

와규 우설



1인분 ¥3,410
두껍게 썬 우설 반쪽 ¥1,800

최고급 흑모와규 우설과 호화로운 두툼한 부위를 엄선하여 최고의 우설을 맛보실 수 있습니다.



1인분 ¥2,800
우설 파소금 반쪽 ¥1,560

최고 품질의 흑모와규 우설에 일본의 인기 먹거리인 파 소스를 듬뿍 곁들여 먹습니다.



1인분 ¥3,410
최고급 우설 반쪽 ¥1,800

일본식 바비큐계에서 매우 인기 있는 야키니쿠의 첫 번째 요리인 엄선된 흑모와규 우설.



우설 모듬 1인분 ¥3,410

우설을 좋아하는 분, 꼭 드셔보고 싶은 분.



1인분 ¥2,200
우설 반쪽 ¥1,200

맛있고 건강한 일본 여성의 바비큐를 위한 최고의 선택입니다.



최고급 생 우설과 고기 혼합

1인분 ¥3,000

생 와규 우설과 생 계란 노른자를 잘 섞어서 드세요. 독창적이고 맛있습니다.



우설회

1인분 ¥3,000

우설의 가장 독창적인 맛을 즐겨보세요.

1인분

반쪽

추천

특선 우설

¥1,200

¥600

우설 뒷부분, 우설의 색다른 느낌을 느껴보세요.

특선 고베규



1인분 ¥2860
반쪽 ¥1500

프라임 안심

고품질의 고베규를 사용하여 지방이 많이 들어가지 않아 살코기를 좋아하는 분들에게 인기가 많은 상품입니다.



1인분 ¥2280
반쪽 ¥1300

슈페리어 다이어프램 갈매기

고베 쇠고기 황격막 고기, 적당량의 지방과 살코기, 부드럽고 육즙이 풍부한 바비큐 업계의 차세대 왕 아이템



1인분 ¥2869
반쪽 ¥1500

프라임 소갈비

통칭 소갈비라고 불리는 특선 고베규갈비는 입에서 살살 녹는 식감을 좋아하는 미식가라면 꼭 먹어봐야 할 메뉴입니다.



특선 허벅지살 스키야키 1인분 ¥3300

특별히 엄선된 고베 쇠고기 허벅지살을 스키야키 스타일로 조리하고 날계란과 완벽하게 결합하여 일본의 가장 전통적인 맛을 경험합니다.

1인분

반쪽

특상 프리미엄 안심

프리미엄 갈비 중 최고급 안심을 사용하며, 눈처럼 부드러운 식감과 고급스러운 식감을 자랑합니다.

특상 프라임 소갈비

갈비의 왕, 입에서 살살 녹으며 궁극의 식감이 느껴지는 곳에서 고기 본연의 고품격 단맛이 나옵니다.

프라임 3종 모듬 (안심/소갈비/갈매기)

선택이 어려우셨던 분들을 위한 희소식 세 가지 고기를 한번에 맛볼 수 있어요

특선 등심 쇠고기 스키야키

일본의 가장 전통적인 스키야키 요리인 최고 품질의 고기를 사용하고 날계란과 함께 가장 고급스러운 전통 별미를 즐기실 수 있습니다.

¥3,980

¥1,990

¥3,480

¥1,880

¥4,980

¥2,980

¥5,800



필레 심 120g ¥11,000

필레의 중앙에 가장 가까운 부분은 안심의 지방이 절반에 불과하며, 부드러운 살코기 중에서 가장 부드러운 부위 중 하나입니다.



텐돈 스테이크 120g ¥5,800

힘줄 고기는 씹을수록 고소한 향이 가득하고 고기의 풍미가 가득합니다.



설로인 120g ¥6,400

쇠고기의 뒷부분과 꼬리 부분의 고기는 운동량이 많지 않아 기름기가 풍부하고 입에서 녹는 부드럽고 부드러운 식감을 자랑합니다.



립아이 120g ¥6,400

소갈비살의 중앙부분, 지방과 살코기의 완벽한 비율, 육질이 가득한 육질, 소갈비살 중 가장 부드러운 부위.

두껍게 썬 특선 3종 모듬 150g ¥6,800

두툼한 고기를 좋아하는 이들을 위한 특별한 플래터 두툼한 고기가 선사하는 고기의 향연을 경험해 보세요.

등심 120g ¥8,800

허리부터 엉덩이 안쪽까지의 고기는 운동량이 많지 않아 특히 육질이 부드럽고 육질이 부드러워 고기의 여왕이라 불린다.

우둔살 120g ¥4,400

뒷다리살 중 가장 부드러운 부위로 육질이 부드럽습니다.

앞부분 어깨살 120g ¥4,400

어깨뼈 근처에 있는 앞다리의 고기는 고기 맛이 매우 강하고 적당히 부드럽고 단단합니다.

수량 한정

고베규 희소특선 부위

1인분

반쪽

안심심 ¥3,980 ¥2,000

고베 쇠고기 안심 중에서도 특히 드문 안심 심이 최고의 안심입니다.

추천 특선 갈매기 ¥3,800 ¥2,200

살코기와 살코기의 황금비율이 일반 횡격막의 맛을 뒤집습니다.

힘줄 고기 ¥3,400 ¥2,000

살코기 중 최고, 씹을수록 고소한 맛, 고기의 풍미가 가득합니다.

우둔살 ¥3,300 ¥1,950

뒷다리살 중 가장 부드러운 부위로 육질이 부드럽습니다.

옆구리살 ¥3,300 ¥1,950

복부에 가까운 뒷다리 안쪽 살은 지방 분포가 넓어
눈꽃을 좋아하는 손님들이 즐겨 찾는 숨은 고기입니다.

힘줄 심 ¥3,300 ¥1,950

뒷다리 중앙의 고기는 식감이 좋고 근막이 적어 살코기를
좋아하지만 씹고 싶지 않은 분들에게 가장 적합합니다.

영덩이 고기심 ¥3,300 ¥1,950

쇠고기 영덩이 중앙에 있는 고기는 살이 얇지만 눈꽃이
피어있어 매우 부드럽고 고기의 풍미가 가득합니다.

수량 한정

하네시다 ¥3,400 ¥2,000

갈비뼈에 가까운 어깨 안심에 소량의 고기가 들어가 살코기와
지방의 완벽한 조화가 입안에서 녹는 상징입니다.

추천 허리 근육 (가리비) ¥3,400 ¥2,000

허리에 가까운 중앙 부분의 희소한 부분을 꺾질처럼 잘라서
눈꽃송이가 딱 알맞게 분포되어 오일의 달콤함을 느낄 수 있습니다.

두껍게 썬 갈매기 ¥4,400 ¥2,500

갈매기 희귀 부품 중 단 몇 퍼센트에 불과함 갈매기 최고 사양.





배추김치



계란 수프

자신 메뉴

한국 김치 모듬 ¥880

배추김치 ¥440

계란 수프 ¥580

추천 궁극의 고베 쇠고기 소꼬리 수프 ¥2,500



궁극의 고베 쇠고기 소꼬리 수프

고베 쇠고기 진미 사시미 생물



極上タン

一人 ¥3,410 二人 ¥1,800



タンづくし

一人 ¥3,410



上タン



極上トロタンユッケ



トロタ:

특선 고베 쇠고기

추천 특선 고베 소금에 육회 ¥2,200

엄선된 프리미엄 고베규를 살짝 구워

쇠고기 본연의 맛을 느낄 수 있습니다.

특선 고베 쇠고기 육회 ¥2,200

엄선된 프리미엄 고베규를 살짝 구워서 생 계란

노른자를 곁들인 부드럽고 육즙이 풍부한 요리.

내장

추천 특선 소장 ¥800

식감은 쫄깃하고 기름이 풍부해 씹을수록 맛있습니다.

특선 쇠고기 위 ¥1,000

소의 첫 번째 위, 저지방, 쫄깃함.

최고대장 ¥1,000

쇠고기 대장에는 지방이 많이 들어있지만 신선함과

단맛을 잃지 않아 씹을수록 고소한 맛이 난다.



小腸

※写真はイメージです



고베규 요코초 코스

1인당 ¥13,000

- 샐러드
- 오늘의 수프
- 전채 3종
- 필레미농 또는 등심 스테이크 100g
- 구운 야채 플래터
- 특선 살코기 바비큐 5종
- 엄선된 구운 니기리 스시
- 일본차
- 디저트
- 커피(핫 또는 아이스)

고베규 와비사비 정식

1인당 ¥16,500

- 샐러드
- 오늘의 수프
- 전채 3종
- 엄선된 우설
- 필레미농 또는 등심 스테이크 100g
- 구운 야채 플래터
- 특선 살코기 바비큐 7종
- 바비큐 샤브샤브
- 엄선된 구운 니기리 스시
- 일본차
- 디저트
- 커피(핫 또는 아이스)

고베 쇠고기 진미 모듬 메뉴



엄선된 고베규 살코기 6종 모듬 ¥9,800

각 3조각 (아래쪽 깃털, 엉덩이, 옆구리, 힘줄, 앞다리 및 어깨, 최고 품질의 황경막)

고기 구매 채널에 대한 자신감이 있어서 모든 부위를 맛볼 수 있는 "와비사비 야키니쿠 세트"를 제공할 수 있습니다.



고베 쇠고기 모듬 ¥9,800

등심, 등심, 정강이, 우둔살, 삼각삼겹살, 와규 혀, 와규 황경막, 어깨살 각 2조각.



특선 고베규 살코기 5종 모듬 ¥7,850

각 3조각 (하부갈비, 우둔살, 앞다리, 힘줄, 최고급 황경막)



고베 쇠고기와 야채 모듬 ¥6,980

정강이살, 삼각삼겹살, 엉덩이살, 앞다리살, 어깨살, 와규혀, 허리심근살, 오늘의 내장 각 2조각.

고베 쇠고기 살코기 4종 모듬 ¥6,580

각 3개

구운 음식 샐러드



- 소시지 ¥680
- 야채 모듬 ¥800
- 양배추(콜라비) ¥330
- 옥수수 ¥330
- 호박 ¥330
- 양파 ¥330
- 표고버섯 ¥330

가고시마 흑돼지 목살 안심 150g ¥2500

가고시마산 흑돌고래는 입안에서 살살 녹으며
달콤하면서도 맛있습니다.



아와꼬리닭(허벅지살) 150g ¥1800

도쿠시마현산으로 지방이 적고 고기가 풍부하며
고기가 달콤하고 신선합니다.

시저 샐러드



참기름 샐러드

- 한국식 샐러드 ¥880
- 참기름 샐러드 ¥880
- 시저 샐러드 ¥880

- 추천 고베 쇠고기 힘줄 조림 ¥680
- 완두콩 ¥380
- 한국 김 ¥220

쌀 국수 디저트



특제 니기리 스시 (2개) ¥2,200



와비사비 냉면 ¥1,000

와비사비 냉면 소인분 ¥750



京の米老舗
八代目儀兵衛

교토의 노포 쌀
야쓰메이 기베

(쌀 본연의 신선함과 단맛을 먹다)

공기밥 대 ¥500

공기밥 중 ¥400

공기밥 소형 ¥300

디저트



크림 카라멜 브뤼레 ¥638

화이트 초콜릿 바닐라 아이스크림 ¥638

통말기 아이스크림 ¥638

특선 오미규

숯불구이

스테이크 정식 세트

極上の近江牛ステーキを七輪で。
 お肉はレアで提供しておりますので
 炭火でお好みの焼き加減でお召し上がりください。



등심

Sirloin

120g

¥8,000-

150g

¥10,000-

180g

¥14,000-

사진은 350g 입니다

필레

Tenderloin

120g

¥12,000-

150g

¥15,000-

180g

¥18,000-

사진은 180g 입니다



세트 포함

전채 3종, 샐러드, 밥, 수프, 커피(핫 또는 아이스), 디저트

가격에는 세금이 포함되어 있습니다