

コース

犇こうが提案する新しい焼肉の世界へ
特別なコースをご用意させて頂きました

U

6000

出逢	宮崎牛のリエット 〜クルトンと共に〜
阿吽	松阪牛塩ユツケ 蘭王キャビア
一 双	松阪牛 トウガラシ 炙り 〜トーストにのせて〜
曲想	村上農園 チョレギサラダ
記憶	岩手 短角牛 タンモト ・本日の白身2種
安穩	宮崎牛 スコッチエッグ デミグラスソース
追憶	黒樺牛 カメノコミルフィユ ・本日の赤身
心 懐	絹ロース 〜古代米に包んで〜
余 映	宮崎牛カレー又は冷麺 ・伊勢最中 トリュフアイス

S

8000

出逢	宮崎牛のリエット 〜クルトンと共に〜
阿吽	松阪牛 タルタル フォアグラ キャビア 古代米
温 情	松阪牛 本ミスジ 〜本わさびと牛出汁で〜
曲想	村上農園 チョレギサラダ
記憶	岩手 短角牛 タンモト 〜深谷葱を挟んで〜 ・黒樺牛 ヒウチ 生胡椒 ・よだれ牛 仙台ハラミ
安穩	宮崎牛 メンチカツサンド
追憶	黒樺牛 シンシン 油味噌
掉 尾	シャトーブリアン 無双焼き
心 懐	ホタテ冷麺
余 映	伊勢最中 トリュフアイス

K

要予約

12000

出逢	蘭王卵 フォアグラ ウンゲレーゼ泡
阿吽	宮崎牛 リエット インカのめざめへーゼルナッツ
温 情	松阪牛 本ミスジ 〜本わさびと牛出汁で〜
曲想	村上農園 チョレギサラダ
記憶	岩手 短角牛 タンモト 〜深谷葱を挟んで〜 ・よだれ牛 絹ロース ・阿波手 延べそうめん
安穩	北見玉葱 三時間ロースト
追憶	鹿児島黒牛 ヒレカツサンド
掉 尾	本日の薬包焼き
心 懐	鹿児島黒牛 シャトーブリアン 至高の小井
余 映	トリュフアイス あまおう メレンゲ アングリーズ ・季節のシヨコラ

Z

要予約

14000

平日のみ シエフズテーブル カウンター席でシエフがお食事を調理します	
出逢	伊勢最中 美生柑 フォアグラ
恍惚	仙台牛 タンモト
王道	松阪牛 絹ロース 油味噌
優 婉	アスパラガス
豪 儀	仙台牛 ハラミ 無双焼き
情 味	宮崎牛 万願寺唐辛子
温 情	松阪牛 本ミスジ 〜本わさびと牛出汁で〜
安穩	完熟トマト コンポート
掉 尾	鹿児島黒牛 シャトーブリアン
心 懐	鹿児島黒牛 ヒレ 土釜飯
余 映	トリュフブリュレ

当店のメニューの価格は全て税別表記となっております
仕入れ状況により内容を変更する場合があります ご了承ください

本日の ブラレド牛

当店では お肉の味付けに關しまして基本オススメのお味でご提供します
お好みがありましたら ご注文の際お伝えくださいませ

松阪牛

上カルビ	1280
上ロース	1280
ゲタカルビ	980
マクラ	980
トウガラシ	1480
クリ	1480
ミスジ	2280
絹ロース	1枚 1280

鹿兒島黒牛

ヒレ	1枚 1980
シャトーブリアン	1枚 2980

黒樺牛

マルカワ	880
カメノコ	1280
シンシン	1480
ヒウチ	1680

岩手短角牛

上タン	1480
極上タンモト	1枚 1280

仙台牛

特選ハラミ	1980
焼きレバー	880
上ミノ	880
トロホルモン	880

宮崎牛

ランプ	1480
-----	------

当店のメニューの価格は全て税別表記となっております

 おすすめのお品

焼肉



当店では お肉の味付けに関しまして基本オススメのお味でご提供します
お好みがありましたら ご注文の際お伝えくださいませ

赤身

白身

ホルモン

上ロース	1280	上カルビ	1280	上タン	1480
マルカワ	880	ゲタカルビ	980	 極上タンモト	1280
マクラ	980	クリ	1480	上ミノ	880
 カメノコ	1280	ヒウチ	1680	焼きレバー	880
ウワミスジ	1280	 ミスジ	2280	 特選ハラミ	1980
ランプ	1480	絹ロース	1380	トロホルモン	880
トウガラシ	1480	1枚			
シンシン	1480	 絹ロース			
 ヒレ	1枚	1枚			
1980					
 シャトーブリアン					
1枚					
2980					

当店のメニューの価格は全て税別表記となっております

 おすすめのお品

名物 焼肉

犇こうスペシヤリテ



とろける絹ロース
〜 古代米に包んで〜

1枚 1380



よだれ牛
〜 サロインを使って〜

1枚 1580



シャトーブリアン 無双焼き

1枚 2880

しゃぶ しゃぶ

予約制

2人前から承ります

絹ロースしゃぶしゃぶ

絹ロースすき焼き

各1人前 6000

焼肉 盛合せ

梅

上タンや赤身肉中心の盛合せ

1人前 3500

竹

極上タンや赤身、白身肉の
バランスのいい盛合せ

1人前 5000

松

犇こうおすすめ！
希少部位の盛合せ

1人前 8000

当店のメニューの価格は全て税別表記となっております

 おすすめのお品

野菜



サンチュ盛り

380



藤原農園チヨレギサラダ

680

お豆と豆腐のサラダ

680

焼き野菜の盛合せ

680

キムチ



白菜キムチ

380

カクテキ

380

オイキムチ

380



キムチ三種盛合せ

780

チャンジャ

380

一品



ナムル盛合せ

680



松阪牛ユツケ
低温ロースト仕立て

1480

上レバーあぶり
朴葉仕立て

1280



白センマイ刺し

980

伝統海苔

250



宮崎牛のメンチ

1ケ 580

タンカルビとニンニク芽のピリ辛炒め

750

当店のメニューの価格は全て税別表記となっております

 おすすめのお品

主食

米

白飯	大	300
	中	200
	小	100
宮崎牛カレー	1000	
ハイフ	700	
たまご雑炊	650	
カルビ雑炊	850	
牛鉄火丼	1600	
ヒレ 至高の小丼	1980	

麺

冷麺	750
ハイフ	500
カルビ温麺	850

汁物

たまごスープ	500
キムチスープ	500
カルビスープ	650

甘味

杏仁豆腐	300
最中アイス	300
（お味をお選びください）	
・ほうじ茶・黒胡麻・バニラ	
柚子シャーベット	300
季節のショコラ 1ヶ	250

当店のメニューの価格は全て税別表記となっております