

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至高のパートナー。
ウイスキー&ソーダの泡のように、心弾む高揚感をお愉しみいただけます。

～赤坂の夜に漂う～

「香ばしい焼肉の香りに、琥珀の余韻を重ねて」
今宵も、記憶に残る一夜が、そっと幕を開けます。

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)

和牛コールドビーフとフルーツマトのブルスケッタ〜生うにを合わせて〜(1pc)

Wagyu Cold Beef & Sweet Tomato Bruschetta with Fresh Uni (1 pc)

¥650(税込¥715)

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)

フライドチキン (3pcs)

Fried Chicken (3 pcs)

¥590(税込¥649)

バッファローチキン (3pcs)

Buffalo Chicken (3 pcs)

¥690(税込¥759)

揚げたて! ナチョス

Freshly Fried Nachos

¥790(税込¥869)

カラマリ 小やリイカのフライ

Fried Baby Squid (Calamari)

¥890(税込¥979)

特製スプリングロール ピンチョススタイル (4pcs)

Special Spring Rolls - Pinchos Style (4 pcs)

¥790(税込¥869)

カクテルシュリンプ

Cocktail Shrimp

¥890(税込¥979)



SIDE DISH

フランクフルトとフレッシュマッシュルームのアヒージョ バケット付き ¥1,090(¥1,199)

Frankfurter & Fresh Mushroom Ajillo with Baguette

国産黒毛牛とフレッシュマッシュルームのアヒージョ バケット付き ¥1,290(¥1,419)

Kuroge Beef & Fresh Mushroom Ajillo with Baguette

モッツァレラチーズチヂミ 

Mozzarella Cheese Korean Pancake

¥690(¥759)

ブッチャーズ ビーフシチュー バケット付き

Butcher's Beef Stew - Served with Baguette

¥1,290(¥1,419)

追加バケット (3枚)

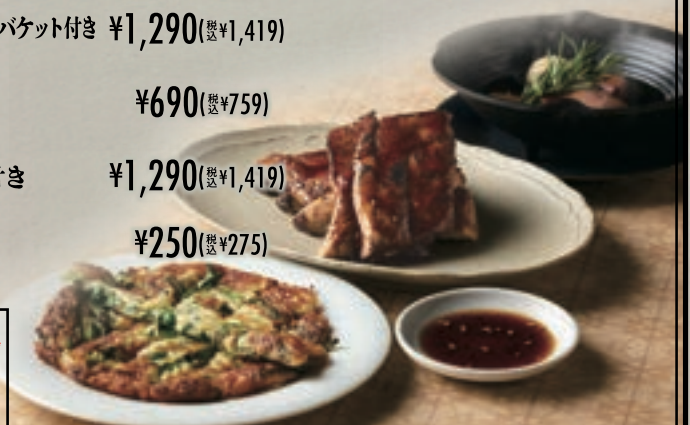
Extra Baguette (3 Slices)

¥250(¥275)

3時間煮込んだベビーバックリブ 

Baby Back Ribs - Slow-Cooked for 3 Hours

Half ¥1,290(¥1,419) Full ¥2,490(¥2,739)



SALAD

削りたてチーズのシーザーサラダ 

Caesar Salad with Freshly Shaved Cheese

¥890

(¥979)

フレッシュマッシュルームサラダ

Freshly Shaved Mushroom Salad

¥990

(¥1,089)

フルーツマトのカプレーゼ

Caprese with Sweet Fruit Tomatoes

¥890

(¥979)

アボカドシュリンプサラダ

Avocado & Shrimp Salad

¥990

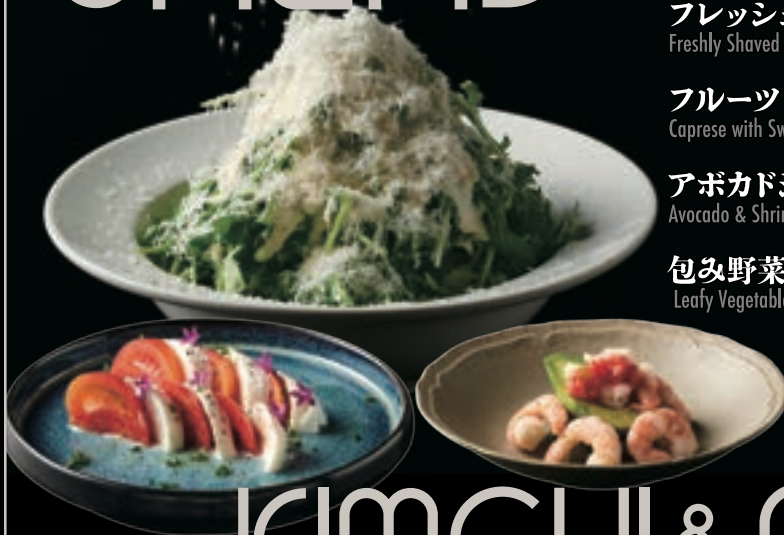
(¥1,089)

包み野菜 (2人前)

Leafy Vegetables for Wrapping (Serves 2)

¥890

(¥979)



KIMCHI & NAMUL

白菜キムチ

Napa Cabbage Kimchi

¥290

(¥319)

白菜キムチとカクテキの盛合せ

Assorted Kimchi - Napa Cabbage & Radish

¥290

(¥319)

3種キムチ

Assorted Kimchi (3 Kinds)

¥690

(¥759)

自家製フルーツマトキムチ 

Homemade Fruit Tomato Kimchi

¥490

(¥539)

自家製アボカドキムチ

Homemade Avocado Kimchi

¥590

(¥649)

春菊の瞬間ナムル

Chrysanthemum Greens Namul

¥290

(¥319)

いつもの豆もやしナムル

Soybean Sprout Namul

¥290

(¥319)

キムチとナムルの盛合せ

Assorted Kimchi & Namul

¥690

(¥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

Chuck Flap Yaki-Shabu

¥1,190 (税込 ¥1,309)

ミスジすき焼きしゃぶ

Chuck Flap Yaki-Shabu (Lightly Grilled Sukiyaki Style)

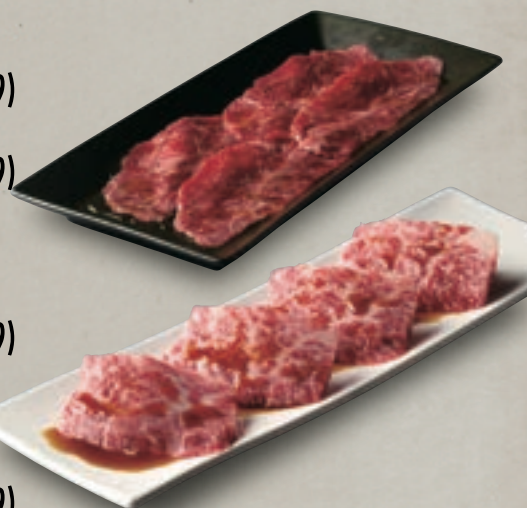
¥1,290 (税込 ¥1,419)

サーロインすき焼きしゃぶ 

~削りたてトリュフとともに~

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

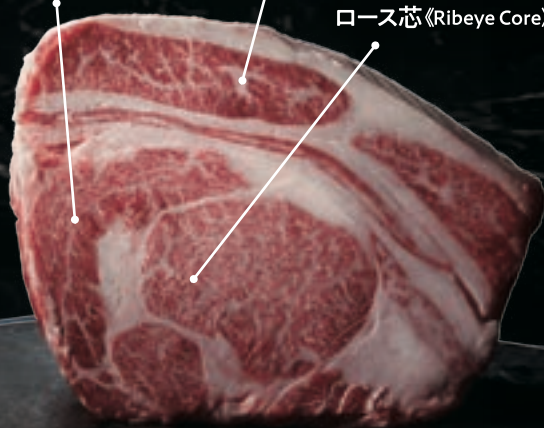
Marbled

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 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)

厚切り熟成ハラミ(たれ・塩)

Thickly-cut Outside Skirt (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥2,490(税込¥2,739)



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)



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

リブロース

Thickly-cut
Wagyu Chuck Rib

肉厚で贅沢な霜降り特選黒毛和牛の
厚切りリブロース。
切り分けてお出します。
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し上がりください。



300g ¥4,990 (税¥5,489)
600g ¥9,890 (税¥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¥6,039)



黒毛牛厚切りミスジ

Black beef
Top Blade

150g ¥2,590 (税¥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¥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)

厚切り熟成ハラミ (たれ・塩)

Thickly-cut
Outside Skirt
(Japanese Yakiniku sauce / Salt)

丁寧に熟成を重ねたハラミを厚切りにすることで、
しっとりとしたやわらかさと、
奥深い旨味を存分に味わえます。
上質な肉質と口いっぱいに広がるジューシーな
肉汁が余韻を残す逸品です。

¥2,490 (税込¥2,739)



包み野菜 (2人前)

Leafy Vegetables for Wrapping
(Serves 2)

¥890
(税込¥979)



※黒毛牛は交雑種を使用しております ※写真はイメージです ※予告なく商品内容および価格を変更させていただく場合がございます

LAST MENU

ユッケジャンスープ
Yukgaejang Soup (Spicy Korean Beef Soup)

¥590(税込¥649)



ライス
Rice

¥250(税込¥275)

とまと冷麺 
Tomato Cold Noodles

¥590(税込¥649)

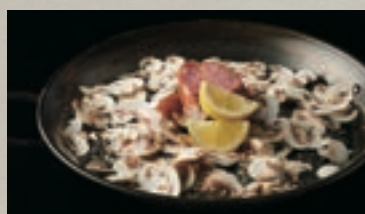


クラシック冷麺
Classic Cold Noodles

¥590(税込¥649)

ベイベーバックリブのルーロー飯
Baby Back Rib Lu Rou Fan (Taiwanese Braised Pork Rice)

¥690(税込¥759)



NIKUGENパエリア (3~4人前)  ¥1,890(税込¥2,079)
Nikugen Paella (Serves 3-4)

いか墨や魚貝の旨味を炊き込んだ特製パエリア。
極太のフランクフルトと香ばしく炊き上げ
たっぷりふりかけたフレッシュマッシュルームの芳醇な香りを合わせた贅沢な一皿。

DESSERT

杏仁豆腐
Almond Tofu

¥390(税込¥429)

バニラアイス~ベリーソース~
Vanilla Ice Cream with Berry Sauce

¥490(税込¥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(税込¥869)

ティラミス~軽い泡仕立て~
Tiramisu Foamy Style

¥690(税込¥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に広がります。





香ばしい焼肉の香りに、琥珀の余韻を重ねて。
夜風が心地よいAKASAKAの街で、
ゆっくりと肉を味わい、静かにグラスを傾ける時間。
そのひとときに寄り添うのは、熟成された一杯のウイスキー。
焼ける音と氷が奏でる音だけが、夜にそっと響く。

Layer the smoky aroma of grilled meat with the amber depth of whisky.
In the quiet evening breeze of AKASAKA,
take your time savoring the flavors of flame-kissed meat
as you gently raise your glass.
What accompanies that moment is a well-aged pour of whisky,
where only the crackle of the fire and the soft clink of ice speak to the night.

AKASAKA