

焼肉 菜好牛 はなれ
SAIKOU-GYU
fresh vegetable delicious meats
HANARE

テーブルオーダーバイキング 2時間



宴

気軽にお腹いっぱい
食べ放題 コース

3,980円
(税込 4,378円)

小学生 1,980円 (税込 2,178円)	4~6歳 580円 (税込 638円)	3歳以下 無料
---------------------------	------------------------	---------



雅

名物「牛握り」付き！
黒毛和牛食べ放題 コース

4,980円
(税込 5,478円)

小学生 2,480円 (税込 2,728円)	4~6歳 580円 (税込 638円)	3歳以下 無料
---------------------------	------------------------	---------



極

A5ランク黒毛和牛
希少部位食べ放題 コース

5,980円
(税込 6,578円)

小学生 2,980円 (税込 3,278円)	4~6歳 580円 (税込 638円)	3歳以下 無料
---------------------------	------------------------	---------

テーブルオーダーバイキングのお約束

- 🍴 食べ放題・飲み放題は120分（30分前ラストオーダー）とさせていただきます。
- 🍴 食べ放題・飲み放題のご注文はグループ皆様、同コースでのご利用となります。
- 🍴 お肉を焼く際は、専用トングをご利用下さい。
- 🍴 食べ残し。飲み残しの量が多い場合には、追加料金をいただく場合がございます。

宴 雅
初回限定

まな板盛り



A5黒毛和牛カルビ / 黒毛和牛バラカルビ
骨付きカルビ / 中落ちカルビ / ミックスホルモン
九州産豚バラ / 九州産せせり / 九州産鶏もも

※追加で注文することはできません。

極みの 階段盛り

極
初回限定



黒毛和牛

ササノミ・カイノミ・中落ちカルビ
ダイコン・ナカニク・上バラ ...etc

※仕入れ状況により部位の種類が異なる場合がございます。

名物！ 牛握り寿司



・牛握り

・大トロ握り

黒毛和牛

・・・黒毛和牛を使用したメニューです。

宴 雅 極

・・・記載されたコースでご注文可能です。

記載なし

・・・全コースでご注文可能です。

希少部位



極 黒毛和牛
カイノミ
(タレ・塩)

内バラの中でも変わったサシの入り方をしてる。柔らかく旨味がある部位

極 黒毛和牛
上バラ
(タレ・塩)

外バラの中でも脂がのっており、カルビらしい濃厚な旨味が堪能できる。

極 黒毛和牛
ダイコン
(タレ・塩)

モモの外側にある筋肉の部位。赤みが強く、脂肪が少ないのでヘルシー

極 黒毛和牛
ナカニク
(タレ・塩)

モモの外側にある筋肉の部位。赤みが強く、脂肪が少ないのでヘルシー

極 黒毛和牛
ササノミ
(タレ・塩)

外バラの中でも赤身が強いバランスの良い部位。バラの中では希少価値が高い。

極 黒毛和牛
中落ちカルビ
(タレ・塩)

あばらの間の肉で濃厚な旨味がギュッと詰まった部位。

極 黒毛和牛
センボン
(タレ・塩)

牛の後ろ足りモモの外側にある、運動量の多い筋肉が多く集まっている部位。

極 黒毛和牛
ハバキ
(タレ・塩)

ふくらはぎ付近の外ももの部位で、柔らかくコクのある味わい。



極上厚切り牛タン



ねぎ塩タン

牛肉



黒毛和牛
バラカルビ (タレ・塩)

牛の腕に位置する、焼肉の定番メニュー。適度なサシと、噛むたびに広がるお肉本来の味わいが大人気。



黒毛和牛
上カルビ (タレ・塩)

外バラの中でも甘味のある脂が多く、のっており、カルビらしい濃厚な旨味と風味が堪能できる。



国産牛カルビ
(タレ・塩・旨辛)



中落ちカルビ
(タレ・塩・旨辛)



骨付きカルビ
(タレ・塩)



赤身カルビ
(タレ・塩・旨辛)



ハラミ
(タレ・塩・旨辛)



赤身ステーキ
(タレ・塩・旨辛)



サイコロステーキ



焼きすきロース
シルクロース



出汁で食べる
焼きしゃぶ
(牛しゃぶ肉、出汁、巻き野菜)

牛握り

雅 極

大トロ牛握り ▶



◀ 赤身牛握り



- ・名物タンの一本焼き
- ・サムギョブサル
国産豚バラ・サンチュ2枚・味噌
- ・国産豚バラ(タレ・塩・旨辛)
- ・トントロ(タレ・塩・旨辛)
- ・ソーセージ
- サムギョブサル



- ホルモン** 市場直送の新鮮なホルモン。
- ・ミックスホルモン
- ・小腸
- ・シマチョウ
- ・レバー
- ・ハツ
- ・上ミノ **梅**



- 土鍋ご飯・ご飯**
- ・炊きたて土鍋ご飯
- ・白ご飯(小/中/大)
- ・牡蠣の釜飯
- 石焼きビビンバ**
- ・石焼きビビンバ
- ・石焼きキムチビビンバ
- ・石焼きチーズビビンバ
- ・石焼きキムチチーズビビンバ
- ・石焼きカルビクッパ
- その他**
- ・まかない牛すじ丼
- ・焼肉屋の卵かけご飯
- ・韓国海苔



特選牛握り&焼肉

食べ放題コース



特選牛握り&焼肉食べ放題コース

90分制(70分) ワンドリンクオーダー制

大人

3,980円(税込4,378円)

小学生

2,980円
(税込3,278円)

4~6歳

580円
(税込638円)

特選牛握り



牛肉

- ・中落ちカルビ・骨付きカルビ
- ・赤身カルビ

豚肉

- ・名物タンの一本焼き
- ・サムギョプサル
- ・国産豚バラ
- ・ソーセージ
- ・トントロ

鶏肉

- ・国産鶏もも

ホルモン

- ・ミックスホルモン
- ・小腸
- ・レバー
- ・シマチョウ
- ・ハツ

ご飯もの

- ・炊き立て土鍋ご飯
- ・白ご飯(小/中/大)
- ・カキの釜飯
- ・石焼きビビンバ
- ・石焼きキムチビビンバ
- ・石焼きチーズビビンバ
- ・石焼きキムチチーズビビンバ
- ・石焼きカルビクッパ
- ・石焼きチーズビビンバ
- ・まかない牛すじ丼
- ・焼肉屋の卵かけご飯

揚げもの・一品

- ・大海老フライ
- ・揚げたてポテトチップス
- ・韓国チヂミ
- ・ポテトフライ
- ・揚げたこ焼き
- ・ナス味噌春巻き
- ・唐揚げ
- ・カキフライ

野菜

- ・崩して食べるポテサラ
- ・パリパリキャベツ
- ・サンチュ(2枚)
- ・椎茸
- ・玉ねぎ
- ・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
- ・ピーマン
- ・キャベツ
- ・枝豆

スープ

- ・わかめスープ
- ・コーンスープ
- ・旨辛カルビスープ
- ・旨辛カルビラーメン
- ・牛すじうどん
- ・玉子スープ

ソフトドリンク 飲み放題

580円 [120分]
[税込638円]

全ドリンク 飲み放題

1,500円 [120分]
[税込1,650円]

DRINK MENU

ビール

- 生ビール・プレミアムモルツ(中) 580円 [税込638円]
- 瓶ビール・モルツ 580円 [税込638円]
- オールフリー(ノンアルコール) 400円 [税込440円]

ハイボール

- ハイボール 390円 [税込429円]
- ライムハイボール 390円 [税込429円]
- ジンジャーハイボール 390円 [税込429円]
- コークハイボール 390円 [税込429円]

焼酎

- 黒霧島(芋) 390円 [税込429円]
- いいちこ(麦) 390円 [税込429円]
- 白岳(米) 390円 [税込429円]
- 雲海(そば) 390円 [税込429円]
- れんと(黒糖) 390円 [税込429円]

韓国酒

- ソウルマッコリ 330円 [税込330円]

果実酒

- 梅酒/柚子酒 380円 [税込418円]

サワー

- 生搾りレモン 390円 [税込429円]
- ライム 390円 [税込429円]
- ウーロン 390円 [税込429円]
- カルピス 390円 [税込429円]
- グレープフルーツ 390円 [税込429円]

カクテル

- カシスソーダ 390円 [税込429円]
- カシスオレンジ 390円 [税込429円]
- カシスカルピス 390円 [税込429円]
- ファジーネーブル 390円 [税込429円]
- ピーチウーロン 390円 [税込429円]
- ジンリッキー 390円 [税込429円]
- ジンバック 390円 [税込429円]

ソフトドリンク

- ウーロン茶 290円 [税込319円]
- オレンジ 290円 [税込319円]
- グレープフルーツ 290円 [税込319円]
- カルピス 290円 [税込319円]
- カルピスソーダ 290円 [税込319円]
- コーラ 290円 [税込319円]
- ジンジャーエール 290円 [税込319円]
- メロンソーダ 290円 [税込319円]
- リアルゴールド 290円 [税込319円]
- ノンアル梅酒ソーダ 290円 [税込319円]
- アイスコーヒー 290円 [税込319円]