



YAKINIKU AKATSUKI GRAND MENU

赤身肉、お酒、会話を心ゆくまでお楽しみください◎

取り扱いの牛肉について

当店は、特定の産地・ブランド・BMSにこだわることなく、和牛、国産牛、輸入牛を使用しております。肉の「格」ではなく「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。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（70g前後）を基本量としておりますが、一部異なるメニューもございます。価格表示に「1cut」の記載があるお肉は「1枚単位」でご注文いただけます。

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たします。

Lean beef

自慢の赤身肉 (ロース系)



ハラミから取れる20%部位。やわらかい…のに野生的な肉々しさ。

SAGARI

サガリ盛り (12cuts) **¥1,580**
Mt. Hanging Tender

1人前サガリ (4cuts) **¥780**
Hanging Tender (Regular portion)



創業からの名物部位。脂がダントツ少ない上に抜群のやわらかさ。

FILLET

ヒレ盛り (12cuts) **¥2,480**
Mt. FILLET

1人前やわらかヒレ (4cuts) **¥980**
FILLET (Regular portion)



レギュラー2種とプレミアム1種の盛り合わせ。食べ比べならこれ。

ASSORT

赤身のおまかせ盛り (12cuts)
Assorted platter of Lean beef **¥3,980**

(The next page features a combination of two items from section "Regular" and one item from section "Choicest".)

【Recommended】 焼肉のお供にいかがですか？ 【Customization】



Dip in raw egg!

1つ ¥100

たまごの黄身
たれ系のお肉にマッチ。



With Ponzu sauce!

1つ ¥200

自家製ポン酢使用。
鬼おろしポン酢



Wrap the meat!

¥400

満足感アップ!
サンチュ 肉味贈付き

レギュラー赤身 Regular lean beef

¥1,380 ¥350/1cut



肩部位ザブトン。一般的には霜降りですが、当店では赤々として野生味あふれる銘柄牛をセレクト。

赤ざぶとん
ZABUTON (Chuck Flap)



モモ部位の芯玉の芯のお肉でシンシン。ジューシーさを堪能できるサイコロカットでご提供！

しんしん
Shin-shin (Top Round)



多少入っているサシを気にさせない引き締まった赤身の美味しさ。

肩三角
KATA-SANKAKU (Triceps Brachii Caput)



しんしんの兄弟分。きめ細かくやわらかい肉質。元の形が亀の甲羅のようなので。

かめのこ
KAMENOKO (Thick Flank)



おしり付近のしっとりとしたなめらかさの定番赤身肉。絶対レア焼き！

ランプ
Ramp



内モモに存在する希少部位。安定した赤身具合で、舌触りも歯切れもよし！内モモに被さっている部位です。

モモかぶり
MOMO-KABURI (Prime Thick Flank)

プレミアム赤身 Choicest lean beef

¥2,480 ¥650/1cut



部位の形が「とうがらし」型。肩甲骨付近からわずかに取れる希少肉。旨味と肉汁が口いっぱいに広がります。

トウガラシ
TOHGARASHI (Chuck Tender)



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
RANBOSO (Prime Ramp)



一頭から3kg程の希少バラ部位。心地よい食感、溢れる肉汁の旨味、秘伝ダレのコクの三つ巴をご堪能ください。

かいのみ
KAINOMI (Flap Meat)



同じサガリでも和牛のサガリは超希少！食感も味わいもジューシーさもプレミアム！

和牛サガリ
Prime Hanging Tender

うわみすじ シルキー食感のさっぱり赤身。ややサシあり。
ネクタイ 1頭から2~300gくらいとかなり希少。

※プレミアム赤身は日替わりにて2~3種類のご用意となります。ご了承ください。

究極の赤身 Prime fillet of Wagyu

不定期入荷 (予約可)



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。そして、その中で最も厚みのある部位「シャトーブリアン」は、美しさ・柔らかさ・美味しさを兼ね備えた究極肉と言っても過言ではありません。不定期入荷ですので、1週間前のご予約をお勧めします。

和牛フィレ
Prime fillet of wagyu ¥3,480

和牛シャトーブリアン
Chateaubriand of wagyu ¥7,980/100g

100gより50g単位のご指定量でご用意いたします。

Classic

タン・カルビ・ホルモンなど

Tongue

厳選！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。

(カットレモンは別料金でご用意しております。)

二枚舌

Thick-cut prime tongue

¥3,980

タン上質部位を厚切りで！

特上タン塩

Prime tongue

¥1,980

不動の一番人気！

タン塩

Tongue

¥980

脂少ないタン中

裏タン

Back side of tongue

(みそ・にんにく)

¥1,280

ひとつの舌から1本だけ



特上タン塩No.1!

Short ribs

和牛カルビ

韓国語で肋骨を意味するカルビ。焼肉においては肋骨に付いているバラ肉を指します。あかつきは抜群に美味しい黒毛和牛のバラにこだわって仕入れています。ライスやサンチュとの相性が抜群のわんぱく部位です！

和牛上カルビ

Prime short rib

¥1,780

美しいサシや霜降り

和牛カルビ

Short rib

¥980

リーズナブルで旨い



黒毛和牛のカルビは旨さが違います！

Various

まだまだ色々

骨付きフランク

Bone-in pork-sausage

¥380/本

胡椒のスパイスがクセになる！パリッと焼いてビールと一緒に！

エビ塩焼き

Shrimp

¥980

女性人気が高い海老ちゃん。食べやすく剥いてありますよ。

和牛ハラミ

Wagyu HARAMI(skirt steak) ¥650/1cut

¥2,480

黒毛和牛の贅沢ハラミ！サラッとした肉汁と食感がたまらない。

豚トロ(塩)

Fatty pork

¥780

ブタのネック。サクッと食感♪ちょっと気分を変えたい時に。



骨付きフランクでBBQ気分上昇中↑

Innards

ホルモン

肉の締めくくりには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 (味噌)

large intestine

¥980

レバーは密かな名物



マルチョウ (味噌)

small intestine

¥980

角切り

牛レバー (塩)

liver

¥980

サクサクなハツ



角切り

牛ハツ (塩)

heart

¥980

上ミノ (味噌)

rumen

¥1,280

※ () 内はおすすめの味付けです。



ミックスホルモン

Assorted platter of innards

3種類の大盛ミックス約200g!

塩or味噌 ¥1,980

Amazing

絶品部位と創作



(厚切りタン)

名物!二枚舌

Specialty!

Thick-cut prime tongue

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よし。

¥3,980 ¥2,000/Half



ハマるヒレにんにく

Garlic Fillet

やわらかいヒレにたっぷりのにんにくを乗せた大人気メニュー!ほんのり赤みが残るくらいの両面レア焼きがおすすめ!

¥1,080 ¥300/1cut



香る和牛とも三角

TOMO-SANKAKU(Tri tip)

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。

¥1,480 ¥400/1cut



唯一の食感特上みすじ

MISUZI(Top Blade)

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。

¥2,480 ¥1,300/Half



塩いちぼ/たれいちぼ

ICHIBO (aitchbone)

お尻にあたる部位で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。

¥1,480 ¥400/1cut



かめのこチーズ

KAMENOKO Cheese
(Lean beef wrapped cheese)

ダントツの女子人気!クリームチーズを赤身肉で巻いた風変わりな創作系。もちろんワインにもマッチ。メニュー名は由来なので、カメノコ以外のお肉で巻く場合もあります。

¥1,580 ¥400/1cut



ガーリックフィンガー

Garlic rib finger

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

Joint & Special assorted



WOW!
200g OVER !!

200g超えの和牛カタマリを...

注文は
お早め



目の前のロースターでじっくり焼き...

カタマリ

¥3,480

Joint of Wagyu

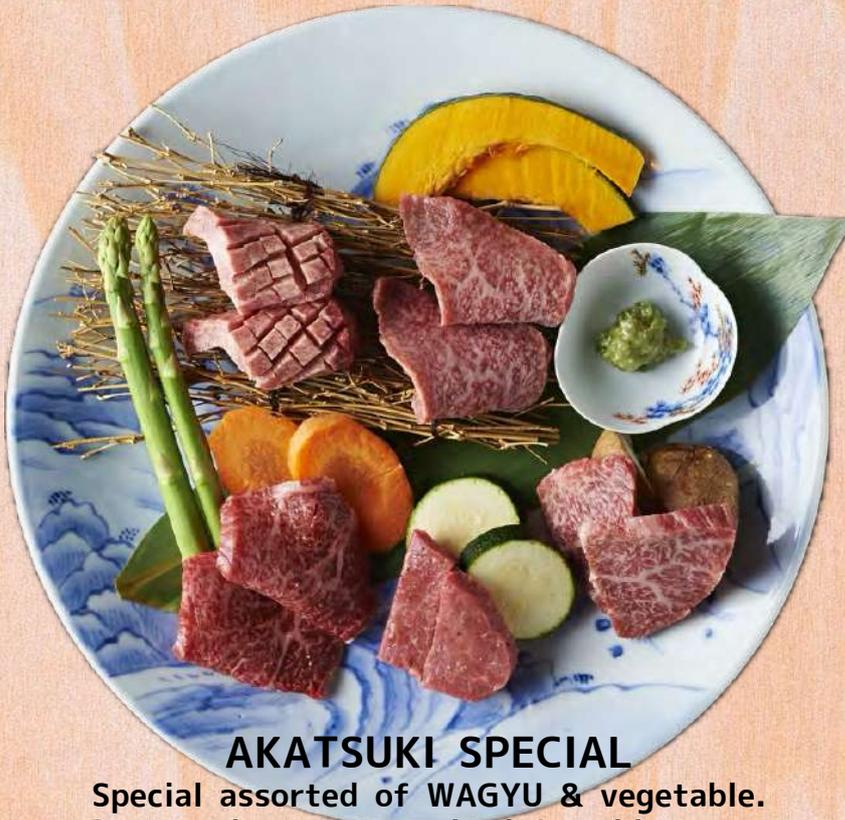
和牛ブロックを丸ごとロースト！
当店ロースターの強みである「遠火」でじっくり時間をかけて焼き上げます。外はカリッと、中はほんのりレア、肉汁をたっぷり閉じ込めたお肉をシンプルに塩でお召し上がりください！

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約30~40分を要します。焼き上がり後は一度お下げし、数分休ませてから、カットしてお持ちいたします。

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。



Gently roast on all sides for 20-30 minutes.
Then we cut it and serve it to you.



AKATSUKI SPECIAL

Special assorted of WAGYU & vegetable.
Reservations are required for this menu.

- 二枚舌
- 特選霜降り
- 特上みすじ
- プレミアム赤身1
- プレミアム赤身2
- 焼き野菜

1人前
(上記5種×2枚)
¥6,480

1.5人前
(上記5種×3枚)
¥9,680

あかつきスペシャル

絶品和牛とお野菜の豪華盛り

事前予約限定

あかつきスペシャルは事前のご予約が必要です。前営業日までにご注文数をご連絡ください。

Steak tartare

ユッケ

アボカドユッケ



サンチュや韓国のりで包んで
美味しい!

Horse meat tartare
with avocado

アボカドユッケ
¥2,380

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!

馬ユッケ



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 ¥1,780
Horse meat tartare

和牛ユッケ



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
Wagyu tartare

Sashimi of meat

刺身



センマイ刺 ¥780
Omasum sashimi



ハツ刺 ¥1,380
Heart sashimi



和牛ハラミ刺 ¥2,480
Skirt steak sashimi



熊本馬刺 ¥1,980
Horse meat sashimi

【生食に関するお願い】

刺身やユッケはお早めにお召し上がり
いただきますようお願いいたします。長時間お
召し上がりにならなかった場合には、当
店の判断にてお下げする場合がございます。
予めご了承ください。なお、お子様、
ご年配の方、妊娠中の方、その他健康に
不安のある方の生食はご遠慮ください。

当店の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?」「自己責任なら
生で食べてもいいんでしょ?」などスタッ
フを誘導することはお控えください。ス
タッフの回答内容に関わらず、レバーおよ
び正肉は生ではお召し上がりいただけま
せん。

Salad

サラダ

※仕入状況によりサラダの具材を一部変更することがございます。ご了承ください。



サニーレタス・きゅうり・パプリカ・長ネギなどの野菜を、自慢の塩ダレとごま油で和えた焼肉では定番のサラダ。塩だれの美味しさとごま油の香ばしさがたまらない、やみつき間違いなしの逸品です。ひとりにつづつご注文される方も多い定番サラダです。

定番！チヨレギサラダ

¥580

Korean-style Choregi salad

ポテトサラダに和牛しぐれ煮と味玉を添えました！よく混ぜてお召上がりください。
(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

Potato salad with minced beef

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。ぜひスプーンでたっぷりドレッシングと一緒に召し上がりください！

ゴロツとトマトサラダ

Tomato salad ¥580

Japanese-style
Tohu salad

豆腐和風サラダ

¥580

豆腐をメインに葉物野菜やトマトを使用し、たっぷりの自家製ポン酢でさっぱりと仕上げたヘルシーな和風サラダです。



のりレタス

¥580

Lettuce salad with Korean seaweed

レタス（またはサニー）に韓国海苔をたっぷり乗せ、自家製ドレッシングをかけたシンプルなサラダ。初めは海苔がパリパリで美味しい。ドレッシングを吸ってしんなりしても美味しい。

Vegetables for grilling

焼き野菜



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。

定番で用意しているお野菜

玉ねぎ 人参 アスパラガス ナス ズッキーニ
長ネギ かぼちゃ さつまいも 長芋 ピーマン

焼き野菜盛り合わせ ¥980

Assorted platter of vegetables



きのこ好き🍄必見！

エリンギや椎茸など3～4種類のきのこを器いっぱい盛りにした人気メニュー！お肉の間に忍ばせてあげれば、気分は山のバーベキュー♪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

Assorted platter of mushroom

お野菜・きのこ類は1種類の単品でも承ります。

Appetizers

キムチ・ナムル・おつまみ



消化促進！まずは！ **白菜キムチ** **¥380**
 甘い餡がたまらん！ **カクテキ（大根）** ¥480
 浅漬け、辛くない！ **オイキムチ（きゅうり）** ¥480

上記の3点盛り **キムチ盛り合わせ** **¥780**
 Kimchi platter



甘辛く煮込んだタンをキムチにしちゃいました！

新名物!! **タンキムチ** **¥380**
 Stewed tongue kimchi

こんな変わり種も！
クリームチーズのキムチ
¥680



Cream cheese kimchi



もはや麺類！ **もやしナムル** **¥380**
 ビタミンC！ **青菜ナムル** **¥380**
 旬の野菜を！ **季節野菜のナムル** ¥480

上記3点 **ナムル盛り合わせ** **¥780**
 Namul platter



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。

海鮮千手ミ (韓国風お好み焼き) **¥1,280**
 Korean pancake



山盛り

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！

韓国のに Korean seaweed
 並(R) **¥380**
 山盛り(L) **¥780**



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。お酢で全体を引き締めています。

アボQ (アボカド+オイキムチ)
 Marinated avocado & cucumber **¥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。ついついおかわりしたくなるやみつきメニューです。

キャベQ (キャベツ+きゅうり)
 Marinated cabbage & cucumber **¥480**



やわらかく煮込んだ和牛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。

和牛やわ煮のネギポン酢
 Stewed beef with Ponzu **¥580**



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！サンチュで肉を巻く時に合わせるものおすすめ。

にんにくあげ (セルフ揚げ)
 Fried garlic (fry it yourself) **¥480**



生のピーマンって意外とうまい！生ピーマンに大葉を添え、特製の肉味噌をたっぷりつけてお召し上がり下さい！パリッと食感が心地よい。

辛みそ生ピーマン
 raw green pepper with miso **¥380**

おつまみ

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もご用意しています。

味付け玉子 エゴマの葉漬け 冷奴
 チャンジャ 梅水晶など… **¥480~**

1種類の注文につき調理時間10分いただきます。
一度に3種類注文の場合は30分かかります。



和牛が繰り出すコクと旨味

秘伝！あまつぼカレー

It's homemade!
Beef curry

あかつきのルーツとなる「寿香苑あまつぼ」の名物カレー！焼肉の後でもなぜだかスルスルっと食べられちゃう。大量の和牛を使用して滲み出る旨味とオリジナルスパイスからなる深い味わいは、焼肉屋だからこそできる、どこにも真似できない自信のカレーです。

¥1,280 Half ¥880



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
Spicy ramen ¥980



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&卵黄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
Korean mixed rice ¥780
Half ¥480



京都発の激辛ラー油「舞妓はんひい〜ひい〜」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います。

TKGひいひい
Rice with raw egg ¥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、自家製味玉など。

冷めん
Cold noodles ¥980
Half ¥680



自家製の肉味噌ベースの辛めのスープです。野菜もたっぷりで角煮入り。2〜3名様で取り分けて丁度良い量です。

ユッケジャン ※ハーフ400円引き
クッパ ¥1,280 スープ ¥1,080

Yukgaejang rice in it / only soup
(a spicy beef soup)



たっぷりの唐辛子を効かせた味噌ベースの豆腐チゲです。エビや肉から滲み出た旨味の後に辛さが後から追ってきます。汗かきます。豆腐を食べた後は、お酢を入れるとスープがマイルドに。

激辛豆腐チゲ ¥1,780
Tofu Jjigae (a spicy stew of tofu)



牛骨ベースの白濁したスープご飯。あっさり、でも深みのある味に胡椒を効かせて。2〜3名様で取り分けて丁度良い量です。

コムタン ※ハーフ400円引き
クッパ ¥1,280 スープ ¥1,080

Gom-tang rice in it / only soup
(a simmered soup of various ox parts)



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！

和風のりクッパ
Soup rice ¥580



ライス Rice

大(300g)	¥450	L
中(200g)	¥350	M
小(100g)	¥250	S



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
Wakame ¥480
seaweed soup



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ルな味付けです。1〜2名様分の量です。
たまごスープ
¥480
Egg drop soup



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
¥480
Vegetable soup

Dessert

デザート



バニラアイス

きな粉餅アイス

ラズベリー
シャーベット

南高梅
シャーベット

シンプルだけどやっぱり美味しい。チョコレートもかけちゃいます。

バニラアイス

¥390 Vanilla Icecream

きな粉&ミルクが意外とさっぱり。モチモチぎゅうひがクセになる。

きな粉餅アイス

¥490 Icecream like Japanese sweets

甘味と酸味が良いバランスのちょっと大人めなシャーベット。

ラズベリー シャーベット

¥490 Raspberry sorbet

程よく甘くてさっぱりとした味は焼肉の後のリセットにぴったり。

南高梅 シャーベット

¥490 Plum sorbet



クリーミーな
杏仁豆腐

¥390 Almond tofu



ほろ苦さがオトナ

ティラミス

アイスクリーム添え

¥590 Tiramisu

To go

お土産



自慢の黒毛和牛を甘くコクのある秘伝のタレで焼き上げ、ご飯の上にたっぷりのせた焼肉弁当です。お肉を一晚もみダレに漬けておくことで、冷めても美味しくお召し上がり頂けるお弁当になっています。

和牛焼肉弁当

Yakiniku Bento to go

¥1,780-

焼肉1.5倍 プラス¥680

焼肉2.0倍 プラス¥1,280

ご飯大盛 プラス¥100

お土産のお代には包装代が含まれます。

Course

コースメニュー

Recommended
for first-time visitors!!

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。

Please order for the number of people.

(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

Reasonable course

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

Kimchi platter

のりレタス

Lettuce salad

ナムルー種

Today's namul

特上タン塩

Prime tongue

豚トロ

Fatty pork

レギュラー赤身2種

2 types of regular lean beef

カルビ

Short rib

ホルモン1種

Innards

ユッケジャンクッパ

Yukgaejang

+

腹ペコボーナス

お一人様 ¥4,800-

飲み放題 +¥2,200-
all you can drink(100min)

赤身三昧コース

Standard course

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

Kimchi platter

のりレタス

Lettuce salad

ナムルー種

Today's namul

特上タン塩

Prime tongue

ヒレにんにく

Garlic Fillet

プレミアム赤身2種

2 types of choicest lean beef

レギュラー赤身2種

2 types of regular lean beef

ホルモン1種

Innards

ユッケジャンクッパ

Yukgaejang

+

腹ペコボーナス

お一人様 ¥5,800-

飲み放題 +¥2,200-
all you can drink(100min)

絶品堪能コース

Premium course

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

Kimchi platter

のりレタス

Lettuce salad

ナムルー種

Today's namul

二枚舌(厚切りタン)

Thick-cut prime tongue

特選霜降り

Specially selected marbled meat

プレミアム赤身2種

2 types of choicest lean beef

レギュラー赤身2種

2 types of regular lean beef

特上みすじ

MISUZI(Top Blade)

ユッケジャンクッパ

Yukgaejang

+

腹ペコボーナス

お一人様 ¥7,800-

飲み放題 +¥2,200-
all you can drink(100min)

(サンチュもご用意しております。フードロス削減のため、必要な枚数を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。)

※ユッケジャンクッパは変更できます※

締めユッケジャンクッパは、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円までのドリンクが対象です。100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。

注文時のグラス交換制です。飲み切っていないドリンクがある場合にはご提供いたしません。

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。

当店の価格はすべて税込表示です。