

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
コンビーフ丼
デザート アイスクリーム



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
コンビーフ丼
デザート アイスクリーム



写真は2人前です

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
コンビーフ丼
デザート アイスクリーム

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



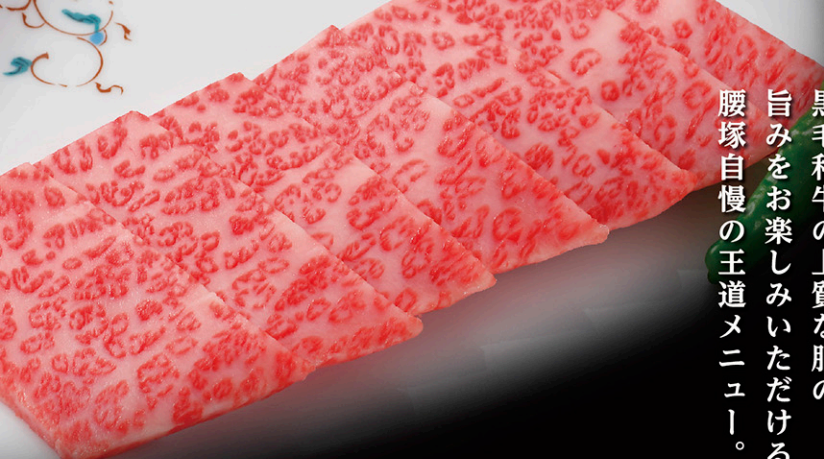
極上

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



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

カミノミ 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
口の中でとろけて広がる、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



数量
限定

黒毛和牛 ざぶとんの10枚重ね
2,650円

上品でとろける食感とコクのある味わい
おろしポン酢を添えて

一品料理



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

豚塚自慢の「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



豚塚サラダ 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

冷菜

スープ



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。

極上 手作りコンビーフ

伝統的な手ほくし製法と、
黒毛和牛の乳脂が味の決め手。
コンビーフの概念が変わる、
自慢の逸品。



冷麺

980円

黒毛和牛を贅沢にのせたさっぱり冷麺



和牛しぐれ煮の石焼ビビンバ

1,280円

黒毛和牛しぐれ煮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

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

- 小ライス 150円
- ライス 200円
- 大ライス 250円

ビール



生ビール キリン一番搾り
グラス 450円
中ジョッキ 580円
ノンアルコールビール 420円

日本のマッコリ

唐草マッコリ

口当たりは優しく、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。



480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
あられレモンサワー 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

ワイン

プロセッコ (スパークリング)

産地: イタリア・ヴェネト 品種: プロセッコ
北イタリアのヴェネト州で伝統的な製法で造られたワインです。水色は華やかに淡い変色。アカシアや野生の花を思わせるアロマが特徴です。

グラス 650円 ボトル 4,500円

ソロパカ (白)

産地: イタリア・カンパニア 品種: レッピーアーノ・トスカーノ・フランギーナ等
カンパニアの一大ワイン産地で造られる昔から伝わるローカルワイン。ドライな口当たり、スッキリして爽快感のある味わいです。

グラス 500円 ボトル 3,000円

シャトラン プチシャブリ (白)

産地: フランス・シャブリ 品種: シャルドネ
白い花を思わせるエレガントなアロマとミネラル感のあるフレッシュな味わい。

グラス 750円 ボトル 4,800円

サラセーニ (赤)

産地: イタリア・プーリア 品種: ネグロamaro
プーリア州で500年にわたってワイン造りを続ける歴史あるワイナリー。やわらかなタンニンが特徴の力強い味わい。

グラス 500円 ボトル 3,000円

パローロ (赤)

産地: イタリア・ピエモンテ 品種: ネッビオーロ
ピエモンテを代表する最高級DOCGワイン。上品な色合いで、熟れたプラムやスミレのような香り、力強いタンニンの味わいから始まり、フレッシュ感が続きます。

グラス 750円 ボトル 4,800円

ソフトドリンク

アイスコーヒー 350円
アイスウーロン茶 350円
オレンジジュース 350円
りんごジュース 350円
コーラ 350円
ジンジャーエール 350円