

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)

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¥659)

カラマリ 小やりイカのフライ

Fried Baby Squid (Calamari)

¥890(税込¥979)

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)

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 Whole Tomato

¥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

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)

¥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 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。

特製のパ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)



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)

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。



※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