

KINTANが 牛肉寿司を始める理由



再開発でオフィスビルも次々に建つ

「日本のウォール街」ビジネスシーンの中心日本橋。

老舗の百貨店や商店が数多くあり「商いの街」の
風情も残っています。

平日はビジネスマンで、土日は老若男女問わず、
多くの人々が賑わいを作る。

私たちはそんな日本橋に2017年3月出店しました。

その日本橋で

「その街で一番愛される焼肉レストランでありたい」

というKINTANのビジョンを実現するために、
私たちができること。

ビジネスパーソンからシニア・プラチナ世代まで

多くの人々が賑わいを作り、

ますます活気を帯びる日本橋に

お肉を食べて頂き、元気を、活力を与える

それが答えでした。

そのため“肉和食”というスタイルに挑戦します。

お肉を知り尽くした私たちの職人が、

“生・焼き・炙り・ステーキ・茹で”

5つの調理法でお肉の美味しさを

最大限に引き出した

料理、牛肉寿司をお愉しみください。

— 野菜 逸品 —



KINTAN グリーンサラダ	680
長芋ワサビ漬	580
和牛ロースのトリュフすき焼き(1枚)	1,680
飛騨サーロインのトリュフすき焼き(1枚)	2,280
かつを出汁のゆでたん(1枚)	780
牛ホルモンの茶碗蒸し	480



— 焼き —

熟成KINTAN2種焼き	1,580
熟成KINTANと黒タンの食べ比べ	2,480
黒タン焼き	2,980
さがりステーキ新玉葱ソース	1,680
黒毛和牛赤身ステーキ(100g)	3,000
黒毛和牛フィレステーキ(100g)	4,800
黒毛和牛フィレ厚切りステーキ(200g)	8,900
シャトーブリアン厚切りステーキ(200g)	12,800

— 丼 —

KINTANカレー	580
極上ミスジ牛丼	980
雲丹ユッケご飯	1,280
☆トリュフと名古屋コーチンのTKG☆	1,580

— 甘味 —

季節のジェラート	480
ガトーショコラ	480

※表記は税抜価格です

— 丼 —



THEカレー	580
和牛だし茶漬け	680
極上牛丼	980

— 甘味 —



季節のジェラート	480～
本日のデザート	480～