A５黒毛和牛盛合せ

Wagyu A5 Assorted BEEF Plate / A5黒毛和牛拼盘

1～2名様用

特選6種盛り合わせ（300g）

WAGYU A5 Six Parts Assorted Combo Plate / 特選6種拼盘

ご奉仕価格
3,980
（税込4,378）

2名様用

俺の牛皿プレート（550g）

ORENO Special Assorted BEEF Plate
俺的牛肉拼盘

ご奉仕価格 6,980（税込7,678）

※牛タン、ホルモン、レバー、
　ハラミは輸入牛を使用しております。
※Imported beef is used for
　beef tongue, offal, liver and skirt steak.
※进口牛肉用于牛舌、内脏、肝脏和裙边牛排。

2～3名様用

贅沢7種盛合せ（500g）

WAGYU A5 Seven Parts Assorted Combo Plate / 特選7種拼盘

ご奉仕価格
8,980
（税込9,878）

3～4名様用

豪快大樽盛り（1kg）

WAGYU A5 Premium Boat Platter / 豪华大船全牛拼盘

ご奉仕価格
17,800
（税込19,580）

数量限定・希少部位

Premium A5 Japanese beef (Limited quantity)
高级A5黒毛和牛(数量有限)

俺のシャトーブリアン

ORENO Wagyu Chateaubriand steak / 稀有特等牛腰肉

6,980
（税込7,678）

俺のヒレ

ORENO Wagyu Tenderloin steak / 特等牛腰肉

4,980
（税込5,478）

俺の大判サーロイン

ORENO Wagyu Sir-Loin steak (Large) / 特等牛腩肉

5,980
（税込6,578）

俺の大判リブロース

ORENO Wagyu Spencer Roll steak (Large) / 特等牛排骨烤肉

5,980
（税込6,578）

すべてのお肉は、タレ味、塩味をお選びいただけます。
ご希望がない場合は、タレ味でご提供させていただきます。
すべてのお肉は、必ず中心部まで加熱して、火の通りを確認してお召し上がりください。

Foreign Language Menu / 外语菜单

English　한국어　中文（簡体字）　中文（繁体字）

A5黒毛和牛

A5 Japanese beef / A5黒毛和牛

俺の山葵カルビ ORENO Wasabi Short Rib/ 緑芥末和牛小排	1,280 (税込1,408)
壺漬け和牛～辛味噌仕立て～ Today's Wagyu Pickled in a pot	1,980 (税込2,178)
俺の和牛 上カルビ ORENO Premium Wagyu Short Rib / 上等牛小排	1,980 (税込2,178)
俺の和牛 上ロース ORENO Premium Wagyu Loin / 上等里脊肉	1,980 (税込2,178)
本日の和牛 厳選部位 Today's choice of Premium Wagyu / 当日精心挑选的肉	特価 ※スタッフにお問い合わせください
和牛カルビ Wagyu Short Rib / 和牛小排	1,080 (税込1,188)
和牛赤身部位 Wagyu Lean meat / 和牛瘦肉	1,080 (税込1,188)
和牛スネ Wagyu Shank / 和牛腱肉	980 (税込1,078)

牛タン

Beef Tongue / 牛舌类

俺の極上厚切りタン ORENO Premium Thick sliced Beef Tongue / 厚切上等牛舌	2,980 (税込3,278)
俺のタンステーキ ORENO Thick sliced Beef Tongue Steak / 厚切上等牛舌牛排	1,980 (税込2,178)
ネギ塩牛タン Beef Tongue with Green Onion / 盐味葱花牛舌	1,680 (税込1,848)
牛タン塩 Beef Tongue / 牛舌	1,480 (税込1,628)
自家製牛タンソーセージ Homemade Beef Tongue Sausage / 牛舌做的香肠	1,180 (税込1,298)

極上厚切りタン

ネギ塩牛タン

牛タンソーセージ

・・・おすすめ/Recommendation/推荐　・・・数量限定/limited quantity/数量有限

ハラミ
Outside Skirt / 横隔膜

俺の上ハラミ ORENO Premium Outside Skirt / 上等横隔膜	1,580 (税込1,738)
牛ハラミ Outside Skirt / 横隔膜	980 (税込1,078)

ホルモン
Variety meat / 内脏类

俺の極上国産ホルモン ORENO Premium Beef Intestine / 国产上等烤内脏	1,280 (税込1,408)
上ミノ First Stomach / 上等烤牛肚	990 (税込1,089)
牛ホルモン Intestine / 烤内脏	780 (税込858)
牛レバー Beef Liver / 牛肝	780 (税込858)
牛ホルモン4種盛り Four kinds of Intestines / 牛内脏拼盘	1,580 (税込1,738)
ホルモン茶碗蒸し Steamed egg custard with Intestine / 咸味蛋奶冻	580 (税込638)

俺のユッケ風
Wagyu A5 steak Tartare / A5和牛肉脍

月見ユッケ風 1,980
Wagyu A5 Steak Tartare / A5和牛肉脍 (税込2,178)

※低温調理で中心部まで加熱したお肉を使用しています。
*Both are cooked at a low temperature and heated to the center. Please enjoy without baking.
*两者均以低温烹调并加热至中心。请直接享用，无需烘烤。

トッピング Toppings / 香味

200(税込220)

生卵
Raw egg/生鸡蛋

各100(税込110)

自家製ネギ塩
Green onion & salt sauce / 葱碎盐汁

トリュフ塩
Truffle salt / 松露盐

赤ワイン塩
Red wine salt / 红酒盐

カットレモン
A piece of lemon / 柠檬扇状

無 料 Free

辛味タレ
Spicy sauce / 麻辣酱

コチュジャン
Gochujang / 辣椒酱

わさび
Wasabi / 绿芥末

おろしにんにく
Grated garlic / 磨碎的大蒜

白だしタレ～生姜の香り～
Broth with ginger flavor / 姜白酱

すべてのお肉は、タレ味、塩味をお選びいただけます。
ご希望がない場合は、タレ味でご提供させていただきます。
和牛、国産表記以外のお肉・ホルモン類は、外国産を使用しております。
すべてのお肉は、必ず中心部まで加熱して、火の通りを確認してお召し上がりください。

豚
Pork Meat / 猪肉类

シャウエッセン 580
Sausage / 香肠 （税込638）

国産豚トロ 980
Pork Neck / 猪颈肉 （税込1,078）

国産豚ロース 1,680
Pork loin / 猪里脊 （税込1,848）

海　鮮
Seafoods / 海鲜类

俺の皇帝海老（1尾）
Emperor Shrimp / 皇帝虾

約30cmもある巨大エビ！
Total length 30cm！
全长大约30厘米！

2,680
（税込2,948）

大海老（1尾） 780
Prawn / 大虾一只 （税込858）

イカ 580
Squid / 乌贼 （税込638）

野　菜
Vegetables / 蔬菜

野菜盛り合わせ 1,180
Assorted vegetables for grilling / 什锦烤蔬菜 （税込1,298）

玉ねぎ 380
Onion / 洋葱 （税込418）

長ネギ 380
Japanese Leek / 長葱 （税込418）

ししとう 380
Sweet Green Pepper / 青辣椒 （税込418）

エリンギ 380
Eryngii mushroom / 杏鲍菇 （税込418）

しいたけ 480
Shiitake mushroom / 香菇 （税込528）

ニンニクオイル焼き 480
Galic for boiling with sesame oil / 大蒜芝麻油烤 （税込528）

サラダ
Salad / 沙拉类

サンチュ 580
Lettuce for lapped / 生菜叶 （税込638）

チョレギサラダ 880
Korean Style Salad / 韩式生菜沙拉 （税込968）

俺ん家サラダ 980
ORENO Style salad / 温泉蛋凯撒沙拉 （税込1,078）

・・・おすすめ/Recommendation/推荐　・・・数量限定/limited quantity/数量有限

キムチ
Kimuchi Dishes / 泡菜类

キムチ4種盛り合わせ 980
Assorted Spicy Pickles: 4 kinds above / 泡菜四种盘 （税込1,078）

白菜キムチ
Chinese Cabbage Kimuchi / 辣白菜

長芋キムチ
Chinese yam Kimuchi / 山药泡菜

カクテキ
Cubed Radish Kimuchi / 萝卜泡菜

オイキムチ
Cucumber Kimuchi / 黄瓜泡菜

各480 （税込528）

ナムル
Namul Dishes / 凉菜类

ナムル4種盛り合わせ 980
Assorted Namuls: 4 kinds above / 凉菜四种盘 （税込1,078）

もやしナムル
Bean Sprouts Namul / 豆芽凉菜

大根ナムル
Radish Namul / 萝卜丝凉菜

ほうれん草ナムル
Spinach Namul / 菠菜凉菜

ぜんまいナムル
Royal Fern Namul / 蕨菜凉菜

各480 （税込528）

ご 飯
Rice dishes / 主食类

当店のお米は国産米を使用しています。

松坂牛石焼きビビンバ

松阪牛石焼きビビンバ 1,980
Hot Stone Bibimbap with Matsusaka beef / 松阪牛石锅拌饭 （税込2,178）

チーズ石焼きビビンバ 1,280
Cheese Hot Stone Bibimbap / 芝士石锅拌饭 （税込1,408）

石焼きビビンバ 1,080
Hot Stone Bibimbap / 石锅拌饭 （税込1,188）

ビビンバ 780
Bibimbap: Seasoned Vegetables Over Rice / 韩国拌饭 （税込858）

クッパ 780
Gukbap: Korean Style Egg Rice Soup / 汤泡饭 （税込858）

ユッケジャンクッパ 980
Yukgaejang Gukbap: spicy rice soup topped with beef / 辣牛肉汤饭 （税込1,078）

そぼろご飯 580
Seasoned minced beef over Steamed Rice / 牛肉燥饭 （税込638）

ライス
Steamed Rice / 米饭

小	中	大
280	350	380
Small （税込308）	Medium （税込385）	Large （税込418）

スープ
Soups / 汤类

わかめスープ 580
Seaweed Soup / 海带汤 （税込638）

たまごスープ 580
Egg Soup / 鸡蛋汤 （税込638）

わかタマスープ 680
Egg & Seaweed Soup / 鸡蛋海带菜汤 （税込748）

ユッケジャンスープ 880
Yukgaejang soup (a spicy beef soup) / 韩国辣酱汤 （税込968）

冷 麺
Cold Noodles / 冷面

俺のTKM（卵かけ麺） ORENO Noodle with Raw Egg / 面条配上生鸡蛋	780 （税込858）
冷麺 Original Cold Noodle / 冷面	980 （税込1,078）
ビビン麺 Korean Style Spicy Noodle / 韩式辣味拌面	1,080 （税込1,188）
白ごま坦々冷麺 Sesame seeds Cold Noodle /白芝麻坦々冷面	1,080 （税込1,188）

トッピング Toppings / 香味

キムチ Kimuchi Topping / 辣白菜	200 （税込220）	青唐辛子 Green Peppr / 青辣椒	100 （税込110）

おつまみ
ORENO Special Entries / 特别的菜肴

長芋の梅肉和え Chinese yam Dressed dried plum / 山药拌梅酱	480 （税込528）
やみつき生メンマ Spiced Bamboo Shoots / 拌笋片	380 （税込418）
焼肉屋の冷奴 Chilled tofu dressed spicy sauce /凉豆腐麻辣汁	380 （税込418）
韓国のり Seasoned Seaweed /韩国海苔	300 （税込330）
俺のトリュフナッツ ORENO truffle nuts / 松露坚果	380 （税込418）

甘 味
Sweets / 甜点类

季節のシャーベット Seasonal Sorbet / 季节冰冻果子露	380 （税込418）
アイスクリーム（本日のアイス） Ice cream Today's choice / 冰淇淋(今天的冰淇淋)	380 （税込418）
俺の杏仁豆腐 ORENO Almond jelly /杏仁豆腐	480 （税込528）
俺のモナカアイス ORENO Monaka Ice cream (Monaka:Ice cream sandwiched with crispy wefers) 夹心冰淇淋	480 （税込528）
マンゴープリン Mango pudding / 芒果布丁	480 （税込528）

#俺の焼肉
インスタグラムをフォローしよう!
Follow us on instagram!
在 Instagram 上关注我们!
instagram를 팔로우하세요!

A5ランク黒毛和牛を銀座一のコストパフォーマンスで提供

「俺の焼肉銀座4丁目」の
最新情報をお届けします!
【日本全国のこだわり黒毛和牛紹介】
【黒毛和牛の部位紹介】
など配信しています。

DRINK MENU

ビール

Beer / 啤酒

生ビール 中ジョッキ Medium size Draft Beer / 生啤酒 中	680 (税込748)
生ビール グラス Small size Draft Beer / 生啤酒 小	580 (税込638)
ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer / 不含酒精的啤酒	580 (税込638)
シャンディーガフ Beer with Ginger Ale / 啤酒加姜汁汽水	580 (税込638)
俺のオリジナルクラフトビール Private brand craft beer / 原始精酿啤酒	780 (税込858)

ハイボール

Whiskey with Soda / 威士忌+苏打

★印のメニューは+300（税込330円）でメガサイズに変更できます。

俺のハイボール ★ Whiskey with Soda / 威士忌+苏打水	500 (税込550)
ジンジャーハイボール ★ Whiskey with Ginger Ale / 威士忌加姜汁汽水	580 (税込638)
コークハイボール ★ Whiskey with Coke / 威士忌配可乐	580 (税込638)
白州ハイボール Hakushu Whisky Soda / 白州威士忌苏打水	980 (税込1,078)
山崎ハイボール Yamazaki Whisky Soda / 山崎威士忌苏打水	980 (税込1,078)

サワー
Sour / 酸的

+300（税込330円）でメガサイズに変更できます。

俺のレモンサワー Lemon Juice Sour / 柠檬兑烧酒	580 （税込638）
グレープフルーツサワー Grapefruits Juice Sour / 葡萄柚子兑烧酒	580 （税込638）
黒ウーロンハイ Shochu with Oolong Tea / 黑乌龙茶兑烧酒	580 （税込638）
緑茶ハイ Shochu with green tea / 绿茶烧酒	580 （税込638）
カルピスサワー Shochu with Calpis / 可尔必思烧酒	580 （税込638）

焼　酎
Shochu / 烧酒

焼酎（芋･麦） Shochu (Potato･Wheat) / 烧酒（芋头･小麦）	680 （税込748）

※ロック･水割り･ソーダ割り･お湯割りからお選びください。
Please choose with Ice, Water, Hot Water or Straight.
选择加冰/水/碳酸水 /热水或者什么都不加

グラスワイン
Glass Wine / 葡萄酒（一杯）

軽めのグラスワイン（赤･白） Lightly (Red・White) / 轻轻葡萄酒（红･白）	680 （税込748）
俺のグラスワイン（赤･白） ORENO Wine (Red・White) / 一杯酒（红･白）	780 （税込858）
重めのグラスワイン（赤･白） Full bodied (Red・White) / 一瓶浓烈的葡萄酒（红･白）	980 （税込1,078）

日本酒
Japanese Sake / 日本清酒

本日の日本酒 Today's Sake / 今天的清酒	980 （税込1,078）

マッコリ
Makgeolli / 玛可利

きぬさら ～日本のまっこり～ KINUSARA Japanese Makgeolli / 日本马格利酒	500ml 2,500 （税込2,750）

クラフトジン
Craft Gin / 手工杜松子酒

クラフトジン Craft Gin / 手工杜松子酒	580 (税込638)
クラフトジントニック Craft gin and tonic / 手工杜松子酒补品	580 (税込638)
クラフトジンバック Craft Gin / 工艺杜松子酒	580 (税込638)

カクテル
Cocktail / 鸡尾酒

俺のきまぐれサングリア Sangria / 西班牙果酒	680 (税込748)
カシス(ソーダ、オレンジ、ウーロン) Cassis(soda,orange,oolong) / 黑加仑 (选择加橙汁/乌龙茶/碳酸)	680 (税込748)

果実酒
Fruit Wine / 果酒

梅酒 Plum Wine / 梅子酒	ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割りからお選びください。 Please choose with Ice, Water, Hot Water or Straight. 选择加冰/水/碳酸水 /热水或者什么都不加	680 (税込748)

ソフトドリンク
Soft Drinks / 软饮料

黒ウーロン茶 Black Oolong Tea / 黑乌龙茶	450 (税込495)
緑茶 Green tea / 绿茶	450 (税込495)
コカ・コーラ Coca Cola / 可口可乐	450 (税込495)
ジンジャーエール Ginger Ale / 姜汁汽水	450 (税込495)
カルピスウォーター Calpis water / 可尔必思水	450 (税込495)
リンゴジュース Apple Juice / 苹果汁	450 (税込495)
オレンジジュース Orange Juice / 橙汁	450 (税込495)
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice / 葡萄柚果汁	450 (税込495)
マンゴージュース Mango Juice / 芒果汁	450 (税込495)
グァバジュース Guava Juice / 番石榴汁	450 (税込495)
赤葡萄ジュース Red Grape Juice / 红葡萄汁	450 (税込495)
アイスコーヒー Ice Coffee / 冰咖啡	450 (税込495)
富士ミネラル Fuji Mineral Water / 富士矿泉水	450 (税込495)
富士ミネラルスパークリング Fuji Sparkling Water / 富士汽水	450 (税込495)
お湯 Hot Water / 热水	300 (税込330)

ワインリスト

Bottle wine menu / 瓶装酒单

Champagne & Sparkling wine　シャンパン・スパークリングワイン

01 デ・ボルトリ ロリマーブリュット 白
De Bortoli Lorimer Brut - White
原産国：オーストラリア／品種：シャルドネ・ピノノワール
3,000（税込3,300）

辛口 Dry
フレッシュシトラスのフローラルなアロマにミネラルやトーストのニュアンスを感じる食事前を素敵に演出する『俺の』がおススメするスパークリングです。

02 デ・ボルトリ ロリマーブリュット ロゼ
De Bortoli Lorimer Brut - Rose
原産国：オーストラリア／品種：シャルドネ・ピノノワール・シラーズ
3,000（税込3,300）

辛口 Dry
ストロベリーの様な甘い香りをかぐと、柔らかく心地よい華やかな気持ちにしてくれるロゼスパークリングです。

03 ミ・モスカテル
Mi Moscatel
原産国：スペイン／品種：マスカット・オブ・アレキサンドリア
3,000（税込3,300）

甘口 Sweet
もぎたてのフレッシュな果実とほのかに花を思わせる、清涼で上品な香りが広がります。新鮮な白ぶどうの優美な甘みといきいきとした酸のハーモニーをお楽しみください。

04 俺のシャンパン
ORENO Champagne
原産国：フランス
ASK

詳細は別紙をご参照ください。

05 モントードン ブリュット・クラスM
Montaudon Brut Class M
原産国：フランス／品種：ピノ・ノワール55%　シャルドネ45%
13,000（税込14,300）

やや甘口 Sweet
高級感のある淡い菌入りにきめ細やかで生き生きとしたクリスタル泡。
複雑なアロマからブーケ、長年熟成したワインの豪華な香りが特徴です。

White wine　白ワイン

06 マ・フェルメット ソーヴィニヨン・ブラン(オーガニック)
MA FERMETTE SAUVIGNON BLANC
原産国：フランス／品種：ソーヴィニヨン・ブラン
2,800（税込3,080）

やや辛口 Dry
グレープフルーツやハーブの香り、白い花やシトラスのアロマに満ちています。華やかな果実風味のあとにスパイシーさも感じられます。ソーヴィニヨン・ブラン品種の良さが感じられるワインです。

07 フルール・ド・シャルロット シャルドネ
Fleur de Charlotte Chardonnay
原産国：フランス／品種：シャルドネ
3,200（税込3,520）

辛口 Dry
オレンジの花、洋ナシ、白桃の香りがし、クリーンな酸味とほのかなバニラをまとう白ワイン。
俺のシリーズのソムリエ達30人が選んだ1本です。

08 サンセールボー・ロワ
Sancerre Beau Roy
原産国：フランス／品種：ソーヴィニョン・ブラン
5,000（税込5,500）

辛口 Dry
青リンゴ、グレープフルーツ、レモンやハーブなどの香り。
まろやかでシャープな酸味、ボディのある飲み心地の爽やかな辛口白ワインです。

09 ソアヴェ・クラシコフォスカリーノ
Inama Vigneti di Foscarino Soave Classico
原産国：イタリア・ヴェネト州／品種：ガルガーネガ
7,000（税込7,700）

辛口 Dry
熟したリンゴ、ミネラルやハチミツな香りがします。下にリンゴの酸味とほんの僅かな甘み。
最後まで生き生きとした余韻が残る白ワインです。

Red wine　赤ワイン

やや重め Medium-body

10 マ・フェルメット カベルネ(オーガニック)　2,800（税込3,080）
MA FERMETTE CABERNET
原産国：フランス／品種：ソーヴィニヨン・ブラン

カンゾウやドライプラム、ハーブなどのスパイシーな香り。味わいはカベルネらしい清涼感と南仏らしい完熟感とのバランスが良くとれています。フルーツの旨みが感じられつつも、甘過ぎず、程良い濃さのため食事にも合わせやすい赤ワインです。

重め Full-body

11 グランボー レゼルヴ カベルネ・メルロー　3,200（税込3,520）
Granbeau Reserve Cabernet & Merlot
原産国：フランス／品種：カベルネソーヴィニヨン・メルロー

深みのある色合い、熟した果実とブラックベリーの香りを持ち、程よい渋味と凝縮感を持つバランスの良い赤ワインです。俺のシリーズのソムリエ達30人が選んだ1本です。

やや重め Medium-body

12 カノンデュマレシャンルージュ　4,000（税込4,400）
Le Canon Du Marechal
原産国：フランス／品種：シラー・グルナッシュ

フレッシュさを感じるルビー色。赤い果実の豊潤な香りでアタックは柔らかく、とてもバランスの良いタンニンを感じます。アロマのフレッシュさを感じられるワインです。

重め Full-body

13 ロバートモンダヴィ ラム・バレルエイジド メルロー　6,000（税込6,600）
Robert Mondavi Ram Barrel-aged Merlot
原産国：アメリカ／品種：メルロー

ラム樽で熟成させたワインをブレンドしました。
黒砂糖、甘いスパイスの香りが印象的な新しいスタイルのワインです。

重め Full-body

14 バローロ　7,000（税込7,700）
Barolo
原産国：イタリア／品種：ネッビオーロ

紫がかったガーネット色。個性的でエステル香やスミレの香りを持つ。重厚でタンニンがしっかりとしていてバランスが良い味わいです。『ビオティピコ』を実践しています。

重め Full-body

15 シャトーヌフ・デュ・パプ ルージュ　9,000（税込9,900）
Chateauneuf-du-Pape Rouge
原産国：フランス／品種：グルナッシュ・シラー

深く黒みを帯びたルビー色。豊かな果実とグリーンペッパーや様々なスパイスの芳香を持つ。力強くエレガントなバランスの良いフルボディです。

重め Full-body

16 ジュヴレ・シャンベルダン アン・ソンジュ　12,000（税込13,200）
Gevrey -Chambertin En Songe
原産国：フランス／品種：ピノ・ノワール

フランボワーズなどの果実や燻製の香りが華やかで、骨格のしっかりした赤ワインです。
評価誌"ル・ギド・デ・ヴァン・ブルゴーニュ"で３ツ星の評価を獲得しています。

重め Full-body

17 ジュヴレシャンベルタンＶＶ2016シャトードラボルデ　12,000（税込13,200）
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ2015
原産国：フランス／品種：ピノ・ノワール

ブラックベリーや熟したイチゴ、チェリーなどの赤黒系果実のアロマに、バニラやサンザシのニュアンスが華やかに広がります。

重め Full-body

18 XLV COTE DU RHONE VILLAGE 2015　12,000（税込13,200）
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ2015
原産国：フランス／品種：グルナッシュ・シラー

豊かで果実味が強いながらも柔らかな酸味と調和する。スパイシーな香りが口中に広がり、後半に心地の良い苦みとベリーを噛んだ時のような印象を長く残して行く。

こちらのリスト以外にも貴重なボトルメニューをご用意しております。
くわしくはスタッフまでお尋ねください。

In addition to this list, we also have a valuable bottle menu.
Please ask our staff for details.

除了这份清单，我们还有一份珍贵的瓶装菜单。
详情请咨询我们的工作人员。

平日限定

ランチメニュー

11:30-15:00(L.O.14:30)

ランチメニューには
ミニサラダとおかわりできるライスとスープが付いてます

＊ +300(税込)でご飯を和牛ねぎ塩丼に変更できます。

① 俺のよくばりランチ　280g 3,480(税込)
和牛カルビ・和牛ロース・牛タン・ハラミの豪華4点盛り合わせ!!

② 黒毛和牛ランチ　180g 2,980(税込)
和牛カルビ・和牛ロース+料理長おすすめ1部位の3点盛り合わせ!!

③ 黒毛和牛スネランチ 数量限定　180g 1,980(税込)

④ 特盛ハラミランチ　280g 1,980(税込)

⑤ ハラミランチ　160g 1,280(税込)

⑥ ネギ塩牛タンランチ 数量限定　180g 1,280(税込)

⑦ 牛タン&ハラミランチ　180g 1,480(税込)

⑧ ホルモン3種盛りランチ　180g 1,280(税込)

① よくばりランチ

② 黒毛和牛ランチ

③ 黒毛和牛スネランチ

⑥ ネギ塩牛タンランチ

追加肉

和牛カルビ	400(税込)	牛ホルモン	400(税込)
和牛赤身	400(税込)	牛レバー	400(税込)
牛タン	400(税込)	ハラミ	400(税込)

ランチドリンク

ジョッキビール	500(税込)
黒ウーロン茶	120(税込)
アイスコーヒー	120(税込)

※お肉は中心部までよく過熱してからお召し上がり下さい。
※乳幼児のお子様を除き、お1人様1品以上のご注文をお願いいたします。
※単品の盛合せに+300(税込)でおかわりできるライス、スープをおつけできます。
※和牛国産牛の表記のないものはすべて外国産です。