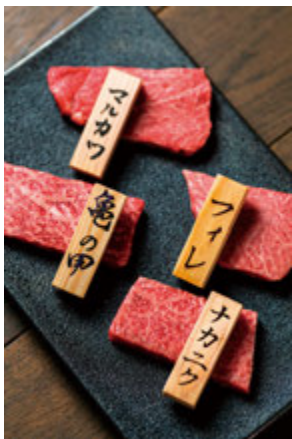
ハラミ

350
(¥385)

350
(¥385)

400~
(¥440)

380~
(¥418)



・赤身&霜降り4種盛り

・赤身&霜降り4種盛り

1550
(¥1705)

・赤身&霜降り5種盛り

1950
(¥2145)

・赤身&霜降り6種盛り

2290
(¥2519)

―和牛ヒレ

・ヒレ(100g)

5000
(¥5500)

・シャトーブリアン(100g)

7000
(¥7700)

焼きすき

・特選ロースの焼きすき

1490
(¥1639)

必須

―セツトメニュー

・オンザライス

150
(¥165)

逸品

・サーロイン炙りユツケ

1880
(¥2068)

・特選炙りユツケ

2980
(¥3278)



口の中でとろける霜降り肉に、濃厚な
雲丹と食感が楽しいキャビアをトッピ
ングしました。食感と塩味が絶妙に
マッチするにくまる自慢の逸品です

・レアステーキユツケ

990
(¥1089)

肉寿し

・赤身握り

390
(¥429)

・炙りトロ

390
(¥429)

・極楽寿司

850
(¥935)

・4貫盛り合わせ
(赤身、炙り各2貫)

1500
(¥1650)

・6貫盛り合わせ
(赤身、炙り、極楽各2貫)

3200
(¥3520)

お誕生日や大切な人との記念日に…

メッセージプレート

1000
(税1100)



※事前にご予約くださいませ（当日は底相談）

甘味

ゆずシャーベット

レアチーズ豆腐

バナラアイス
〜黒蜜とさな粉かけ〜

390
(税429)

390
(税429)

390
(税429)