

神田
炭焼肉



盛り合わせ

【特選】黒毛和牛3点盛り

3,900円

【赤身】黒毛和牛3点盛り

3,200円

【神戸牛】4点盛り

6,700円

ホルモン3点盛り

1,800円

※表示価格は税込みとなります。

※画像はイメージです。

※盛り合わせ内容は、その日の仕入れ状況により異なります。
係の者へお尋ねください。

黒毛和牛

カルビ

1、1000円

中落ちカルビ

1、1000円

上カルビ

1、650円

特選カルビ

2、400円

もも

1、1000円

特選ロース

2、400円

売切ご免

厳選黒毛和牛の

おすすめ稀少部位をお楽しみください。



しんしん

1、350円

きめ細かく柔らかい。
赤身好きならずこれを。



かいのみ

1、350円

ヒレの下の方にある部位。赤身でも霜降りでもないハラミの
ような食感のお肉です。しつこくない適度な甘みがあります。



亀の甲

1、150円

しんたま（赤身部位）から約2割程度しか取れません。
霜降りの少ないさっぱりとしたお肉です。

ヒレ

2、400円

脂身が少なくキメ細かい。
加熱に弱い為、炙る程度でお召しあがりください。

ざぶとん

1、800円

ロースの中でも最も美しい霜降りが入ったお肉。
1頭から3〜4キロしか取れない稀少部位で
とにかく柔らかく、とろけるような食感の赤身肉です。

とうがらし

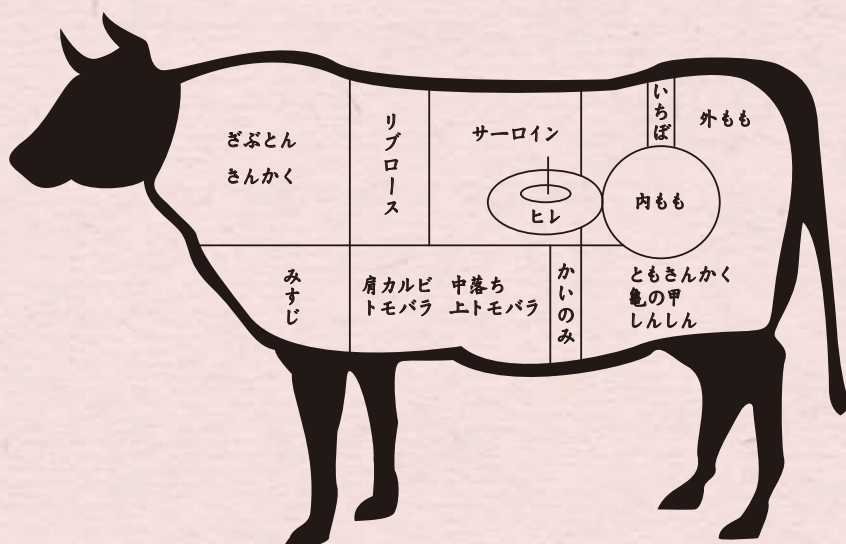
1、300円

とうがらしに似た形が名前の由来です。
うでの部分で味はさっぱり。

シャトーブリアン

2、900円

ヒレの中の最も厚みのある1部分。
稀少度最高ランクのお肉です。



こだわり

ホルモン

芝浦市場をはじめ、
全国から上質なホルモンを買い付け、
鮮度にとことんこだわりました。

上ミノ

800円

第1の胃。噛むほど味が出る。
味噌だれで。

小腸

800円

脂がじわっと、こつてり好きに。
塩だれで。

ハチノス

800円

第2の胃。柔らかな菌ごたえ。
さっと炙って。

ハツモト

750円

心臓に近い動脈。
コリコリ食感。塩だれで。

センマイ

750円

第3の胃。くせがない
あっさりした味わい。

ハツ

750円

心臓。淡白でサクサクした
菌ごたえ鉄分豊か。

ギアラ

800円

第4の胃。肉厚で旨みが凝縮。
ご飯に合う。

ほほ肉

900円

煮込みも旨いが、焼いたらもつと
旨い！濃厚な味とコクが絶品。

レバー

750円

肝臓。さつくりし、
とろけるような甘み。



※表示価格は税込となります。

焼きもの

たん

上たん塩（産地は係の者にお尋ねください） 2、300円

ハラミ

ハラミ（産地は係の者にお尋ねください） 1、200円

上ハラミ（国産） 2、000円



海鮮

海老（2尾）

1、000円

帆立（3枚）

1、000円

いか（1杯）

950円

野菜

椎茸

540円

野菜盛り合わせ

990円



一品

キムチ

白菜キムチ	590円
カクテキ	590円
オイキムチ	590円
キムチ盛り合わせ	990円

サラダ

サンチュ	750円
チヨレギサラダ	900円

スープ

わかめスープ	800円
たまごスープ	800円
カルビスープ	950円

おつまみ

韓国風海苔	540円
チヤンジャ <small>（鱈の塩辛）</small>	590円
ナムル盛り合わせ	590円
もやしナムル	590円
キムチチヂミ	1,100円

お食事

（お米の産地情報については係りの者にお尋ねください）

石焼ビビンバ	1,000円
カルビクツパ	1,100円
石焼カルビビビンバ	1,100円
ライス <small>（中）</small>	290円
ライス <small>（大）</small>	340円

・・・辛い

※表示価格は税込となります。