「煙が出ない」「服に匂いがつきにくい」
「お肉も野菜も美味しく焼ける！」

焼肉あかつきの「完全無煙ロースター」

全席に完備された完全無煙ロースターについて

吸うのでなく煙を出さない

・煙を吸うのではなく、煙自体が発生しない構造！
・服や髪への匂いを気にすることなく焼肉をお楽しめる！
・会話の邪魔になりがちな吸気ダクトもない！

水補給にご協力ください
約１時間毎にスタッフが網へ水を補給いたします。少々お邪魔しますが、ご協力ください。

煙が出ない秘密は網にあり

・網の一本一本に水が流れていて、”ジュ～”という音が出でないから煙が出ない！
・網が緩やかなV字型なので、肉汁や油が火元に落ちにくいから煙が出ない！

しかも美味しく焼ける

・セラミック炭から出る遠赤外線効果により、お肉も野菜も優しい焼き上がりに！
・焦げにくい構造なので、会話に夢中になっても大丈夫！
・網の交換不要。網が汚れたらスタッフまで！氷でクリーニングいたします！

＜取り扱いのお肉について＞

当店は、特定の産地・ブランド・BMSにこだわることなく、Ａ４～Ａ５等級の国産黒毛和牛を中心に、国産牛及びオーストラリア産牛も使用しております。肉の「格」ではなく、肉それぞれの「個性」を生かすカットと味付けで勝負しております。上級ランクの和牛のみを売りとする焼肉店ではございませんので、予めご了承ください。

＜お肉の量について＞

一人前あたり４カット、合計60g～70gが基本です。それ以上のカットまたは量でご提供するメニューも一部ございます。また価格表示に「1cut」の記載があるお肉は「１枚単位」でご注文いただくことが可能です。

＜商品の写真について＞

写真はイメージです。サシの入り方、盛り付け、カット方法が異なる場合がございます。お肉の量に差はございませんので、何卒ご理解のほどよろしくお願いいたします。

別紙のおすすめメニューやワインリストもご覧ください。

あかつき自慢の赤身肉

「霜降り肉は美味しいけど、たくさんは食べられないな・・・」
というお客様の声に応えたい！という想いから、一般的に「ロース」と括られてきた部位を細分化し、さらに和牛だけに縛られない発想で脂の少ない赤身肉を豊富に取り揃えました。同じ赤身でも牛や部位によって食感や風味に違いがあり、そこが赤身肉を食する面白さと言えます。是非ご自身のお気に入りをお探しください。

おすすめ赤身の３種盛り！一押しの定番メニューです。
レギュラー赤身２種類＋プレミアム赤身１種類
でピックアップいたします。

1皿 ¥3,480
（３種類を４枚ずつの計12枚）
１枚ずつ追加 +¥980

※種類をご指定いただくことはできませんが、ご要望がございましたらお伺い致します。

焼肉のお供にいかがですか？

たれ系のお肉にマッチ。
たまごの黄身
1つ ¥100

自家製ポン酢使用。
鬼おろしポン酢
1つ ¥200

満足感アップ！
サンチュ 肉味噌付き
¥400

レギュラー赤身　ALL ¥1,080　¥300/1cut

肩から腕にかけて取れる赤身肉です。多少サシが入っておりますが、脂感は無く引き締まった赤身のうまさが感じられるお肉です。

肩三角

やわらか赤身の代表格。いくらでも食べれそうなふんわり食感。 焼き過ぎると硬くなってしまいますので、レア焼きがオススメです。

ヒレ

ロースとして提供されることが多いモモのお肉。きめが細かくやわらかい肉質が特徴。焼き加減はミディアムレアが食べ頃です。

かめのこ

言わずと知れたお尻の赤身肉！しゃぶしゃぶやローストビーフにも使われる定番肉です。ぜひレア焼きでしっとりとした食感をお楽しみください。

ランプ

横隔膜（ハラミ）にぶらサガるお肉です。内臓に分類されますが、そうとは思えない肉々しさ。お子様でも食べやすいふわふわ食感です。

サガリ

内モモのお肉で、鮮やかな赤色、程よい弾力、溢れるジューシーさ、なめらかな食感が特徴。それをお楽しみ頂くために角切りでご提供致します！

しんしん

やわらかいヒレにたっぷりのおろしにんにくを乗せました。にんにくの面を上にして表面の赤みが薄ら残る片面レア焼きがオススメです。

ヒレにんにく

赤身を多く持つ大麦牛の肩部位「ザブトン」を昆布で締めて、食感と旨味をさらに引き立てました。肉々しさを感じられる一品です。

昆布締め 赤ざぶとん

内ももを覆う赤身部位です。舌触りがなめらかで歯切れも良し！比較的少なめな部位なので売り切れの際はご容赦ください。

モモかぶり

やわらかいサガリを自家製の味噌だれに和えたご飯にもお酒にも合う一品。ややあっさりめなサガリにコクが加わります。

みそサガリ

プレミアム赤身　ALL ¥1,980　¥600/1cut

非常に希少価値の高い和牛のフィレ肉です。柔らかさはもちろん、何と言っても食べれば納得の美味しさ。自然に「うまい」と呟いてしまいます。

和牛フィレ

辛くないよ！ 部位の形が「とうがらし」型なんです！ 肩甲骨付近からわずかに取れる希少肉。食べると赤身の旨味と肉汁が口いっぱいに広がります。

トウガラシ

開店当初からどのお客様も口を揃えて「おいしい！」とおっしゃった注目部位。お尻のランプ近くにあるホソ長い部位なので「ランボソ」。柔らかい希少部位です。

らんぼそ

バラ肉の一部で一頭から３kg程の希少部位です。心地よい食感と柔らかさ、噛みしめるたびに溢れる肉汁と旨味、そして秘伝ダレのコク、この三つ巴をご堪能ください。

かいのみ

極めて希少なウワミスジとネクタイもご用意できる場合がございます。スタッフまでお尋ねください。

【究極の赤身肉】和牛シャトーブリアン　¥4,980/100g

今日が何かの記念日ならこちらはいかがですか？細長い形状をしたヒレの中で最も厚みのある部分を「シャトーブリアン」と呼びます。それは、美しさ・柔らかさ・美味しさを兼ね備えた究極の赤身肉と言っても過言ではありません。あかつきではもちろん黒毛和牛のシャトーブリアンをご用意。人気かつ希少な部位につき、ぜひご予約をおすすめ致します。

100g～ご指定のグラムでご用意いたします。

特別な日に食したい絶品肉

絶品肉とお野菜の豪華盛り

あかつきスペシャル

- 二枚舌
- とも三角
- 特上みすじ
- 和牛フィレ
- 極上赤身
- 季節野菜

1人前
(極上５種×2枚)
¥5,980

1.5人前
(極上５種×3枚)
¥8,980

盛り合わせにこだわった商品につき、少々お時間をいただきます。
それぞれのお肉を順々にお待たせすることなくお出しすることもできますので、ご希望の際にはお申し付けください。

部位独自の旨味・風味・食感。
個性が際立つ、厚切りタン、赤身肉、霜降肉を盛り合わせました。

香る和牛 とも三角

赤身が大部分を占めるモモ肉で唯一サシが多く入った霜降り部位。味付けなしでも美味しいと感じるほどの旨味が溢れています。

単品 ¥1,980
¥550/1cut

唯一の食感 特上みすじ

柔らかさの中にプリッとした食感！肩甲骨付近から少量確保できる希少部位です。見た目とは裏腹にあっさりした上品な味わいが待っています。

単品 ¥2,480

名物！二枚舌（厚切りタン）

タンの中でも最も美味しいとされる「タン元」を贅沢に厚切りにした至極の逸品！焦げ目がつくまでしっかり焼くと歯ごたえ良し。

単品 ¥3,480
¥1,800/2cuts

肉塊をじっくり焼く

焼く前からワクワク。迫力満点のお肉はこちらです！

200g超えの和牛カタマリを…

カタマリ ¥2,980

和牛ブロックを丸ごとロースト！
当店ロースターの強みである「遠火」でじっくり時間をかけて焼き上げます。
外はカリッと、中はほんのりレア、肉汁をたっぷり閉じ込めたお肉をシンプルに塩でお召し上がりください！

ロースターで時間をかけて焼き上げますので、お召し上がりまでに20〜30分を要します。焼き上がり後は一度お下げしてカットしてお持ちいたします。

目の前のロースターでじっくり焼き…

焼き上がったらキッチンでカット！
美しく盛り付けてお持ちします。

ファンの絶えないこだわり肉

塩いちぼ / たれいちぼ

お尻にあたるこの部位、とにかく風味の良さがダントツです。当店では霜降りに分類していますが、さらっとした脂は重ささを感じさせません。英語名のエイチボーンからこの名前に。

¥1,580 ¥450/1cut

かめのこチーズ

ダントツの女子人気！クリームチーズをかめのこで巻いた風変わりな創作系。もちろんワインにもマッチ。筒状になっているので、たまに転がしながら焼いてください。

¥1,580 ¥450/1cut

ガーリックフィンガー

リブフィンガー（中落ちカルビ）を塩とニンニクで和えたスタミナ抜群の一品。オプションでたまごの黄身を合わせるのもおすすめ。

¥1,580

定番&ホルモン

昔ながらの焼肉スタイルで行くならこちらから！
ホルモンも種類豊富に取り揃えています。

タン塩

焼肉のトップバッター！当店では新鮮なタンを特製ブレンドの塩で美味しく味付けしてご提供。レモンをかけないスタイルを推奨しております。（もちろんご用命いただければカットレモンをお持ちします！）

名物！二枚舌	¥3,480	タン元の厚切り
特上タン塩	¥1,780	不動の一番人気
タン塩	¥1,080	脂少ないタン中
タンの付け根	¥680	コリコリ食感

カルビ

韓国語で肋骨を意味するカルビはバラ肉のこと。あかつきは黒毛和牛のバラにこだわって仕入れています。なぜなら抜群に美味しいから！カルビの旨さはサシや霜降りの美しさに比例します。特上・上・並はその美しさとご認識ください。

特上カルビ	¥1,980	とろけるう〜っ
上カルビ	¥1,480	ご飯にワンバン推奨
カルビ	¥1,080	並でこんなに旨いの？

ハラミ

ハラミは横隔膜。なので実は内臓（ホルモン）の一種です！なんと言っても心地よい食感とジューシーさが堪らない部位ですね。横隔膜にぶら下がった希少部位が「サガリ」。よりザクザクした食感がコアなファンも唸らせます、はい。

サガリ	¥980	脂少なく人気急上昇
和牛ハラミ	¥1,980	黒毛和牛の贅沢ハラミ！

黒毛和牛の「サガリ」でのご提供の場合もございます。

変わり種

モ〜飽きた、牛にはちょっと飽きたという時には、こちらもいかがですか？

豚トロ	¥780	ブタのネック。サクッと食感♪
エビ塩焼き	¥980	食べやすく剥いてます

ホルモン

最後の締めにホルモンはいかがですか？胃腸系には味噌、臓系には塩をおすすめしております。

シマチョウ	¥880	マルチョウ	¥880
角切り！牛レバー	¥980	角切り！牛ハツ	¥980
上ミノ	¥1,280	（塩/味噌選べます。）	

必殺！ミックスホルモン！
ホルモン３〜４種類の大盛ミックス約200g！　¥1,980

ユッケ

大人気のユッケは３種類！アボカドユッケは女性に大人気。

アボカドユッケ ¥1,780

ユッケとアボカドを合わせ、酸味を効かせたオリジナルドレッシングでサラダ感覚に仕上げました。
添えられたサンチュや韓国のりに巻いてお召し上がりください！

濃厚ダレに揉まれた馬肉と卵黄が絡む定番スタイルのユッケ。

馬ユッケ ¥1,380

新鮮な和牛ハラミをユッケに仕上げました。ネーミングだけでも美味しさはお墨付き。

数量限定 和牛ユッケ ¥2,980

刺身

焼く前の嗜み。ゆったりと過ごしたい日は刺身とお酒でのスタート。

熊本県産
馬刺の三点盛り
計150g ¥4,580

霜降り馬刺	¥2,380
赤馬刺(ももロース)	¥1,580
白馬刺(たてがみ)	¥1,580

【お刺身と生食に関するお願い】
お刺身メニューは、お子様、ご年配の方、妊娠中の方、その他健康に不安のある方はご遠慮ください。
当店ではレバーおよび正肉は生食が許可されておりません。「このレバー、本当は生で食べられるんでしょ？」など従業員を誘導することはご遠慮ください。

センマイ刺 ¥980
(特製酢味噌)

ハツ刺 ¥1,280

和牛ハラミ刺 ¥1,980

生野菜＆サラダ

知って楽しい！食べて美味しい！野菜も食べてバランスアップ！

当店では野菜にもこだわり、全国各地の農家から集まる新鮮で美味しい野菜、食卓ではあまりお目にかかれない変わった野菜をご用意しております。「こだわり生野菜ミックス」には、「すごく甘い！」「生で食べられるの？」と驚くような野菜が盛りだくさん。是非一度ご賞味ください！只今の品種は別紙メニューをご覧ください。

こだわり生野菜ミックス

ディップソース付き ¥780

(ソースおかわり 1つ ¥100)

まるごとトマトにきゅうりと大葉を 添えてさっぱりと。自家製の特製ドレッシングと絶妙にマッチした清涼感漂うおすすめサラダです。ぜひスプーンで器のままお召し上がりください！

ゴロッとトマトサラダ

¥580

サニーレタス、きゅうり、パプリカ、長ネギを自慢の塩ダレとごま油で和えた焼肉では定番のサラダ。ごま油の香ばしさがたまりません。やみつき間違いなしの逸品です。

チョレギサラダ

¥580

ポテトサラダに和牛しぐれ煮と味玉を添えました！しっかり混ぜてお召し上がりください。

（玉ねぎときゅうりを使用しています）

焼肉屋さんのポテトサラダ

¥580

レタスをベースにパプリカ、アボカド、トマトなどの野菜をミックスしたサラダです。ワインベースの甘酸っぱい特製ドレッシングでどうぞ！(具材は変更される場合がございます。)

自家製ドレッシングが美味しい

ガーデンサラダ

¥580

焼き野菜

あかつきのロースターは野菜も美味しく仕上がります！

当店のロースターはお野菜も美味しく焼き上がります！特にさつまいもやかぼちゃは、表面がカリッと、中はホクホクに仕上がりますよ♪別紙メニューでラインナップをご確認ください！盛り合わせは４～５種類をピックアップしてご提供します。

焼き野菜盛り合わせ

¥980 / 単品¥380

エリンギや椎茸など３～４種類のきのこを器いっぱいに盛りつけた人気メニュー！お肉の間に忍ばせてあげれ、気分は山でのバーベキュー♪軽く塩で味をつけてご提供します。醤油やオリーブオイルなどご希望の調味料も遠慮なくお申し付けください！

きのこ祭り

¥980

キムチ・ナムル・おつまみ

とりあえずの一品や箸休めに！

焼肉ならまずはコレから！キムチには消化を促進する作用もあり、焼肉前におすすめです。自家製オイキムチは浅漬けに近いので、辛さが苦手な方にもおすすめです!

キムチ盛り合わせ　¥780

白菜キムチ
カクテキ（大根）
オイキムチ（きゅうり）
変わり種キムチ　単品¥400

定番のもやし・青菜・なます・ぜんまい煮に加え、季節限定の「季節野菜のナムル」もご用意しております。季節のお野菜本来の良さを活かすように、味付けや仕込みを工夫しております。只今のナムルは、別紙をご覧ください。盛り合わせでも、それぞれ単品でもご用意できます。

ナムル盛り合わせ　¥780

もやしナムル　青菜のナムル　紅白なます
ぜんまい煮　季節野菜のナムル　単品¥400

イカやタコを使った韓国風お好み焼きです。サクッとモチっとした食感にニラの香り。少しお腹を落ち着かせたい時にちょうど良し！冷めてしまった時にはロースターで少し炙ってみて！

海鮮チヂミ（韓国風お好み焼き）
¥880

やわらかく煮込んだ和牛の角煮にたっぷりの万能ネギと自家製ポン酢をかけたおつまみ肉料理。ポン酢の甘酸っぱさがこってり感を抑え、ネギの香りが美味しさを引き立てます。

牛角煮のネギポン酢
¥680

アボカドとキュウリの創作系料理です。でもただのキュウリではございません。自家製オイキムチを使っています。どことなく抜けた名前からは想像できないほど両者の相性は抜群でファーストオーダーにバッチリ！

アボQ（アボカド＋オイキムチ）
¥580

キャベツとキュウリを塩だれとごま油で和えた究極のシンプルおつまみ。箸休めに食べているとついついおかわりしたくなる。そんな魅力が詰まったやみつきメニューです。

キャベQ（キャベツ＋きゅうり）
¥480

やめられないとまらない！ほどよいしょっぱさと、ごま油が香ばしい、定番おつまみ！みんなでバリバリいくなら、３倍に増量したおトクな山盛りがオススメ！

韓国のり　並　¥380
山盛り　¥780

目の前で香ばしく揚げたホクホクにんにくを頬張る背徳感…明日の事は気にしない！これにタンを加えるとにんにく香るガーリックタンのできあがりです。

にんにく揚げ（セルフ揚げ）
ノーマル　¥480
タン入り　+¥100

お酒に合う！もちろん単品もOK！

おつまみプレート

焼肉が落ち着いたらお酒を片手に語らいの時間。ちょっと口が寂しい時におつまみはいかがですか？お酒に合うちょっと濃い目の肴を少しずつ盛り合わせます。もちろん単品でもご用意可能です。（品揃えは変更される場合がございます。）

盛り合わせ¥1,280 / 単品¥380

お食事・スープ

※混雑時、一度に３種類以上をご注文されると提供が遅くなります。
まとめてのご注文がおすすめです。ご了承ください。

和牛挽肉が繰り出すコクと旨味

和牛じっくりキーマカレー

和牛たっぷりの挽肉を玉ねぎと炒め、肉汁＋玉ねぎの水分＋数種類のスパイスでじっくりと煮詰めた本格キーマカレーです。実に３～４日に渡って煮込むことで和牛の旨味がしっかりと溶け出し、コクのある濃厚な味わいに仕上がっています。卵黄を崩しながら、お好みで粉チーズをかけて、お召し上がりください。

（レギュラー）¥780　（大盛り）¥1,380

あの辛ラーメンをコムタンスープでアレンジ！辛さの中にまろやかさを感じます。あかつき特製のトッピングと合わせて♪

コムタン辛ラーメン
¥880

＋¥100で牛角煮入りにできます。

ナムルと和牛しぐれ煮をご飯の上に乗せた特製ビビンパ。中心のピリ辛肉味噌とよく混ぜてお召し上がりください！

和牛そぼろビビンパ
一人前 ¥780
ハーフ ¥480

京都発の激辛ラー油「舞妓はんひぃ～ひぃ～」と生たまごのオリジナルTKG。卵の下には和牛のしぐれ煮が隠れてます。

ＴＫＧひぃひぃ
¥580

モチモチの盛岡冷麺と旨味のあるスープがクセになる特製冷麺です。具材は、キムチ、レタス、わかめ、紅白なます、自家製味玉です。

冷麺
一人前 ¥880
ハーフ(味玉なし) ¥480

ユッケジャンクッパ
¥1,280 ハーフ ¥680

ユッケジャンスープ
¥980 ハーフ ¥580

＋¥100で牛角煮入りにできます。

自家製の肉味噌ベースの辛いスープご飯です。野菜もたっぷり！２～３名様で取り分けて丁度良い量です。おひとりで召し上がるならハーフがオススメです

選んで楽しい

激辛ソース
ユッケジャンや辛ラーメンをもっと刺激的にしたい場合にご注文ください。
¥200

コムタンクッパ
¥1,280 ハーフ ¥680

コムタンスープ
¥980 ハーフ ¥580

＋¥100で牛角煮入りにできます。

牛骨ベースの白濁したスープご飯。あっさり、でも深みのある味。２～３名様で取り分けて丁度良い量です。おひとりで召し上がるならハーフがオススメです。

かけ放題！

激辛ラー油
舞妓はんひぃ～ひぃ～は、お米にもスープにもお肉にも合います。
¥200

鰹出汁ベースのシンプルなスープご飯に韓国海苔をトッピング。辛くない優しいお味なのでお子様にもおすすめ！ちなみに有名ボスキャラの語源はこの料理名から。

和風海苔クッパ
¥580

肉汁の一滴まで逃さず味わうための王道アイテム！お肉をご飯にワンバウンドさせると効果を発揮します。

ライス
大(300g) ¥450
中(200g) ¥350
小(100g) ¥250

焼肉屋さんの定番スープといえばこれ。ごま油とわかめの香りが心地よいです。１～２名様分の量です。

わかめスープ
一人前 ¥480

ふんわり卵のシンプルなスープです。鶏ガラと塩だけのノンオイリーな味付けです。１～２名様分の量です。

たまごスープ
一人前 ¥480

５種類以上の野菜をたっぷり使った熱々スープ。栄養が不足がちな方にオススメです。１～２名様分の量です

野菜スープ
一人前 ¥480

デザート

甘いものは別腹！？焼肉の後にさっぱりとお口直し。

クリーミーな
あんにん豆腐
¥390

ココナッツオイルの
パリパリアイス
ベリー添え
¥590

ほろ苦さがオトナ
ティラミス
アイスクリーム添え
¥590

意外と男性にも人気
チーズケーキ
ベリー添え
¥590

お土産

今日来れなかったあの人に。まだまだお肉の余韻に浸りたい私にも。

和牛焼肉弁当
¥1,380-
焼肉1.5倍 +¥580
焼肉2.0倍 +¥1,080
ご飯大盛 +¥100

和牛角煮弁当
¥1,580-
ご飯大盛 +¥100

和牛そぼろビビンバ
¥980-
ご飯大盛 +¥100

その他のメニューも可能な限りテイクアウトに対応致します。スタッフまでお申し付けください。

お土産のお代には包装代が含まれます。

コースメニュー

ご宴会にも！

コースは２名様より、人数分を同じコースでのご注文にて承ります。
（小学生未満のお客様はこの限りではありません。）

焼肉定番コース

定番メニューをバランス良く
組み合わせたコースです。

キムチの盛り合わせ
こだわり生野菜ミックス
ナムル一種
特上タン塩
豚トロ
赤身のおまかせ盛り
上カルビ
キーマカレー

＋
腹ペコボーナス

お一人様 ¥5,000-
飲み放題 ＋¥2,000-

赤身三味コース

当店自慢の赤身肉を存分に
お楽しみ頂けるコースです。

キムチの盛り合わせ
こだわり生野菜ミックス
ナムル一種
特上タン塩
特選赤身（塩）
ヒレにんにく
赤身のおまかせ盛り
和牛ハラミ
キーマカレー

＋
腹ペコボーナス

お一人様 ¥6,500-
飲み放題 ＋¥2,000-

絶品堪能コース

希少部位を含む絶品部位を
お楽しみ頂けるコースです。

キムチの盛り合わせ
こだわり生野菜ミックス
ナムル一種
二枚舌（厚切りタン）
特選霜降り（塩）
特選赤身（たれ）
和牛フィレ
特上みすじ
和牛ハラミ
キーマカレー

＋
腹ペコボーナス

お一人様 ¥8,000-
飲み放題 ＋¥2,000-

（サンチュもご用意しております。お申し付けください。）

♪全コース腹ペコボーナス付き♪

まだ食べられる腹ペコさんには当店からお肉を追加サービス致します。
（種類はご指定いただけません。ごめんなさい。）

※キーマカレーは変更できます※
締めのキーマカレーは、ライス / バニラアイス / 杏仁豆腐 / 韓国のり にも変更可能です。変更はコース最後のお肉をお出しするまでにお申し出ください。

※飲み放題について※
ドリンクメニューの¥590までのドリンクが対象です。90分でラストオーダーです。お席の時間制限はしておりませんので、その後は単品オーダーにてごゆっくりお過ごしいただけます。
一気飲み、コール、お残しなど、マナーのない行為はお控えください。

お酒

乾杯はビール？それともスパークリング？赤身肉に合うワインも豊富に取り揃えております！

サッポロ黒ラベル（ジョッキ） ¥590
サッポロラガー（瓶） ¥790

樽詰めスパークリングワイン
ポールスター ¥490

グラスワイン（赤白１種ずつご用意しております）

グラスワインもご期待ください！渋みとフルーティさのバランスが良いスペイン産”ESTRATEGO REAL”をご用意しております。

ESTRATEGO REAL グラス 赤/白 ¥590

ボトルワイン

赤・白・スパークリング、店内ワインセラーに多数ご用意しております！
別紙のワインリストをご覧ください。

焼酎

焼肉にも合います。ボトルキープ大歓迎！

あかつき定番!! 芋焼酎
まなめぐり
「気品溢れる芋焼酎」

あかつき定番!! 麦焼酎
いろつづり
「味わい深い麦焼酎」

芋焼酎 喜六
芋焼酎 富乃宝山
芋焼酎 阿久根
麦焼酎 泰明
麦焼酎 中々

グラス ¥590 / ボトル ¥2,990

お好みの飲み方で承りますので、お申し付けください。ソーダ割り、お茶割り、ウーロン割りにつきましては、別途追加料金を頂きます。

ボトルキープも承ります。キープ可能な期間は６ヶ月です。キープされたボトルをお飲みになる場合は、セット料金500円を申し受けます。

JINRO
ボトル
¥1,990

マッコリ

米を原料とした白濁した韓国の伝統酒。ほんのり甘みがあって飲みやすいので、飲み過ぎ注意！ご指定がなければストレートでご用意します。

ボトル ¥1,990
(1000ml、製品ボトルでのご提供です)
グラス ¥490

サワー

程よい甘みが爽やかなサッポロ氷彩サワー使用！

生レモンを使うとフレッシュさが違います！レモンを残しておかわりしたい場合はプレーンサワーを注文！

生レモンサワー　¥490

果実シャーベットを丸ごと使ったスペシャルサワー！シャリシャリしながらお楽しみください。

マンゴーソルベサワー
ラズベリーソルベサワー
¥790

当店はピンクグレープフルーツを使用。時折口に流れ込む果実が嬉しいサワーです。しぼってからお持ちします。

生グレープフルーツサワー
¥590

プレーンサワー　¥390
オレンジサワー　¥490
カルピスサワー　¥490

お茶割り

黒ウーロンハイ	¥590
緑茶ハイ	¥490
ジャスミンハイ	¥490

本格ウィスキー

山崎NV	¥1,190
シーバスリーガル 12年	¥990
カリラ 12年	¥990

ハイボール

ハイボール	¥490
コーラハイボール	¥590
ジンジャーハイボール	¥590

カクテル

そのほかの組み合わせも承ります。

ミモザ
(スパークリング＋オレンジジュース)
キールロワイアル
(スパークリング＋カシス＋ベリー果実)
シャンディガフ
(ビール＋ジンジャーエール)

キティ
(赤ワイン＋ジンジャー)
オペレーター
(白ワイン＋ジンジャー)
カリモーチョ
(赤ワイン＋コーラ)

カシスソーダ
カシスウーロン
カシスオレンジ
各¥690

梅酒

梅酒ロック　¥590
梅酒ソーダ　¥590
お湯割、水割りも承ります。

梅酒のワイン割り

赤ワイン割り
白ワイン割り
スパーク割り　各¥790
意外と合うこの組み合わせ！

ソフトドリンク

炭酸水　脂肪吸収抑制効果
TANSAN EXTRA　¥390
(490ml)
SAPPORO　ノンアルビール
プレミアムアルコールフリー
¥490

黒烏龍茶　特定保健用食品
グラス ¥390 / 1Lボトル ¥990

コカ・コーラ	¥390
ジンジャーエール	¥390
コーヒー ICE/HOT	¥390
緑茶*	¥390
ジャスミン茶*	¥390
オレンジジュース*	¥390
カルピス*	¥390

*印があるソフトドリンクは¥790で500mlデカンタでご用意できます。

お子様サービスドリンク
小学生未満のお子様にはソフトドリンクを１杯サービスさせて頂いております。遠慮なくお申し付けください。

※食後を除き「お茶」のご注文はホット緑茶として承ります。ご了承ください。

日本酒

焼肉に合う日本酒をセレクトしました！　**各¥590**

いのかしら
井の頭
純米酒
長野県伊那市
旨味と酸味のバランスが絶妙な「ザ・食中酒」。飲み飽きない美味しさ。

かくえもん
角右衛門
純米大吟醸酒
秋田県湯沢市
リンゴやライチのような華やかでフレッシュなお酒。乾杯や食後におすすめ。

ざるそうほうらい
残草蓬莱
純米吟醸酒
神奈川県愛甲郡
バナナに似た穏やかな甘さを含んだ吟醸酒。タレ系のお肉にマッチします。

けんこんいち
乾坤一
純米吟醸酒
宮城県柴田群
キリッとシャープなお酒。塩系のお肉にぴったり！辛口がお好きな方にオススメ。