

和牛焼肉 Wagyu × World Whisky

NIKUGEN



私たちは、“新しい世代 - New Generation -” へと歩みを進めます。

静かに灯る光と琥珀が重なる。ブルックリンスタイルの空間で  
厳選された和牛とウイスキーが出会い、焼肉の新たな物語が始まります。

香ばしく焼き上げた厚切り和牛のステーキカット。

鮮やかな前菜が彩るテーブル。

そして、フレンチやメキシカン、イタリアン、スパニッシュ、コリアン…  
さまざまな文化のエッセンスがひと皿ごとに融合し、味覚の旅へと誘います。

30種を超える世界五大ウイスキーは、焼肉と調和し、互いの魅力を引き立て合う最高のパートナー。  
ウイスキー&ソーダの泡のように、心弾む高揚感をお楽しみいただけます。

～六本木の灯りに包まれて～

「香ばしい焼肉の香りに、琥珀の余韻を重ねて」

喧騒と洗練が交差する六本木の街で、

今宵もまた、記憶に残るひとときが、静かに幕を開けます。

# APPETIZER

## 本日の 前菜5種盛合せ

Today's Assorted  
Appetizers (5 Kinds)



¥1,590(税込 ¥1,749)



※盛合せの内容はスタッフまでお尋ねください

### 和牛コールドビーフ ユッケスタイル

Wagyu Cold Beef - Yukhoe Style

¥790(税込 ¥869)

### 和牛コールドビーフとフルーツマトのブルスケッタ(1pc)

Wagyu Cold Beef & Sweet Tomato Bruschetta (1 pc)



¥390(税込 ¥429)

### いちぢくバター【カルピス(株)特撰バター】を100%使用

Fig Butter - Made with 100% Calpico Premium Butter

¥590(税込 ¥649)

### トリュフたっぷりのフレンチフライ

French Fries with Rich Truffle Flavor



¥890(税込 ¥979)

### ラビナさん家のインドカレー

Indian Curry from Rabina's Recipe

¥690(税込 ¥759)

### アボカド&ビーフタコス

Avocado & Beef Tacos



¥590(税込 ¥649)



# SIDE DISH

## 3時間煮込んだ ベイビーバックリブ

Baby Back Ribs - Slow-Cooked for 3 Hours

Half ¥1,290 (税¥1,419)

Full ¥2,490 (税¥2,739)



### 揚げたてナチョス

Freshly Fried Nachos



¥790 (税¥869)

### モッツアレラチーズチヂミ

Mozzarella Cheese Korean Pancake

¥690 (税¥759)



# SALAD

## 削りたてチーズのシーザーサラダ

Caesar Salad with Freshly Shaved Cheese

¥890

(税¥979)



## フレッシュマッシュルームサラダ

Freshly Shaved Mushroom Salad

¥990

(税¥1,089)

## フルーツマトのカプレーゼ

Caprese with Sweet Fruit Tomatoes

¥890

(税¥979)

## 包み野菜(2人前)

Leafy Vegetables for Wrapping (Serves 2)

¥890

(税¥979)



# KIMCHI & NAMUL

## 旬のキムチ

Seasonal Kimchi



¥490

(税¥539)

## 白菜キムチ

Napa Cabbage Kimchi

¥290

(税¥319)

## 白菜キムチとカクテキの盛合せ

Assorted Kimchi - Napa Cabbage & Radish

¥290

(税¥319)

## 3種キムチ

Assorted Kimchi (3 Kinds)

¥690

(税¥759)

## 旬のナムル

Seasonal Namul



¥390

(税¥429)

## いつもの豆もやしナムル

Soybean Sprout Namul

¥290

(税¥319)

## キムチとナムルの盛合せ

Assorted Kimchi & Namul

¥690

(税¥759)



# CLASSIC YAKINIKU

## KUROGE Beef

国産黒毛牛

カルビ (たれ・塩)   
Short Rib (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥990 (税込¥1,089)

上カルビ (たれ・塩)  
Premium Short Rib (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥1,290 (税込¥1,419)

中落ちカルビ (たれ・塩)  
Boneless Short Rib (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥790 (税込¥869)

ヒレ角 (たれ・塩)  
Tenderloin Tip (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥1,490 (税込¥1,639)

カイノミ (たれ・塩)  
Flap Meat (Japanese Yakiniku sauce / Salt)


¥890 (税込¥979)

ミスジ焼きしゃぶ  
Top Blade Yaki-Shabu

¥1,190 (税込¥1,309)

ミスジすき焼きしゃぶ  
Top Blade Yaki-Shabu (Lightly Grilled Sukiyaki Style)

¥1,290 (税込¥1,419)

サーロインすき焼きしゃぶ   
~削りたてトリュフとともじ~  
Sirloin Sukiyaki-Shabu with Freshly Shaved Truffle

¥1,590 (税込¥1,749)



お肉と一緒に

包み野菜 (2人前)

Leafy Vegetables for Wrapping (Serves 2)

¥890  
(税込¥979)

## PREMIUM KUROGE WAGYU Marbled

特選霜降り黒毛和牛

マキカルビ《Chuck Flap》

ロースカブリ《Rib Cap》

ロース芯《Ribeye Core》



ロース芯 (たれ・塩)  ¥1,790 (税込¥1,969)  
Ribeye Core (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

マキカルビ (たれ・塩) ¥1,690 (税込¥1,859)  
Chuck Flap (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

ロースカブリ (たれ・塩) ¥1,590 (税込¥1,749)  
Rib Cap (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

# Beef Tongue

熟成牛たん

薄切り牛たん

Thinly sliced Beef Tongue

¥990(税込¥1,089)

ねぎ塩牛たん

Beef Tongue with Salt & Scallions



¥1,090(税込¥1,199)

厚切り熟成牛たん

Thickly-cut Aged Beef Tongue

¥1,490(税込¥1,639)



# Aging Beef

熟成牛

熟成ハラミ(たれ・塩)

Outside Skirt (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥1,290(税込¥1,419)

熟成塊ハラミ

Thick-Cut Aged Outside Skirt Block

¥2,890(税込¥3,179)



Japanese Domestic

# Beef Hormone

国産牛ホルモン



国産牛レバー(味噌・塩)

Beef Liver (Miso / Salt)

¥690(税込¥759)

国産牛ハツ(味噌・塩)

Beef Heart (Miso / Salt)

¥690(税込¥759)

国産牛ミノ(味噌・塩)

Beef Plain Tripe (Miso / Salt)

¥890(税込¥979)

3時間煮込んだ



ベイベーバックリブ

PORK 豚

Baby Back Ribs

Slow-Cooked for 3 Hours

豚の背側の骨付き肉を、赤ワインを

ふんだんに使用したスープで

3時間煮込むと骨からホロホロほぐれる柔らかさ。

特製のバーベキューソースを合わせて

焼き上げて提供します。

Half

¥1,290(税込¥1,419)

Full

¥2,490(税込¥2,739)

# ROPPONGI YAKINIKU

黒毛和牛入り

## 贅 十段盛り

Includes Japanese Black Beef Wagyu Special Yakiniku 10-Tier Assortment

2人前 Two-person serving

¥8,560(税込 ¥9,416)

厚切り熟成牛たん

Thick-Cut Beef Tongue

黒毛和牛ロース芯

Wagyu Ribeye Core

黒毛和牛三角バラ

Wagyu Chuck Rib

黒毛和牛マキカルビ

Wagyu Chuck Flap

国産黒毛牛三角バラ

Japanese Black Beef Chuck Rib

国産黒毛牛ヒレ角

Japanese Black Beef Filet Cubes

国産黒毛牛ミスジ

Japanese Black Beef Top Blade (Misuji)

熟成ハラミ

Aged Outside Skirt Steak

国産黒毛牛カイノミ

Japanese Black Beef Flap Cut (Kainomi)

国産黒毛牛サーロイン

ずき焼きしゃぶ

Japanese Black Beef Sirloin Sukiyaki-Style

Shabu-Shabu



Premium 10-Tier  
Yakiniku Tower

# PREMIUM KUROGE WAGYU



三角  
バラ  
Chuck Rib

ロース  
芯  
Ribeye Core

マキ  
カルビ  
Chuck Flap

特選霜降り  
黒毛和牛  
三種盛合せ

Premium Marbled  
Japanese Black Wagyu  
3-Cut Assortment

¥2,490  
(税込 ¥2,739)



## 特選霜降り 黒毛和牛

三角バラ (たれ・塩) ¥1,390(税¥1,529)  
Chuck Rib (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

ロース芯 (たれ・塩)  ¥1,790(税¥1,969)  
Ribeye Core (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

マキカルビ (たれ・塩) ¥1,690(税¥1,859)  
Chuck Flap (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

ロースカブリ (たれ・塩) ¥1,590(税¥1,749)  
Rib Cap (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

# SPECIAL

## YAKINIKU

※お肉は一度お見せした後、焼肉カットにてご提供いたします



## Cut of Steak

和牛厚切り

# リブローズ

Thickly-cut  
Wagyu Chuck Rib

肉厚で贅沢な霜降り特選黒毛和牛の厚切りリブローズ。切り分けてお出しします。いろいろなソースや薬味を合わせて自分のスタイルでお召上がりください。



300g ¥4,990 (税込¥5,489) 600g ¥9,890 (税込¥10,879)

## 黒毛牛厚切りサーロイン

Black Beef  
Thickly-cut Sirloin

貴族の称号を冠した最高部位です。赤身と脂身のバランスが良く、とろけるような柔らかさと上品でジューシーな旨味をお楽しみください。

300g ¥5,490 (税込¥6,039)



## 黒毛牛厚切りミスジ

Black beef  
Top Blade

150g ¥2,590 (税込¥2,849)



## 北海道産 ブランドポークトマホーク

Hokkaido Brand Pork  
Tomahawk

¥1,990 (税込¥2,189)



# THICKLY CUT OF STEAK

KUROGE BEEF



## 極厚黒毛牛 シャトーブリアン



KUROGE Beef Chateaubriand

一頭の牛からほんの少ししかとれない  
希少価値の高い黒毛牛シャトーブリアン。  
きめ細やかで柔らかな肉質はまるで宝石のよう。  
しっとりきめ細やかで香り高い余韻が長く続く極上の逸品。  
非常に柔らかでフォークでさける肉質は唯一無二。

100g ¥3,490 (税込¥3,839)

150g ¥5,490 (税込¥6,039)



## 厚切り熟成牛タン

Thickly-cut  
Beef Tongue

ザクとした厚切りならではの食感と、熟成によって引き出された濃厚な旨味が楽しめます。噛むたびにじゅわっと溢れる肉汁。贅沢な美味しさの洪水をぜひご堪能ください。

¥1,490 (税込¥1,639)

## 熟成塊ハラミ

Aged Outside Skirt  
Steak Block

じっくり熟成させ旨みを凝縮した塊ハラミ。  
外は香ばしく焼き上げ、中はしっとりジューシー。  
噛むほどに広がる濃厚な肉のkokoroと  
深い味わいをお楽しみください。

¥2,890 (税込¥3,179)



お肉と一緒に  
包み野菜  
(2人前)

Leafy Vegetables for Wrapping  
(Serves 2)

¥890  
(税込¥979)



# FAST MENU

## ユッケジャンスープ

Yukgaejang Soup (Spicy Korean Beef Soup)

¥590(税¥649)



## コムタンスープ

Gomtang Soup

¥590(税¥649)

## ライス

Rice

¥250(税¥275)

## とまと冷麺

Tomato Cold Noodles

¥590(税¥649)



## クラシック冷麺

Classic Cold Noodles

¥590(税¥649)

## ラビナさん家のインドカレー (ナン・ライス)

Indian Curry from Rabina's Recipe

¥690(税¥759)

## 石焼ビビンバ

Stone-Grilled Bibimbap

¥790(税¥869)



## 白いチーズリゾット (2人前)

White Cheese Risotto (Serves 2)

¥990(税¥1,089)

# DESSERT

## 杏仁豆腐

Almond Tofu

¥390(税¥429)

## バニラアイス~ベリーソース~

Vanilla Ice Cream with Berry Sauce

¥490(税¥539)

## ニューヨークチーズケーキ ダブルデッカー

Double-Decker New York Cheesecake

¥790(税¥869)


## ティラミス~軽い泡仕立て~

Tiramisu Foamy Style

¥690(税¥759)

フワフワかる〜い食感の泡のティラミス。  
中にかくれているバニラアイスとビスキュイ、ココアと  
マスカルポーネの香りが口いっぱい広がります。





香ばしく焼き上がる肉の香りに、グラスに揺れる琥珀の輝き。  
活気あふれる六本木の街で、  
ゆっくりと肉を味わい、静かにグラスを傾ける。  
寄り添うのは、熟成された一杯のウイスキー。  
鉄網の上で弾ける音、氷がグラスで触れ合う音。  
その静かな余韻が、この街の時間を少しだけ特別にする。

The aroma of meat, richly seared to perfection and the amber glow swirling in a glass.  
In the vibrant streets of Roppongi, savor each bite slowly, and gently raise your glass.  
By your side, a perfectly aged pour of whisky.  
The sizzle on the grill, the soft clink of ice in the glass.  
These quiet notes of flavor and sound  
make the moments in this city just a little more special.

# ROPPO NGI