

COURSE MENU

〈喜宴〉

¥ 5,000 (御一人様)

【前菜】

ナムル盛、キムチ盛

【海鮮】

有頭海老、帆立貝柱、紋甲イカ

【塩焼】

合鴨、タン塩

【焼物】

特上カルビ、上ロース、上ハラミ、サンチュ

【御飯】

石焼ビビンパ (-halfサイズ)

コース料理をご注文のお客様のみ、
二時間飲み放題をお付け出来ます
(個室御利用のお客様限定とさせていただきます)
※メニュー内容の変更がある場合もございます。



COURSE MENU

〈上喜宴〉

¥ 6,500 (御一人様)

【前菜】

ナムル盛、キムチ盛

【海鮮】

有頭海老、帆立貝柱、紋甲イカ

【塩焼】

合鴨、上タン塩、極上ロース

【焼物】

極上カルビ、特選サーロイン、上ハラミ、サンチュ

【御飯】

石焼ビビンパ (ハーフサイズ)

又は 冷麺 (ハーフサイズ)

コース料理をご注文のお客様のみ、
二時間飲み放題をお付け出来ます
(個室御利用のお客様限定とさせていただきます)
※メニュー内容の変更がある場合もございます。



COURSE MENU

〈極上喜宴〉

¥ 9,500 (御一人様)

【前菜】

ナムル盛、キムチ盛

【海鮮】

有頭海老、帆立貝柱、紋甲イカ

【塩焼】

特選ヒレ、特上タン塩、極上コース

【焼物】

極上カルビ、極上ハラミ、特選サーロイン、サンチュ

【御飯】

石焼ビビンパ、冷麺、クッパ、ユッケジャンクッパ (-halfサイズ)
内一つお選びください

コース料理をご注文のお客様のみ、
二時間飲み放題をお付け出来ます
(個室御利用のお客様限定とさせていただきます)
※メニュー内容の変更がある場合もございます。



LUNCH MENU

〈焼肉セットメニュー〉

ハラミ焼肉ランチ ￥ 1,300

ハラミ 100g (米国産) ライス スープ

焼肉ランチ ￥ 1,600

上ロース 100g ライス スープ

焼肉ランチセット ￥ 2,500

カルビ、ロース、ハラミ 各 50g スープ

石焼ユッケビビンバ (ハーフサイズ)

〈石焼きメニュー〉

石焼ハンバーグ ～自家製キムチ添え～ ￥ 1,600

国産牛 100%ハンバーグ ライス スープ

石焼き麻婆ハンバーグ ￥ 1,600

国産牛 100%ハンバーグ ライス スープ

石焼ビビンバ ￥ 1,200

(ユッケ、海鮮 牛スジ煮 辛口真蛸) スープ


〈焼肉と石焼のセットメニュー〉

石焼ビビンパセット ￥ 1,850

(ユッケ、海鮮、牛スジ煮、辛口真蛸) 上ロース 80g スープ

※全てのランチメニューにデザートとコーヒーが付いています。

※ランチタイムにティナーメニュー・コースメニューも
お召し上がり頂けます。



LUNCH MENU

〈ランチ コースメニュー〉

午宴ランチ（御一人様） ￥ 3,500

【前菜】 ナムル盛 キムチ盛

【海鮮】 有頭海老 紋甲イカ

【焼物】 上カルビ 上ハラミ 上ロース

【御飯】 石焼ユッケビビンバ（ハーフ） スープ

特選焼肉重（御一人様） ￥ 2,500

特上カルビ焼肉重（100g）【前菜】

白菜キムチ、ナムル盛、季節のサラダ、スープ

※全てのランチメニューにデザートとコーヒーが付いています。

※ランチタイムにティナーメニュー・コースメニューも
お召し上がり頂けます。



MENU

〈焼物〉

カルビ	¥ 1,300
上カルビ	¥ 1,700
特上カルビ	¥ 2,400
タン塩 (チリ産)	¥ 1,200
上タン塩 (アメリカ産)	¥ 1,800
特上タン塩	¥ 2,800
ロース	¥ 1,000
上ロース	¥ 1,350
上ハラミ	¥ 1,350
合鴨	¥ 900
地鶏	¥ 700



MENU

〈焼物〉

スタミナ3種盛り (上ミノ、上レバー、ホルモン)	¥ 1,200
上ミノ	¥ 1,000
上レバー	¥ 700
ピートロ	¥ 700
ホルモン	¥ 700
極上ロース	¥ 2,800
極上ハラミ	¥ 2,100
極上ハラミ	¥ 2,800
特選サーロイン (160g)	¥ 3,200
特選牛ヒレ (160g)	¥ 3,800



MENU

〈一品料理〉

チヂミ（韓国風お好み焼き） ￥ 1,000

〈御飯物〉

石焼ユッケビビンパ ￥ 1,200

海鮮石焼きビビンパ ￥ 1,200

柔らか牛スジ煮ビビンパ ￥ 1,200

真蛸とキムチの辛口石焼きビビンパ ￥ 1,200

ビビンパ ￥ 750

小ビビンパ ￥ 500

クッパ ￥ 700

カルビクッパ ￥ 850

ユッケジャンクッパ ￥ 850

〈海鮮焼〉

有頭海老（2尾） ￥ 950

帆立貝柱 ￥ 800

モンゴイカ ￥ 700



MENU

〈野菜焼〉

野菜盛合せ	¥ 600
エリンギ焼き	¥ 300
ニンニク焼き	¥ 300
玉ねぎ焼き	¥ 300

〈キムチ〉

キムチ盛合せ	¥ 850
白菜キムチ	¥ 550
カクテキ	¥ 400
オイキムチ	¥ 400

〈スープ〉

玉子スープ	¥ 450
ワカメスープ	¥ 450
野菜スープ	¥ 450
カルビスープ (やや辛口)	¥ 650
ユッケジャンスープ (辛口)	¥ 650



MENU

<サラダ>

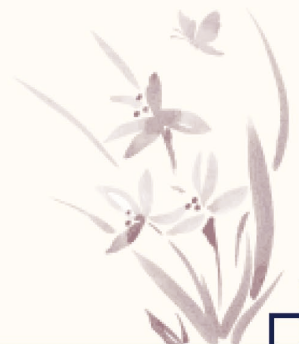
丸ごとトマトと彩野菜のサラダ	¥ 850
春菊と海の幸のサラダ	¥ 750
ムンチュサラダ	¥ 600
サンチュ	¥ 300

<麺類>

冷麺	¥ 900
----	-------

<一品料理>

特選牛モモ肉の炙り焼き	¥ 1,400
チヂミ (韓国風お好み焼き)	¥ 950
ナムル	¥ 450



DRINK MENU

〈ビール〉

スーパードライ (中瓶)	¥ 700
サッポロ生ビール(中ジョッキ)	¥ 700
サッポロ生ビール(グラス)	¥ 400
ノンアルコールビール (キリンフリー)	¥ 500

〈焼酎割り〉

ウーロンハイ	¥ 600
緑茶ハイ	¥ 600
クレープフルーツ割り	¥ 650
レモンハイ	¥ 650

※麦・芋・黒糖焼酎のご用意もございます

〈カクテル〉

カシス、ライチ、桃、オレンジ、 クレープフルーツ、ソーダ	各¥ 700
加賀鶴梅酒	¥ 700
ロック・水割り・ソーダ割りなどでどうぞ	



DRINK MENU

〈ウイスキー〉

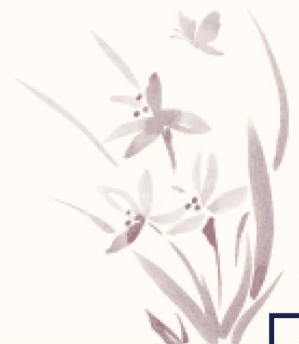
オールドパー	¥ 900
ハイボール	¥ 700
オールドパーハイボール	¥ 900

〈日本酒 ~冷酒~〉

酔鯨 特別純米 (高知) +7	一合 ¥ 750
出羽桜 桜花吟醸 (山形) +5	一合 ¥ 850
日高見 超辛口純米 (宮城) +11	一合 ¥ 900
天狗舞 山麩純米 (石川) +4	一合 ¥ 1,000
獺祭 純米大吟醸 (山口) +6	一合 ¥ 1,200
浦霞 純米吟醸 禅 (宮城) +1.5	一合 ¥ 1,800
久保田 萬寿 (新潟) +2	一合 ¥ 2,400

〈日本酒 ~あつかん~〉

上喜元 お燗純米山田錦 (山形) +2.5	一合 ¥ 800
-----------------------	----------



DRINK MENU

〈焼酎 ～芋焼酎～〉

晴耕雨読 (鹿児島)	25度	クラス	¥ 700
		ホトル	¥ 4,800
喜六 (きろく) (宮崎)	25度	クラス	¥ 700
		ホトル	¥ 4,800
富乃宝山 (鹿児島)	25度	クラス	¥ 900
		ホトル	¥ 6,500
佐藤 (黒) (鹿児島)	25度	クラス	¥ 1,200
		ホトル	¥ 10,000

〈焼酎 ～麦焼酎～〉

中々 (宮崎)	25度	クラス	¥ 700
		ホトル	¥ 4,800
佐藤 (麦) (鹿児島)	25度	クラス	¥ 900
		ホトル	¥ 6,500

〈焼酎 ～黒糖焼酎～〉

浜千鳥の詩 (鹿児島)	30度	クラス	¥ 800
-------------	-----	-----	-------



DRINK MENU

〈マッコリ〉

二東マッコリ (韓国) 6度	クラス(180ml)	¥ 650
	小甕入り(360ml)	¥ 1,200
	甕入り(1000ml)	¥ 3,200

※ホトルキーフは三ヶ月間とさせていただきます

〈ワイン〉

クラス	コールドワイン赤白	¥ 600
SOUTH AFRICA (SHIRAZ、COLOMBARD)		
クラス	シャンパン (de Canteneur)	¥ 1,200
白ワイン FRANCE (CHARDONNAY)	クラス	¥ 800
	テキヤンタ	¥ 2,400
赤ワイン FRANCE BORDEAUX (MELOT)	クラス	¥ 900
	テキヤンタ	¥ 2,700

※白・赤・ロゼ・シャンパン各種ホトルのご用意もございます



DRINK MENU

〈ソフトドリンク〉

葡萄ジュース	¥ 350
オレンジジュース	¥ 350
クレープフルーツジュース	¥ 350
ジンジャーエール	¥ 350
コココーラ	¥ 350
ウーロン茶	¥ 250
緑茶	¥ 250
黒烏龍茶	¥ 350
ミネラルウォーター	¥ 200
ペリエ	¥ 500

