



GRAND MENU

スマートフォンでのセルフオーダーにご協力いただきありがとうございます◎

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（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。

あかつき自慢の赤身肉！

(コース系)



赤身の
おまかせ盛り

一番人気！迷ったらコレ！

プレミアム赤身を含む3種類をお得に盛り合わせ！

種類は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。

1皿 ¥3,980

(3種類を4枚ずつの計12枚)

1枚ずつ追加 +¥1,100



ヒレ盛り・
サガリ盛り

赤身肉をたっぷり堪能するなら

特に脂が少ない赤身を3倍盛り！筋トレ中の方にも！

1皿 ¥2,980

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 肉味贈付き

¥400

レギュラー赤身

一人前 ¥1,280 ¥380/1cut



にんにく無しの
ヒレ(たれ)もおすすめ!

超定番!
ヒレにんにく
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!両面さらっとレア焼きがおすすめ!

部位 サボった腹筋
赤身度 ★★★★★



人気部位!
サガリ
横隔膜にぶらさがる内臓に分類されるお肉。やわらかい…のに野生的な肉々しさ。人気急上昇中です。

部位 横隔膜の下
赤身度 ★★★★★



肩三角
部位 うで
赤身度 ★★★

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。



しんしん
部位 うちもも
赤身度 ★★★

ジューシーさを堪能できるサイコロカットでご提供!



かめのこ
部位 うちもも
赤身度 ★★★

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。



ランプ
部位 おしり
赤身度 ★★★★★

しっとりとしたなめらかさの定番赤身肉。絶対レア焼き!



モモかぶり
部位 うちもも
赤身度 ★★★★★

モモを覆っている部位。舌触り良し、歯切れもよし!



**昆布締め
赤ざぶとん**
部位 かた
赤身度 ★★★★★

肩「ザブトン」を昆布で締めて、旨味をさらに引き立てました。

プレミアム赤身

一人前 ¥2,280 ¥650/1cut



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広がります。

トウガラシ



一頭から3kg程の希少ばバラ部位です。心地よい食感と柔らかさ、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



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。オープン当初からの人気部位です。

らんぼそ

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。

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。

究極の赤身



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。少量入荷。

和牛フィレ

一人前 ¥2,980

和牛シャトーブリアン

¥6,980/100g

100gより50g単位のご指定量でご用意いたします。

もちろん赤身だけじゃない！

美味しい絶品肉もお見逃しなく！



名物の二枚舌は
カリッと焼くとGood

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よし。

¥3,980
¥2,200/ハーフ



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ン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。

¥1,980
¥600/1cut



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。

¥2,480
¥1,400/ハーフ



二枚舌

とも三角

特上みすじ

プレミアム赤身1

プレミアム赤身2

季節野菜

1人前

(上記5種×2枚)

¥5,980

1.5人前

(上記5種×3枚)

¥8,980

絶品肉とお野菜の豪華盛り

あかつきスプeshシャル

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。あかつきスペシャルの内容を踏襲した「絶品堪能コース」は当日でもご注文いただけます。

肉塊をじっくり焼く

3名様以上のお客様にオススメ!

焼く前からワクワク。迫力満点のお肉はこちらです!



WOW!
200g OVER !!

200g超えの和牛カタマリを...

カタマリ ¥3,480

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



食べ応えあり!

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

タンやカルビなど定番はこちら

厳選！タン塩 大きく引き締まったタンを厳選しております。

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。（もちろんご用意いただければカットレモンをお持ちします！）

特上タン塩	¥1,980	不動の一番人気
タン塩	¥980	脂少ないタン中
タン付け根	¥680	コリコリ食感

“裏”メニューございます…

辛みそ裏タン
ニンニク裏タン
¥1,280



タンの「裏」には棒状の部位が存在します。サクサクと歯切れ良く、きめの細かい肉質です。もちろん一頭のタンから1本だけの希少部位です。丸ごと一本をマンゴーカット、辛味噌もしくはニンニクで！

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あります。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・並はその美しさをご認識ください。

特上カルビ	¥2,280	とろけるう〜っ
上カルビ	¥1,580	ご飯にワンバン推奨
カルビ	¥1,080	並でこんなに旨いの？

まだまだ色々

骨付きフランク ¥330/本
胡椒のスパイスがグセになる！パリッと焼いてビールと一緒に！

エビ塩焼き ¥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 ¥2,280
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) ¥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。



ホルモン

最後の締め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)	¥980
マルチョウ (味噌)	¥980
角切り 牛レバー (塩)	¥980
角切り 牛ハツ (塩)	¥980
上ミノ (味噌)	¥1,280



ミックスホルモン

3種類の大盛ミックス約200g！

塩or味噌 ¥1,980

※ () 内はおすすめのみ付けです。

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。



あかつき名物
アボカドユッケ

サンチュや韓国のにりで包んで
美味しい！

アボカドユッケ
¥1,980

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に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 ¥1,580



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。



熊本直送 **ボリュームあります**
馬刺の三点盛り
計150g ¥5,980
霜降り馬刺 ¥2,480
赤馬刺(ももコース) ¥1,780
白馬刺(たてがみ) ¥1,780

【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 ¥2,280

サラダ

お肉の前に生野菜でバランスアップ！



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。ひとりに一つずつご注文される方も多い定番サラダです。

定番！ チョレギサラダ

¥580



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！

ゴロツとトマトサラダ

¥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



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。

豆腐和風サラダ

¥580



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。シンプルなのにハマる

のりレタス

¥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！



焼き上がり後のイメージです。
お客様ご自身でお焼きいただくメニューです。



きのこ好き🍄必見!

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。

定番でご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 / 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盛りつけた人気メニュー！お肉の間に忍ばせてあげれば、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



焼肉といえばコレから！白菜キムチには消化促進の効果あり！オイキムチ、カクテキ、タンキムチはどれも自家製！

キムチ盛り合わせ ¥880

白菜キムチ カクテキ(大根)
タンキムチ オイキムチ(きゅうり) 単品¥480

こんな変わり種も！

クリームチーズのキムチ

¥680



定番の「豆もやし」と「小松菜」、季節野菜で作る「季節のナムル」をご用意しております。つつい箸が伸びる自慢の味付けです。3種の盛り合わせでも、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 季節のナムル

単品¥480



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！

海鮮千チミ (韓国風お好み焼き)

¥980



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

¥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)

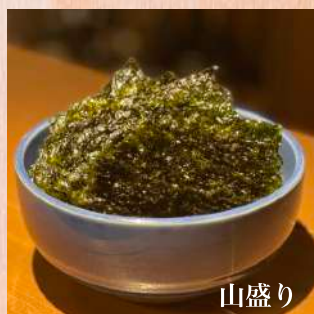
¥580



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おススメ！

韓国のり 並 ¥380

山盛り ¥780

山盛り



目の前で香ばしく揚げたホクホクん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。

んにんにく揚げ (セルフ揚げ)

ノーマル ¥480

タン入り +¥100



居酒屋あかつき?

んにんにく
醤油漬

エゴマの葉漬

味付け玉子

梅水晶

チャンジャ

お酒に合うおつまみ集めました！

焼肉が落ち着いたか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香をご用意しています。

んにんにく醤油漬 味付け玉子 エゴマの葉漬

チャンジャ 梅水晶など…

各¥380

お食事・スープ



和牛が練り出すコクと旨味 秘伝！あまつぼカレー

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。

一人前 ¥1,280 ハーフ ¥780



あの辛ラーメンをコムタンスープでアレンジ！辛さの中にまるやかさを感じます。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

+¥200で和牛煮入りにできます。



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&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 一人前 ¥780 ハーフ ¥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 ¥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。

冷麺 一人前 ¥880 ハーフ(味玉なし) ¥480



ユッケジャンクツパ ¥1,280 ハーフ ¥680

ユッケジャンスープ ¥980 ハーフ ¥580

+¥200で和牛煮入りにできます。

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



コムタンクツパ ¥1,280 ハーフ ¥680

コムタンスープ ¥980 ハーフ ¥580

+¥200で和牛煮入りにできます。

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

舞妓はんひい〜ひい〜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。

和風海苔クツパ ¥580



肉汁の一滴まで逃さず味わうための王道アイテム！お肉をご飯にワンパ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ルな味付けです。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。



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

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

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

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



クリーミーな
あんじん豆腐
¥390



ほろ苦さがオトナ
ティラミス
アイスクリーム添え
¥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自分にも。



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。お肉を一晩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

¥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

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

のりレタス

ナムル一種

特上タン塩

豚トロ

レギュラー赤身2種

カルビ

ホルモン1種

ユッケジャンクッパ

+

腹ペコボーナス

お一人様 ¥5,000-

飲み放題 +¥2,200-

赤身三昧コース

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

のりレタス

ナムル一種

特上タン塩

ヒレにんにく

サガリ

プレミアム赤身2種

レギュラー赤身2種

ユッケジャンクッパ

+

腹ペコボーナス

お一人様 ¥7,000-

飲み放題 +¥2,200-

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

のりレタス

ナムル一種

二枚舌(厚切りタン)

特選霜降り

プレミアム赤身2種

レギュラー赤身2種

特上みすじ

ユッケジャンクッパ

+

腹ペコボーナス

お一人様 ¥9,000-

飲み放題 +¥2,200-

(サンチュもご用意しております。必要な量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 / 韓国のみにも変更可能です。

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。100分でラストオーダーです。お席の時間制限はしていませんので、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。