

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。

頂 ITADAKI 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(税込)円

小学生 4,000円 4~6歳 1,000円 3歳以下 無料



- 頂 -

黒毛和牛階段盛り

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

※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)
- ・ 黒毛和牛リブブロスサイコロ (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)
黒毛和牛リブブロス牛握り
黒毛和牛リブブロス焼きすき - 薬味添え -

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



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。

※仕入れにより内容が異なる場合がございます。

希少部位

牛一頭からごくわずかししか取れない、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。

・一頂一 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)
- ・ 黒毛和牛リブブ羅斯サイコロ (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

牛タン塩

極上厚切り牛タン

リブブ羅斯牛握り

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。



- ・ 黒毛和牛リブブ羅斯牛握り

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。



- ・ 黒毛和牛リブブ羅斯焼きすき 一葉味添え
- ・ 黒毛和牛サーロイン焼きすき
- ・ 焼きすきカルビ

牛肉

黒毛和牛バラカルビ

骨付きカルビ

- ・ 黒毛和牛バラカルビ (塩/タレ/ボン酢/スパイス)
- ・ カルビ (塩/タレ/ボン酢/スパイス)
- ・ 骨付きカルビ (塩/タレ/旨辛/ボン酢/スパイス)
- ・ ハラミ (塩/タレ/ボン酢/スパイス)
- ・ 赤身カルビ (塩/タレ/ボン酢/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)

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)

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

菜好牛の自家製味変たれ
お肉の味変でさらに美味しく。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。

野菜

🔥 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



バリバリキャベツ



椎茸



崩して食べるポテサラ



トマトスライス

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



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



白菜キムチ



大根キムチ

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



土鍋ご飯



石焼きビビンバ



まかない牛すじ丼

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



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。

※仕入れにより内容が異なる場合がございます。

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 ｜ 瀬祭 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
- ◆ 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。