

CLASSIC

— クラシックコース —



¥4,500 (税込)

Assorted Appetizers (3 Kinds)

Assorted Kimchi (2 Kinds)

Beef Tongue with Salt & Scallions

Kuroge Beef Short Rib

Kuroge Beef Flap Meat (Kainomi)

Kuroge Beef Chuck Flap - Yaki-Shabu Style

Assorted Domestic Beef Offal (Liver, Heart, Tripe)

Hokkaido Brand Pork Tomahawk

Leafy Vegetables for Wrapping

Various Sauces - Brooklyn Style

Choice of Main Dish (Yukgaejang Soup / Classic / Tomato)

Almond Tofu

前菜3種盛合せ

キムチ2種

ねぎ塩牛タン

国産黒毛牛カルビ

国産黒毛牛カイノミ

国産黒毛牛ミスジ焼きしゃぶ

国産牛ホルモン盛合せ《レバー/ハツ/ミノ》

北海道産ブランドポークトマホーク

包み野菜

ソースいろいろ-ブルックリンスタイル-

選べる食事《ユッケジャンスープ/クラシック冷麺/とまと冷麺》

杏仁豆腐

GENERATION

— ジェネレーションコース —



¥5,900 (税込)

Assorted Appetizers (5 Kinds)

Assorted Kimchi (2 Kinds)

Beef Tongue with Salt & Scallions

Kuroge Beef Short Rib

Kuroge Beef Flap Meat (Kainomi)

Kuroge Beef Chuck Flap - Yaki-Shabu Style

Thick-Cut Premium Marbled Wagyu Ribeye

Leafy Vegetables for Wrapping

Assorted Sauces - Brooklyn Style-

Choice of Main Dish (Yukgaejang Soup / Classic / Tomato)

Almond Tofu

前菜5種盛合せ

キムチ2種

ねぎ塩牛タン

国産黒毛牛カルビ

国産黒毛牛カイノミ

国産黒毛牛ミスジ焼きしゃぶ

厚切り特選霜降り和牛リブロース

包み野菜

ソースいろいろ-ブルックリンスタイル-

選べる食事《ユッケジャンスープ/クラシック冷麺/とまと冷麺》

*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。*コースメニュー価格は、全て一人前の金額表示です。*コースのご注文は、グループ全員分かつ、同一のコースにて承ります
*コースは2名様以上にて承ります。*黒毛牛は交雑種を使用しております。*写真は2人前のイメージです。*予告なくコース内容及び価格を変更させていただく場合がございます

*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。*コースメニュー価格は、全て一人前の金額表示です。*コースのご注文は、グループ全員分かつ、同一のコースにて承ります
*コースは2名様以上にて承ります。*黒毛牛は交雑種を使用しております。*写真は2人前のイメージです。*予告なくコース内容及び価格を変更させていただく場合がございます

SPECIAL

—スペシャルコース—



¥7,500 (税込)

Assorted Appetizers (5 Kinds)

前菜5種盛合せ

Assorted Kimchi (2 Kinds)

キムチ2種

Kuroge Beef Short Rib

国産黒毛牛カルビ

Thick-Cut Aged Beef Tongue

厚切り熟成牛タン

Thick-Cut Aged Outside Skirt

厚切り熟成ハラミ

Kuroge Beef Chuck Flap - Yaki-Shabu Style

国産黒毛牛ミスジ焼きしゃぶ

Thick-Cut Premium Marbled Wagyu Ribeye

厚切り特選霜降り和牛リブロース

Leaf Wrap Bouquet Salad

包み野菜 -サラダブーケ-

Assorted Sauces - Brooklyn Style

ソースいろいろ-ブルックリンスタイル-

Choice of Main Dish

(Yukgaejang Soup / Classic Cold Noodles / Tomato Cold Noodles / Beef Stew)

選べる食事

《ユッケジャンスープ/クラシック冷麺/とまと冷麺/ビーフシチュー》

Special Dessert Assortment

スペシャルデザート盛合せ

SIGNATURE

—シグネチャーコース—



¥10,000 (税込)

Assorted Appetizers (5 Kinds)

前菜5種盛合せ

Assorted Kimchi (3 Kinds)

キムチ3種

Thick-Cut Aged Beef Tongue

厚切り熟成牛タン

Thick-Cut Aged Outside Skirt

厚切り熟成ハラミ

Extra-Thick Kuroge Beef Chateaubriand

極厚黒毛牛シャトーブリアン

Sirloin Sukiyaki-Shabu with Freshly Shaved Truffle

国産黒毛牛サーロインすき焼きしゃぶ-削りたてトリュフとともに-

Thick-Cut Premium Marbled Wagyu Ribeye

厚切り特選霜降り和牛リブロース

Leafy Vegetables for Wrapping

包み野菜

Assorted Sauces - Brooklyn Style

ソースいろいろ-ブルックリンスタイル-

Choice of Main Dish

《ユッケジャンスープ/クラシック冷麺/とまと冷麺/ビーフシチュー/ルーロー飯/NIKUGENパエリア》

Choice of Dessert

選べるデザート

《ティラミス軽い泡仕立て/杏仁豆腐/ニューヨークチーズケーキ》

※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。※コースメニュー価格は、全て一人前の金額表示です。※コースのご注文は、グループ全員分かつ、同一のコースにて承ります。
※コースは2名様以上にて承ります。※黒毛牛は交雑種を使用しております。※写真は2人前のイメージです。※予告なくコース内容及び価格を変更させていただく場合がございます。

※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。※コースメニュー価格は、全て一人前の金額表示です。※コースのご注文は、グループ全員分かつ、同一のコースにて承ります。
※コースは2名様以上にて承ります。※黒毛牛は交雑種を使用しております。※写真は2人前のイメージです。※予告なくコース内容及び価格を変更させていただく場合がございます。

ALL YOU CAN DRINK menu

Standard

¥2,500
(税込)

スタンダード飲み放題《46種》

P Premium

プレミアム飲み放題《60種》

*下記の、赤文字ドリンクがプレミアム飲み放題にてお楽しみいただけます

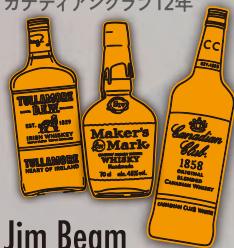
120min
(L.O. 90min)

*コースをお選び頂いたお客様のみ飲み放題プランをお選びいただけます
※グループ内同一の飲み放題プランにて承ります
※愛情込めてつくったドリンクです飲み残しのないようお願いします
※ご利用時間 120分 : ラストオーダー 90分となります
※グラス交換制により提供させていただきます
※都合により提供できない商品がある場合がございます。ご了承くださいませ
※飲酒運転・20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています
※予告なく商品内容及び価格を変更させていただく場合がございます

WORLD WHISKY

IRISH AMERICAN CANADIAN

- ① Canadian Club カナディアンクラブ
- ② Canadian Club 12 Years カナディアンクラブ12年



- ③ Jim Beam ジムビーム
- ④ Maker's Mark Red Top メーカーズマークレッドトップ

- ⑤ Tullamore D.E.W. タラモアデュー

- ⑥ Connemara Single Malt カネマラ シングルモルト
- ⑦ Glendalough Madeira Cask Finish グレンダロップ マデイラカスクフィニッシュ

- ⑧ Teeling Single Malt ティーリング シングルモルト

SCOTCH Blended

- ⑨ Ballantine's Finest バランタインファイネスト
- ⑩ Dewar's White Label デュワーズホワイトラベル
- ⑪ Teacher's Highland Cream ティーチャーズハイランドクリーム
- ⑫ Johnnie Walker Black Label 12 Years ジョニーウォーカーブラック12年



- ⑬ The Glenlivet 12 Years グレンリベット12年
- ⑭ Glenfiddich 12 Years グレンフィディック12年
- ⑮ Glenmorangie 12 Years グレンモーランジ12年

- ⑯ Caol Ila 12 Years カリラ12年
- ⑰ Ardbeg Wee Beastie 5 Years アードベッグウエービースティ5年

- ⑱ Ardbeg 10 Years アードベッグ10年
- ⑲ Laphroaig 10 Years ラフロイグ10年

- ⑳ Bowmore 12 Years ボウモア12年
- ㉑ Talisker 10 Years タリスカー10年

SCOTCH Single malt

- ㉒ Akasaka Golden HighBall 赤坂ゴールデンハイボール
「黄金の泡が、赤坂の夜を彩る。」
焼肉の旨味を引き立てる、爽快で芳醇な特製ハイボール。
- ㉓ SUNTORY WHISKY SPECIAL RESERVE サントリーウィスキースペシャルリザーブ
- ㉔ SUNTORY OLD WHISKY サントリーオールド
- ㉕ SINGLE MALT YOICHI シングルモルト余市
- ㉖ CHITA 知多
- ㉗ YAMAZAKI 山崎
- ㉘ HAKUSHU 白州

焼肉と相性抜群のウイスキードリンクをお楽しみください。
当店では、お好みに合わせてお選びいただける割り方をご用意しております。
厳選された世界五大ウイスキーは、そのままロックでお楽しみいただくと、
ウイスキー本来の個性と深い味わいをダイレクトに感じられます。
もしくは、ソーダで割ったハイボールにしていただくと、爽やかさが加わり、
焼肉との相性も抜群です。また、水割りもご用意しておりますので、よ
りまろやかにウイスキーの風味をお楽しみいただけます。

JAPANESE



FLAVORED HIGHBALL

- ハリーズハイボール - マスカット - Harry's Highball - Muscat
- オレンジハイボール Infused Orange Highball
- 山崎 梅酒ハイボール YAMAZAKI Umeshu Highball



COCKTAILS

- ジンライムソーダ Gin and Lime Soda
- スクリュードライバー Screwdriver
- ⑪ ベリーベリー モスカート Berry Berry Moscato



JAPAN STYLE SHOCHU CHU-HAI

- On the Rocks / ロック
■Shochu and Water / 水割り
■Shochu and Water (Warm) / お湯割り
■Shochu and Soda / ソーダ割り
- 百年の孤独 (麦) Barley Shochu
- 佐藤黒 (芋) Sweet Potato Shochu

BEER

- ALL FREE ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer

プレミアムモルツ

The Premium Malt's Beer
① 東京クラフト ペールエール《350ml》
Tokyo Craft Beer Pale Ale

② ブラッククリンラガー《330ml》
Brooklyn Lager

WINE

Sparkling White California / Iter

グラス (泡) カリフォルニア スパークリング・ホワイト / イーター



Chardonnay California / Iter

グラス (白) カリフォルニア シャルドネ / イーター

Pinot Noir California / Iter

グラス (赤) カリフォルニア ピノ・ノワール / イーター

Cabernet Sauvignon California / Iter

グラス (赤) カリフォルニア カベルネ・ソーヴィニヨン / イーター

SOFT DRINK

自家製レモンサワー

Homemade Lemon Sour

オレンジジュース

アップルジュース

黒ウーロンハイ

Black Oolong Chu-Hi

黒ウーロン茶

ジャスミン茶

バージンモヒート

Virgin Mojito
(コーラ&レモン)

