

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ィスキーが出会い、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ィスキーは、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。
ウィスキー&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。

～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)

いちじくバター【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)

NEW

アンチョビフレンチフライ

Anchovy French Fries

¥790(税込 ¥869)

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)

NEW

こだわりの野菜のバーニャカウダ

Bagna Càuda with Seasonal Vegetables

¥890(税込 ¥979)

NEW

カクテルシュリンプ

Cocktail Shrimp

¥890(税込 ¥979)



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)



NEW

海老のフリット ガーリックマヨ添え

Crispy Fried Shrimp with Garlic Mayonnaise

揚げたてナチョス

Freshly Fried Nachos

モッツアレラチーズチヂミ

Mozzarella Cheese Korean Pancake

NEW

海鮮モッツアレラチーズチヂミ

Seafood & Mozzarella Cheese Korean Pancake (Pajeon)

¥790 (税¥869)

¥790 (税¥869)

¥690 (税¥759)

¥890 (税¥979)



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)

NEW

丸ごとトマトのカプレーゼ

Caprese with Sweet Fruit Tomatoes

¥890

(税¥979)



包み野菜(2人前)

Leafy Vegetables for Wrapping (Serves 2)

¥590

(税¥649)



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)

¥1,590 (税込 ¥1,749)

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)

¥590

(税込 ¥649)



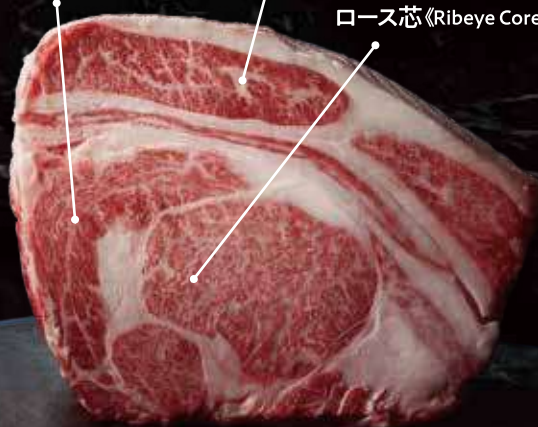
PREMIUM KUROGE WAGYU ^{Marbled}

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》



ウチハラミ (たれ・塩)

Wagyu Inside Skirt (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥1,190 (税込 ¥1,309)

ロース芯 (たれ・塩) 

Ribeye Core (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥1,790 (税込 ¥1,969)

マキカルビ (たれ・塩)

Chuck Flap (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥1,690 (税込 ¥1,859)

ロースカブリ (たれ・塩)

Rib Cap (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

¥1,590 (税込 ¥1,749)

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

¥1,590(税込¥1,749)



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)



※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は変更させていただく場合がございます

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

黒毛和牛ウチハラミ

Wagyu Inside Skirt

国産黒毛牛サーロイン

すき焼きしゃぶ

Japanese Black Beef Sirloin Sukiyaki-Style
Shabu-Shabu



Premium 10-Tier
Yakiniku Tower

PREMIUM KUROGEWAGYU



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

ウチハラミ (たれ・塩) ¥1,190(税込 ¥1,309)

Wagyu Inside Skirt (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

三角バラ (たれ・塩) ¥1,390(税込 ¥1,529)

Chuck Rib (Japanese Yakiniku sauce / Salt)

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)

※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は変更させていただきます

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し上がりください。

250g ¥4,290 (税¥4,719) 500g ¥8,490 (税¥9,339)



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 ¥3,790 (税込¥4,169)

150g ¥5,790 (税込¥6,369)



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。

¥1,590 (税込¥1,749)

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コクと
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)

¥590
(税込¥649)



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に広がります。



※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



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.

ROPPONGI