

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~生うほを合わせて~(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)

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)

揚げたて! ナチョス

Freshly Fried Nachos

¥790(税込¥869)

カラマリ 小やりにカのフライ

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

追加バケット (3枚)

Extra Baguette (3 Slices)

¥250(¥275)

モッツアレラチーズチヂミ 

Mozzarella Cheese Korean Pancake

¥690(¥759)

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(¥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

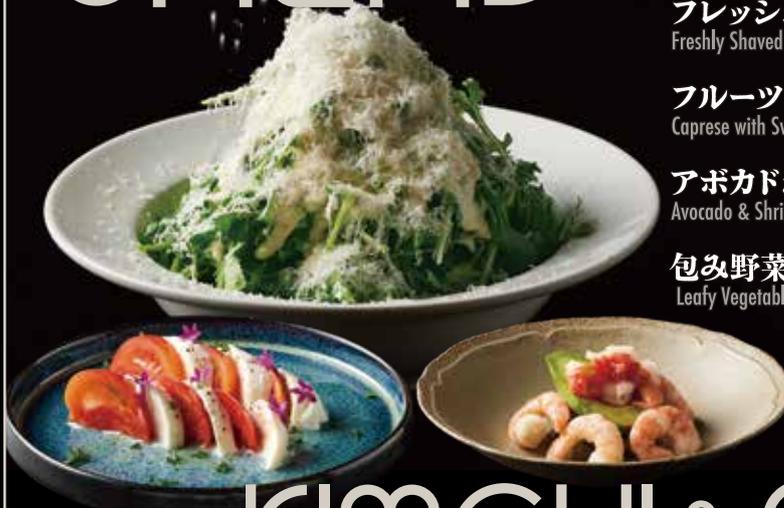
(¥1,089)

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)

自家製アボカドキムチ

Homemade Avocado Kimchi

¥590

(¥649)

白菜キムチとカクテキの盛合せ

Assorted Kimchi - Napa Cabbage & Radish

¥290

(¥319)

春菊の瞬間ナムル

Chrysanthemum Greens Namul

¥290

(¥319)

3種キムチ

Assorted Kimchi (3 Kinds)

¥690

(¥759)

いつもの豆もやしナムル

Soybean Sprout Namul

¥290

(¥319)

自家製フルーツマトキムチ 

Homemade Fruit Tomato Kimchi

¥490

(¥539)

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 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

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

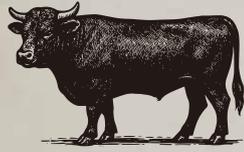
Hokkaido Brand Pork
Tomahawk

¥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。

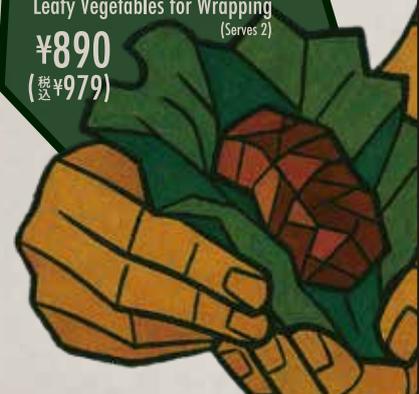
¥2,490 (税込¥2,739)



お肉と一緒に
包み野菜
(2人前)

Leafy Vegetables for Wrapping
(Serves 2)

¥890
(税込¥979)



LAST MENU

ユッケジャンスープ

Yukgaejang Soup (Spicy Korean Beef Soup)

¥590(税込¥649)



コムタンスープ

Gomtang 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)

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(税込¥759)

ベイビ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)



白いチーズリゾット (2人前)

White Cheese Risotto (Serves 2)



¥990(税込¥1,089)

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