

極コースのさらに頂点へ。希少部位含む極上の食べ飲み放題プラン。



# 飲み放題付き SPECIAL COURSE

飲み放題付き  
**120分** + [L.O. 90分]

ドリンクバー &  
ソフトクリームバー

お一人様 **10,000円** (税込)

小学生 4,000円 (税込) 4~6歳 1,000円 (税込) 3歳以下 無料



## 初回盛

### - 頂 - お肉盛り合わせ

牛タン盛り合わせ（極上厚切り牛タン / 牛タン塩）  
黒毛和牛リブロース牛握り  
黒毛和牛リブロース焼きすき - 菜味添え -

- ・ 極上厚切り牛タン (塩)
- ・ 牛タン塩 (塩)
- ・ ネギ塩だれ
- ・ 黒毛和牛リブロース牛握り
- ・ 黒毛和牛リブロース焼きすき 菜味添え



## - 頂 - 黒毛和牛階段盛り

黒毛和牛中落ちカルビ  
黒毛和牛特上ロース  
黒毛和牛特上カルビ  
黒毛和牛赤身サイコロ  
黒毛和牛リブロースサイコロ

※階段盛りは初回ではご提供いたしません。

## - 頂 - 階段盛り (追加ご注文は2人前~)

- ・ 黒毛和牛中落ちカルビ (塩 / タレ)
- ・ 黒毛和牛特上ロース (塩 / タレ)
- ・ 黒毛和牛特上カルビ (塩 / タレ)
- ・ 黒毛和牛リブロースサイコロ (塩 / タレ)
- ・ 黒毛和牛ロース (塩 / タレ)
- ・ 黒毛和牛赤身 (塩 / タレ)
- ・ 黒毛和牛赤身サイコロ (塩 / タレ)



## 初回限定

### 季節の土鍋ご飯

※写真はイメージです。  
季節により内容が異なります。

※この商品はお一人様一人前まで。  
追加のご注文はできません。

## 初回限定

### 柑橘冷麺

※この商品はお一人様一人前まで。  
追加のご注文はできません。



# 希少部位

牛一頭からごくわずかしか取れない、まさに“特別”なひと皿。  
口に入れた瞬間に広がる上品な甘みと、余韻のあるコク。  
数ある希少部位の中からその日の厳選をセレクトいたします。

## ・- 頂 - 階段盛り (追加ご注文は2人前~)

- ・ 黒毛和牛中落ちカルビ (塩/タレ)
- ・ 黒毛和牛特上ロース (塩/タレ)
- ・ 黒毛和牛特上カルビ (塩/タレ)
- ・ 黒毛和牛リブロースサイコロ (塩/タレ)
- ・ 黒毛和牛ロース (塩/タレ)
- ・ 黒毛和牛赤身 (塩/タレ)
- ・ 黒毛和牛赤身サイコロ (塩/タレ)



# 牛タン

選び抜いた牛タンを、厚みにこだわり丁寧にカット。  
一枚ごとに違う表情をじっくりとお楽しみください。

- ・ 極上厚切り牛タン (塩)
- ・ 牛タン塩 (塩)
- ・ ネギ塩だれ



# リブロース牛握り

炙ることで、より旨味と脂の甘みを味わえる特別な牛握り。



- ・ 黒毛和牛リブロース牛握り

# 焼きすき

口に入れた瞬間にとろける、まさにシルクのような繊細さ。



- ・ 黒毛和牛リブロース焼きすき - 葉味添え -
- ・ 黒毛和牛サーロイン焼きすき
- ・ 焼きすきカルビ

## 黒毛和牛バラカルビ

# 牛 肉

## 骨付きカルビ



- ・ 黒毛和牛バラカルビ  
(塩/タレ/ポン酢/スパイス)

- ・ カルビ  
(塩/タレ/ポン酢/スパイス)

- ・ 骨付きカルビ  
(塩/タレ/旨辛/ポン酢/スパイス)

- ・ ハラミ  
(塩/タレ/ポン酢/スパイス)

- ・ 赤身カルビ  
(塩/タレ/ポン酢/スパイス)

\*仕入れにより内容が異なる場合がございます。

# 鶏肉・豚肉

- ・タンの一本焼き (塩 / タレ / 旨辛)
  - ・豚バラ (塩 / タレ / 旨辛 / バジル / ポン酢 / スパイス)
  - ・豚トロ (塩 / タレ / 旨辛 / バジル / ポン酢 / スパイス)
  - ・ソーセージ
- 
- ・鶏もも (塩 / タレ / 旨辛 / バジル / ポン酢 / スパイス)
  - ・せせり (塩 / タレ / 旨辛 / バジル / ポン酢 / スパイス)

豚バラ

タンの一本焼き

# ホルモン

- ・ミックスホルモン
- ・シマチョウ (塩 / タレ / 旨辛)
- ・小腸 (塩 / タレ / 旨辛)
- ・ハツ (塩 / タレ / 旨辛)
- ・レバー (塩 / タレ / 旨辛)
- ・上ミノ (塩 / タレ)

シマチョウ

ミックスホルモン

ハツ

上ミノ

小腸

レバー

エビ

ホタテ

イカ

# 海鮮

- ・ホタテ
- ・エビ
- ・イカ



- 旨辛タンの一本焼き
- 旨辛骨付きカルビ
- 旨辛豚バラ
- 旨辛豚トロ
- 旨辛鶏もも
- 旨辛せせり
- 旨辛小腸
- 旨辛ハツ
- 旨辛レバー
- 旨辛シマチョウ

- スパイス牛バラカルビ
- スパイスカルビ
- スパイス骨付きカルビ
- スパイス赤身カルビ
- スパイスハラミ
- スパイス豚バラ
- スパイス豚トロ
- スパイス鶏もも
- スパイスせせり

- ・ポン酢牛バラカルビ
- ・ポン酢カルビ
- ・ポン酢骨付きカルビ
- ・ポン酢赤身カルビ
- ・ポン酢ハラミ
- ・ポン酢豚バラ
- ・ポン酢豚トロ
- ・ポン酢鶏もも
- ・ポン酢せせり

お肉の味変でさらに美味しい。菜好牛が独自でブレンドしたオリジナルの3種類の味付けで、黒毛和牛を始めとしたお肉をお楽しみください。

菜好牛の自家製味変だれ

# 野菜

火 バリバリキャベツ

サンチュ

ピーマン

椎茸

キャベツ

玉ねぎ

崩して食べるポテサラ

枝豆

やみつきキュウリ

味噌キュウリ

トマトスライス

コーンバター



# 揚げ物

韓国チヂミ

ポテトフライ

唐揚げ

揚げたこ焼き

大海老フライ



# キムチ

白菜キムチ



大根キムチ



チャンジャ

韓国ナムル

# ご飯

炊き立て土鍋ご飯



白ごはん



石焼きビビンバ  
(ノーマル / チーズ / キムチ)

まかない牛すじ丼



焼肉屋の卵かけご飯

韓国海苔

# スープ・麺

わかめスープ



玉子スープ



コーンスープ

韓国冷麺



牛すじうどん

# お子様



お子様うどん

お子様カレー

お子様ハンバーグ

# デザート

日替わりケーキ



日替わりアイスクリーム

ソフトクリーム

※仕入れにより内容が異なります。

※日替わりアイスクリーム・ソフトクリームはセルフサービスです。

# プレミアム 飲み放題

## ～ プレミアムドリンク ～



### | 焼酎 | 海 (芋)

焼酎初心者にもおすすめ。  
華やかなフルーティーさがあり、爽快な味わいです。



### | リキュール | あらごしみかん

温州みかんのみずみずしい果肉がたっぷり。  
つぶの弾ける食感が楽しめる、デザート感覚のリキュール。



### | 焼酎 | 佐藤 (麦)

濃厚な旨みや香りが特徴の人気高い焼酎。  
香ばしい香りの中に、チョコやバニラのような甘い香り。



### | リキュール | ラ・フランス

ラフランスの上品な甘みと香りを活かした  
口の中でなめらかにとろける食感が特徴のリキュール。



### | 日本酒 | 獺祭 純米大吟醸45

日本酒初心者から玄人の方まで。  
華やかでフルーティー繊細な甘みと華やかな香り。



### | ウイスキー | 岩井 ブレンデッド

優しい口当たり、複雑で心地よい香りが特徴。  
上品かつ重厚感のある味わいが楽しめます。

## ビール

◆生ビール(中) プレミアムモルツ

## ハイボール

◆ハイボール  
◆ライムハイボール  
◆ジンジャーハイボール  
◆コークハイボール

## サワー

◆生搾りレモンサワー  
◆ライムサワー  
◆ウーロンサワー  
◆カルピスサワー  
◆グレープフルーツサワー

## 韓国酒

◆ソウルマッコリ

## 焼酎

◆黒霧島(芋)  
◆いいちこ(麦)  
◆白岳(米)

## カクテル

◆カシスソーダ  
◆カシスオレンジ  
◆カシスカルピス  
◆ファジーネーブル  
◆ピーチウーロン  
◆ジンリッキー<sup>◆</sup>  
◆ジンバック

## 果実酒

◆梅酒 ◆柚子酒

## ソフトドリンク

◆カルピス  
◆カルピスソーダ  
◆アイスコーヒー  
◆ノンアル梅酒ソーダ

## ドリンクバー

◆ウーロン茶  
◆コーラ  
◆オレンジ  
◆メロンソーダ  
◆リアルゴールド  
◆ジンジャーエール

※ドリンクバーはセルフとなります。