

一肉刺しー

王様ユッケ 1,980

店主自ら買い付けたA5番の雌牛のみを使用
ジューシーでとろける食感をご堪能ください

雲丹ユッケ 3,200

利尻産雲丹とオリーブ醤油

トリュフと淡雪塩のプラチナユッケ

スマートリュフと浪速の淡雪塩を使った割烹金舌限定のユッケ
3,480

厳選 和牛赤身刺し 1,780

厳選 和牛大トロ刺し 1,980

黒毛和牛のタンてっさ 2,800

白せんまい刺し 980

牛ハツの油引き 950

牛刺しの盛り合わせ 3,480

(二人前より)

【生食用牛肉(ユッケ・牛肉寿司・牛刺し)の販売にあたり】

当店は港区保健所より、認定生食用食肉取扱者等設置施設として認可されました。なお、仕入れに関しても同様の認可を受けた卸業者より仕入れをしております。これからも、安全・安心なお肉をご提供できるよう取り組んでまいります。

※一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがございます。
※お子様や高齢の方、抵抗力が弱いお客様には提供を控えさせていただく場合がございます。

表示料金は消費税を含まない金額であり、別途サービス料5%を加算させていただきます

一牛肉寿司ー

本日厳選のものを、当店名物「黒シャリ」で
丹精込めて握らせていただきます

和牛トロ握り 680

霜が入った希少部位だけを厳選した牛肉寿司

和牛炙りトロ握り 680

和牛赤身握り 580

ももや背中のしっとりした部位で握った牛肉寿司

肉の魔球 1,200

雲丹キャビア 1,180

塩トリュフ握り 1,180

おまかせ3貫握り 1,180

その日のお薦めをご用意いたします

とろたく巻き 1,480

とろける和牛とたくあんを巻物に

ねぎとろ雲丹たく巻き 1,980

牛しぐれ煮巻き 1,100

一野 菜一

レタスとクレソンのサラダ 780

林檎のドレッシング

季節のサラダ 880

長芋わさび漬 580

いぶりがっこ 580

フルーツトマト(アメーラトマト) 580

表示料金は消費税を含まない金額であり、別途サービス料5%を加算させていただきます

一 焼き 一

日本一のレバー溶岩焼き 1,980

牛一頭のレバーから3分の1しか取れない「エンガワ」
限定使用。富士の溶岩石の上で中までしっかりと焼いて
お召し上がりください。

※市場がお休みの時はご提供できませんのでご了承ください

黒毛和牛 溶岩焼き 1,980

ハツの溶岩焼き 1,000

黒毛和牛の鉄板ステーキ 1,000

さがりの薫焼き 1,880

塩タタキ・タレ焼きかお選びください

黒毛和牛
サーロインステーキ 6,500

黒毛和牛のフィレスステーキ 6,800

最上級 シャトーブリアン
黒毛和牛ステーキ 7,800～

料理長おすすめ
本日の黒毛和牛ステーキ 6,000～

表示料金は消費税を含まない金額であり、別途サービス料5%を加算させていただきます

一 牛串 一

お肉が持つ本来の香ばしさと旨味が凝縮された
厳選和牛を職人が丹念に焼き上げます

三十日間熟成 金舌 1,480

30日間も手塩にかけて熟成した珠玉の逸品

三十日間熟成 極上金舌 2,480

根元わずか40gだけを厳選した“極上金舌”

日本一のレバー串 1,300

牛一頭から3分の1しか取れない希少な部位を使用

牛ハツ串 1,100

料理長お薦め

黒毛和牛の串焼き 1,800～

牛串の盛り合わせ 6,800～

一 野菜 一

松茸 1,200～

お薦めの調理法をお尋ねください

松茸のお椀焼き 680

大きめの椎茸をお椀に見立て、お出汁と共に

焼き野菜の盛り合わせ 1,800

加茂茄子と伏見唐辛子の
牛味噌田楽 980

表示料金は消費税を含まない金額であり、別途サービス料5%を加算させていただきます

一 逸品 一

| | |
|---|-------|
| 牛すじと辛味大根ポン酢和え | 680 |
| 牛すじコロッケ | 680 |
| あの人気商品がさらに美味しくなって復活！ 牛すじの佃煮をコロッケにしました | |
| かつを出汁のゆでタン | 820 |
| 仕上がりまでに72時間。濃厚かつを出汁で、 箸で切れるほど柔らかく煮込んだ究極ゆでタン。 | |
| 麩舌 (5枚) | 980 |
| 米麩と野菜で醗酵させた熟成舌。 | |
| いくらおろしユッケ | 780 |
| 自家製タンラー油 | 320 |
| レバーの山椒揚げ | 1,000 |
| 和牛のレバーペースト | 980 |

一 牛串 一

| | |
|--|-------|
| 名物 牛タン茶碗カレー | 680 |
| じっくり煮込んだ牛タンとたっぷり野菜の濃厚カレー 当店のメにぴったりの逸品です | |
| 名古屋コーチンの 卵かけごはん | 580 |
| 名古屋コーチンと 雲丹ユッケごはん | 1,180 |
| サーロインのトリュフすき焼き | 1,680 |
| イクラユッケごはん | 1,500 |
| 醤油漬けのイクラと一緒に召し上がってください | |
| 和牛の極み牛丼 | 1,550 |
| 名古屋コーチンと金舌特製の出汁で作った牛丼の極み | |
| トリュフと名古屋コーチンの 卵かけごはん | 1,680 |
| 肉野菜スープ | 360 |
| 和牛と根菜の合わせ出汁。メの一口スープです | |

一 逸品 一

| | |
|---|-------|
| 牛すじと辛味大根ポン酢和え | 680 |
| 牛すじコロッケ | 680 |
| あの人気商品がさらに美味しくなって復活！ 牛すじの佃煮をコロッケにしました | |
| かつを出汁のゆでタン | 820 |
| 仕上がりまでに72時間。濃厚かつを出汁で、 箸で切れるほど柔らかく煮込んだ究極ゆでタン。 | |
| 麩舌 (5枚) | 980 |
| 米麩と野菜で醗酵させた熟成舌。 | |
| いくらおろしユッケ | 780 |
| 自家製タンラー油 | 320 |
| レバーの山椒揚げ | 1,000 |
| 和牛のレバーペースト | 980 |

一 牛串 一

| | |
|--|-------|
| 名物 牛タン茶碗カレー | 680 |
| じっくり煮込んだ牛タンとたっぷり野菜の濃厚カレー 当店のメにぴったりの逸品です | |
| 名古屋コーチンの 卵かけごはん | 580 |
| 名古屋コーチンと 雲丹ユッケごはん | 1,180 |
| サーロインのトリュフすき焼き | 1,680 |
| イクラユッケごはん | 1,500 |
| 醤油漬けのイクラと一緒に召し上がってください | |
| 和牛の極み牛丼 | 1,550 |
| 名古屋コーチンと金舌特製の出汁で作った牛丼の極み | |
| トリュフと名古屋コーチンの 卵かけごはん | 1,680 |
| 肉野菜スープ | 360 |
| 和牛と根菜の合わせ出汁。メの一口スープです | |