

黒毛和牛焼肉コース

コースはお一人様の価格になります。ご注文は二名様より承ります。



写真は2人前です

腰塚焼肉コース

お一人様 4,500円

厳選焼肉

牛タン・カルビ・赤身・ハラミ

黒毛和牛 壺漬け

腰塚サラダ(塩チョレギ)・キムチ盛り合わせ

お好みのメ料理 コンビーフ丼 又は ミニラーメン

デザート アイスクリーム



写真は2人前です

腰塚特選コース

お一人様 5,500円

特選焼肉

本日の特上肉 おすすめ特上部位

厚切り牛タン・上カルビ・上赤身・ハラミ

腰塚サラダ(塩チョレギ)

キムチ盛り合わせ・ナムル盛り合わせ

お好みのメ料理 コンビーフ丼 又は ミニラーメン

デザート アイスクリーム

腰塚堪能コース

お一人様 7,000円

特選焼肉

本日の特上肉2種盛り合わせ

・おすすめ特上部位の盛り合わせ

牛タン盛り合わせ

・牛タン、厚切りタン、極上厚切りタンの盛り合わせ

特上カルビ・特上赤身・ハラミ

黒毛和牛 たたき風ユッケ

腰塚サラダ(塩チョレギ)

サンチュ・キムチ盛り合わせ

お好みのメ料理

コンビーフ丼 又は ミニラーメン

デザート アイスクリーム



写真は2人前です

牛タン

焼肉の定番ネギ塩タンや、
貴重な「タン元」を使用した
極上の厚切りタンを
ご用意しました。

追加 ネギ塩 ¥100



おすすめ

ネギ塩牛タン
1,280円

刻んだネギ塩ダレは牛タンとの相性抜群



牛タン
1,100円

塩焼きの定番



1.5皿分

牛タン盛り合わせ
1,850円

定番の牛タンや
柔らかな「タン元」の厚切りを盛り合わせました



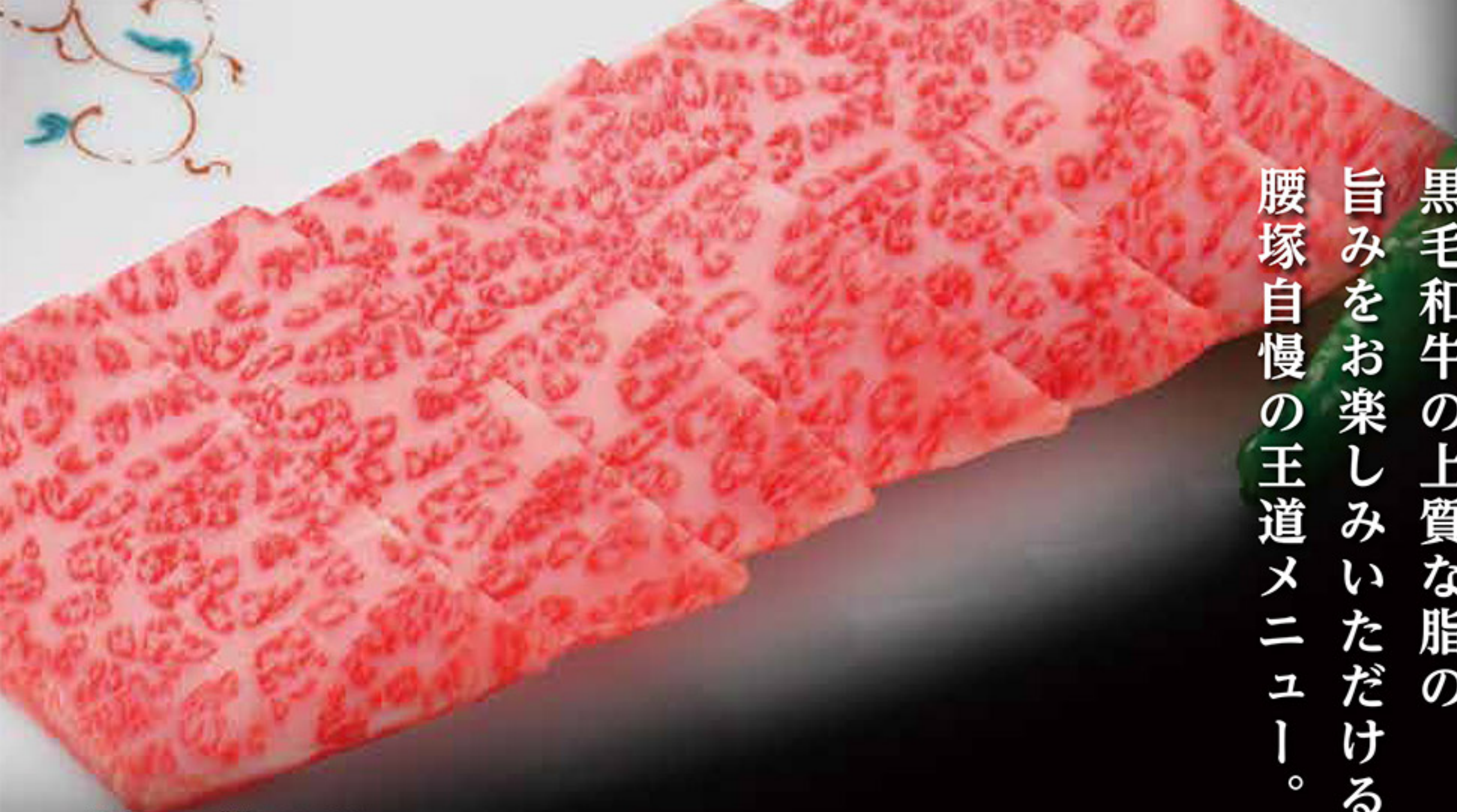
極上

厚切り牛タン
1,280円

貴重な「タン元」を厚切りに
柔らかさはもちろん、風味が別格です

カルビ

焼肉の王様「カルビ」。
黒毛和牛の上質な脂の
旨みをお楽しみいただける
腰塚自慢の王道メニュー。



追加 ネギ塩 ¥100



ネギ塩トロカルビ

1,580円

柔らかく濃厚な味わいのトロカルビを
ネギ塩とご一緒に



カルビ

1,380円

焼肉の王様
旨みたっぷりカルビ

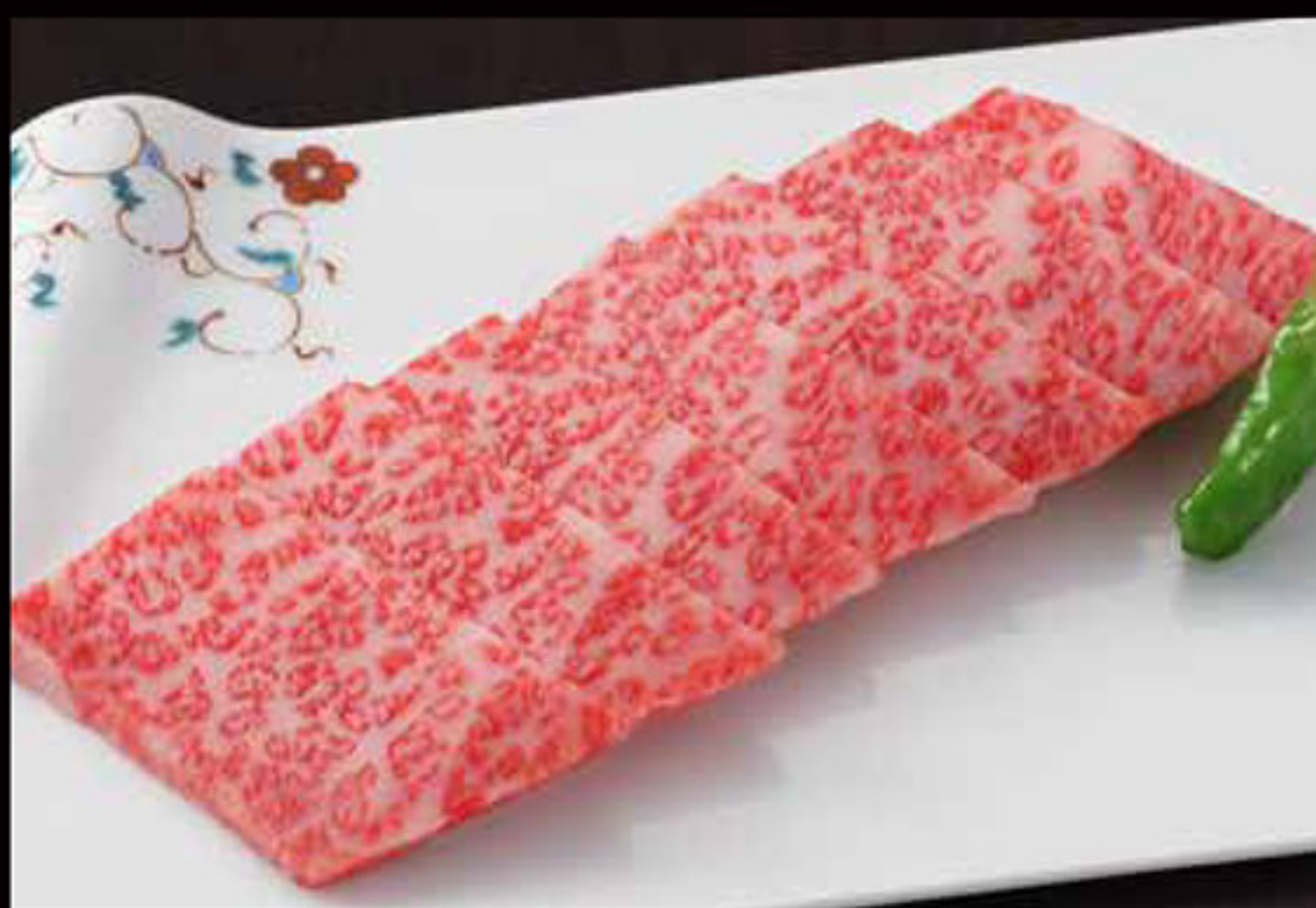


1.5皿分

カルビ盛り合わせ

2,400円

黒毛和牛の脂の旨みを
楽しめるカルビ盛り合わせ



上カルビ

1,900円

希少部位を使用したカルビ
赤身と脂のバランスの良さが特徴です

赤身

脂が少なく肉本来の旨みを
味わえる、赤身ならではの
上質な美味しさを
お楽しみください。



追加 ネギ塩 ¥100



10秒ロース 1,680円

両面をさっと5秒焼いて
肉の旨みを増幅させる自慢の一品



赤身 1,180円

きめ細かな肉質でスジが少なく柔らかい
赤身をご用意しました



1.5皿分

赤身盛り合わせ 2,300円

脂が少なく肉本来の旨みを
楽しめる赤身の盛り合わせ



上赤身 1,800円

きめ細かく柔らかい赤身
濃厚な旨みを存分に味わえる一品

壺漬け

上質な黒毛和牛を
腰塚特製のタレで
漬け込みました。



黒毛和牛壺漬け
1,800円

ホルモン



ホルモン盛り合わせ
1,100円

ミノ、レバー、シロコロホルモンのお得な盛り合わせ



主にUS・オーストラリア産を使用しております。
入荷状況により産地が異なります。

おすすめ

ハラミ
1,180円

脂が少なくヘルシーで、ほどよい脂の甘さと旨みが味わえる人気の部位



シロコロホルモン
780円



レバー
780円



ミノ
780円



にんにく焼き

にんにく焼き	500円	キムチ	380円
サンチュ	650円	カクテキ	380円
追加 ネギ塩	100円	塩ナムル盛り合わせ	680円

希少部位

黒毛和牛一頭買いならではの
希少部位を
ご賞味ください。

おすすめ

腰塚スペシャル
5種盛り合わせ
3,980円

サーロインや特上部位の贅沢な盛り合わせ



数量
限定

ヒレ
2,900円

最も柔らかいと言われる部位
脂肪が少なく上品な味わいが特徴



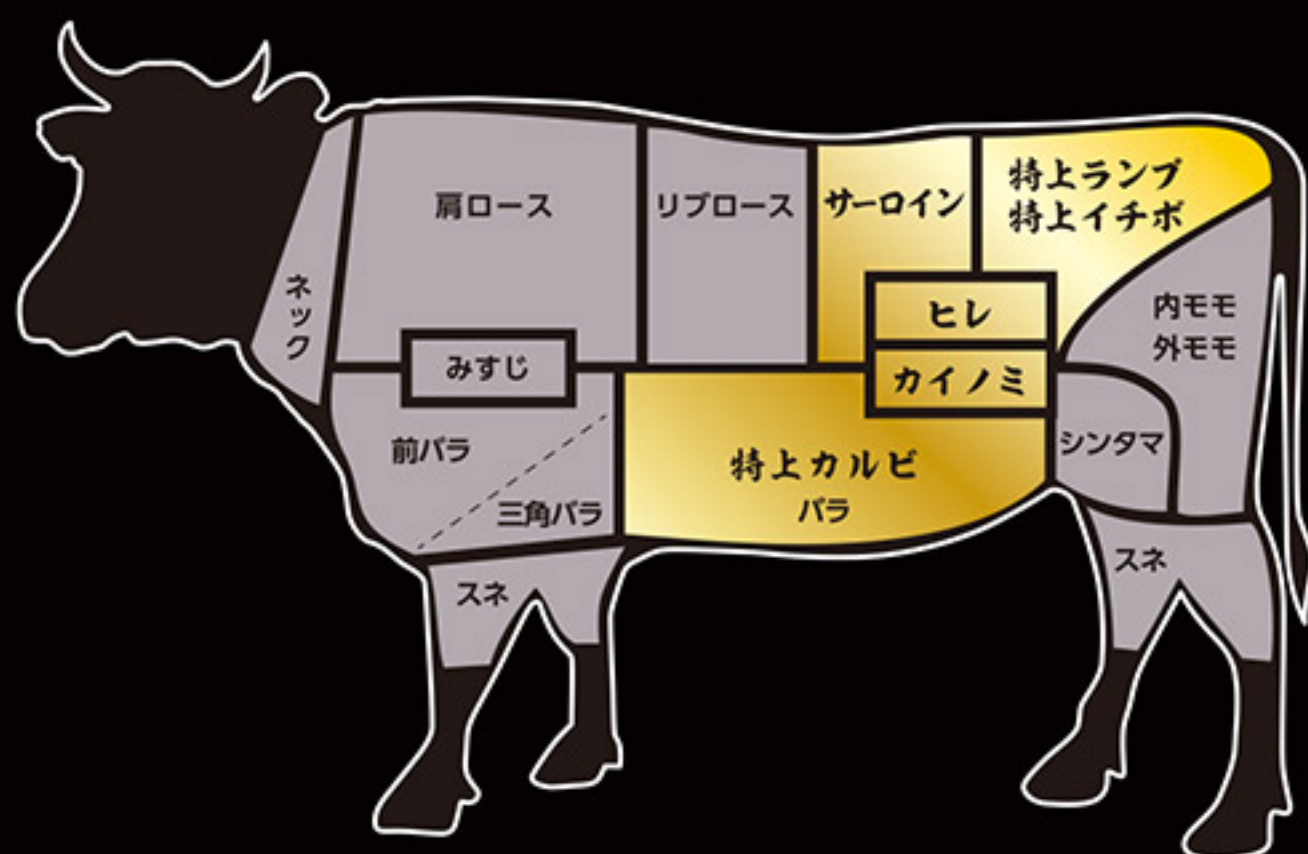
数量
限定

サーロイン
2,600円

牛肉の中の最高級部位。柔らかく甘みがあり、
きめ細かなサシが多いのが特徴です

数量限定 希少部位焼肉

牛肉の部位



カイノミ 2,200円

ヒレに一番近いバラ肉の芯の部分。
とても柔らかくさっぱりとした後味が特徴。

特上カルビ 2,200円

柔らかく濃厚な味わいの上質な部位を使用。
口の中にとろけて広がる、旨みたっぷりの極上カルビ

特上イチボ 2,000円

ランプの先端の一番霜降りが入った部分で
とろけるような旨みが特徴

特上ランプ 1,900円

脂の甘さ、赤身の旨みが合わさり、モモ肉の中で
最も味わい深い部位



牛すじポン酢
550円

柔らかな牛すじをポン酢でさっぱりと天然のコラーゲンがたっぷり



おつまみコンビーフ
650円

腰塚自慢の「極上」コンビーフをおつまみにそのままでもご飯にのせても



黒毛和牛 たたき風ユッケ
980円

じっくりと時間をかけてレアに仕上げた「ユッケ風」肉本来の味をお楽しみください



塩ダレきゅうり
380円



自家製豆腐と生ワカメのサラダ
ゴマドレッシング 650円



腰塚サラダ 塩チョレギ
650円

- サンチュ 650円
- キムチ 380円
- カクテキ 380円
- 追加ネギ塩 100円



塩ナムルの盛り合せ
680円



キムチと塩ダレきゅうりの盛り合せ
680円



黒毛和牛と自家製豆腐のスンドゥブチゲ 900円



ワカメスープ

250円



ユッケジャンスープ

ハーフ 600円



コムタンスープ

ハーフ 600円

一品料理

冷菜

スープ



黒毛和牛 牛すじ煮込み ラーメン 990円

牛テールと香味野菜を丹念に煮込んだ
コクのある滋味深いスープ。
黒毛和牛の牛すじ煮込みと
ローストビーフを贅沢にのせて。

牛骨ラーメン
ハーフ 390円



腰塚の極上コンビーフ丼 ハーフ 600円

腰塚自慢の「極上」コンビーフをご飯にのせた人気の一品。



牛すじ煮込みの石焼ビビンバ 1,280円

黒毛和牛の牛すじ煮込みの旨みが広がる贅沢な石焼きビビンバ

■
腹がため



ユッケジャンクッパ ハーフ 600円



コムタンクッパ ハーフ 600円

- 小ライス 150円
- ライス 200円
- 大ライス 250円



冷麺 980円

デザート

おすすめアイスクリームの種類は
従業員までお尋ねください

- バニラアイスクリーム 150円
- おすすめアイスクリーム 150円



クラフトビール CRAFT BEER

ALL ¥850

下記の中から日替わりで4種をご用意しております。

よなよなエール



長野
アメリカン
ペールエール
Alc 5.5%

豊潤496



日本
IPL
インディアペールラガー
Alc 6%

アフターダーク



日本
ブラックラガー
Alc 6%

シルクエール



日本
ウィートエール
Alc 5.5%

ジャズベリー



日本
フルーツビール
Alc 5%

JAPAN ALE(香)



日本
ペールエール
Alc 6%

デイドリーム



日本
ジャパニーズ
ホワイト
Alc 5%

ブルックリン ディフェンダーIPA



ブルックリン
ゴールデンIPA
Alc 5.5%

東京ホワイト



長野
ウィートセゾン
Alc 5%

幕末ビール 幸民麦酒



兵庫
ジャパン
スペシャルティ
エール
Alc 4.5%



ビール
生ビール キリン一番搾り グラス 580円
ノンアルコールビール 420円

ハイボール

ウイスキー	陸	ハイボール	480円
シングルモルト	富士	ハイボール	880円

サワー

無糖レモンサワー 480円

あらごしレモンサワー 480円

■ 国産レモンを丸ごと使った果実感とコクのあるリキュールを使用しました。

ウーロンハイ 480円

果実酒

ロック又はソーダをお選びください

梅酒 480円

日本酒

一ノ蔵 (冷) 800円

極上吉乃川 吟醸 (冷) 800円

焼酎

[ロック・水割り・お湯割・ストレート] よりお選びください。

富乃宝山 (芋) 580円

中々 (麦) 580円

数量限定 村尾 (芋) 880円

日本のマッコリ



唐草マッコリ
480円

回当たりは優しく、米由来のホッとするような甘みと、ヨーグルトのような酸味が心地よい甘酸っぱい味わいです。

ワイン

プロセッコ(スパークリング)	グラス	650円
産地:イタリア・ヴェネト	ボトル	4,500円
品種:プロセッコ		

ソロパカ(白)	グラス	500円
産地:イタリア・カンパーニャ	ボトル	3,000円
品種:トレッピアーノ・トスカーノ、ファランギーナ等		

シャトラン プチシャブリ(白)	グラス	750円
産地:フランス・シャブリ	ボトル	4,800円
品種:シャルドネ		

サラセーニ(赤)	グラス	500円
産地:イタリア・プーリア	ボトル	3,000円
品種:ネグロアマーロ		

バローロ(赤)	グラス	750円
産地:イタリア・ピエモンテ	ボトル	4,800円
品種:ネッピオーロ		

ソフトドリンク ALL ¥350

コーヒー (ホット 又は アイス) アイスウーロン茶

オレンジジュース りんごジュース

コカ・コーラ ジンジャーエール