

GRAND MENU



国産厳選黒毛和牛、 極上肉の美味を存分に

最高レベルの肉質を持つ国産厳選黒毛和牛にこだわり、
一頭から少量しか取れない希少な部位もご用意しております。

焼肉のみならず牛刺しやユッケ、握り寿司など、
口の中でとろける上質な肉そのものの旨味を心ゆくまでご堪能ください。

また、当店は和牛と相性のよいお飲み物も多数取り揃えております。

お料理とのマリアージュもぜひお楽しみください。

：青山外苑のお薦めメニュー

：辛いメニュー

※ご提供させていただいております全ての黒毛和牛につきましては、トレーサビリティ情報と証明書のコピーを添付しておりますのでご確認ください。

※当店は「認定生食用食肉取扱者」として提供する施設の許可をとり、厳しい衛生管理のもと、牛刺し、ユッケなどの生肉の提供を行っております。

ただし、お子様・ご高齢の方・妊娠中の方・体調がすぐれないなど抵抗力が弱い方はお控えください。(生食営業許可番号：第2834号)

※表示価格はすべて税込みです。サービス料はいただいております。写真はイメージです。

刺身

当店は保健所の厳しい検査をクリアしておりますので、生肉のご提供が可能です。

ただし、お子様・ご高齢の方・妊娠中の方・体調がすぐれないなど抵抗力が弱い方はお控えください。



黒毛和牛 刺身 3種盛合せ

2,700円

黒毛和牛 ユッケ丼

2,900円



黒毛和牛 牛刺し..... 1,700円

黒毛和牛 牛タタキ..... 1,700円

黒毛和牛 ユッケ..... 2,700円

和牛センマイ刺し..... 1,000円

寿司

和牛握り寿司 (3貫) 2,100円



サーロインユッケのとりたく

2,700円

希少部位 ふり塩 / ネギ塩ダレ / 生ダレ

A5ランクの国産黒毛和牛を、あえて産地は限定せず、その日一番良い状態でご提供できるよう仕入れております。一頭 400kg～600kg のうち 3kg 以下しかとれない希少部位の種類も豊富にご用意しております。

ザブトン 2,900円

巻き 2,900円

ミスジ 2,900円

トウガラシ 1,800円

肩三角 1,800円

ブリスケ 1,800円

シンシン 1,800円

カメノコ 1,800円



🍷 希少部位 5 種盛合せ 4,200円

🍷 赤身部位 3 種盛合せ 2,700円

霜降り部位 3 種盛合せ 2,900円

希少部位 3 種盛合せ 2,900円

特選部位

🍷 シャトーブリアン 100g / 9,600円 150g / 14,300円



フィレ 150g / 8,600円

サーロイン 150g / 7,500円

青山外苑のこだわり

- 【塩】 フランスゲランド産の初摘み塩。太陽の日差しで幾日もかけて水分を飛ばし徐々に塩分を上げていき最初に結晶化したものを手で採取しています。やわらかな塩味が肉の旨味を引き立てます。
- 【山葵】 天城山麓の良質な環境で育った山葵は食感を追求し粗めに。肉の脂の甘味を高めてくれます。
- 【タレ】 リンゴやオレンジなどフルーツの甘味を活かした自家製ダレ。
お好みで、自家製コチュジャンやヤンニョンジャンでコクと辛味をプラスしてお召し上がりください。

炙

🍷 焼きしゃぶサーロイン 2,100円
～おろしポン酢添え～

🍷 炙りサーロイン 2,100円
～一口ライス 卵黄添え～噌添え～



タン

上タン塩 1,900円

🍷 特選タン塩 2,900円

特選厚切りタン塩 3,600円

黒タンしゃぶ 2,900円
～おろしポン酢添え～



カルビ

ふり塩 / ネギ塩ダレ / 生ダレ

カルビ 1,800円

中落ちカルビ 1,800円

上カルビ 2,400円

特選霜降りカルビ 3,600円

ロース

ふり塩 / ネギ塩ダレ / 生ダレ

ロース 1,800円

上ロース 2,400円

特選霜降りロース 3,600円

ハラミ

ふり塩 / ネギ塩ダレ / 生ダレ

上ハラミ 2,200円

🍷 特選生ハラミ 2,800円

特選厚切り生ハラミ 3,600円



ホルモン

ネギ塩ダレ / 味噌ダレ

上ミノ 1,400円

シマチョウ 1,100円

マルチョウ 1,100円

レバー 1,100円

ハツ 1,100円

🍷 ホルモン5種盛合せ 2,300円



豚・鶏

柚子胡椒、ゴマ油添え



さつまみやび もも 1,000円

さつまみやび せせり 1,000円

🍷 松阪豚ロース 1,400円

海鮮

車海老 (2尾) 1,600円

地蛤 (2枚) 1,800円

大帆立 (1枚) 1,100円

スルメイカ (1杯) 1,300円

菜

🍷 青山外苑サラダ 900円

焼き野菜盛合せ 900円

ニンニクのゴマ油焼き 800円

包野菜 サンチュ 900円

～自家製味噌・サルチッタ添え～

包野菜 サンチュ・エゴマの葉 ... 900円

～ニンニク・青唐辛子・自家製味噌添え～

キムチ

- 🌶 白菜キムチ 600円
- 🌶 オイキムチ 600円
- 🌶 カクテキ 600円
- 🌶 キムチ5種盛合せ 1,400円



ナムル ※単品のご用意もございます。



- ナムル3種盛合せ 1,000円
- 🍷 ナムル6種盛合せ 1,400円

逸品

- 韓国海苔 500円
- 🌶 チャンジャ 600円
- 🌶 韓国冷奴 700円
- 🍷 海鮮チヂミ 1,500円
- 豚キムチチヂミ 1,500円

スープ ※プラス 400 円でクッパ or ラーメンに変更



たまごスープ 700円

わかめスープ 700円

コムタンスープ 1,100円

 ユッケジャンスープ 1,100円

 テンジャンチゲ 1,100円

テンジャンチゲとは、韓国の伝統的なチゲの1つ。
煮干しや貝類の出汁に韓国味噌を加えた具沢山の
韓国風お味噌汁です。

麺

盛岡冷麺 1,500円

 コンクッス 1,500円

コンクッスとは、韓国の定番冷麺の1つ。
豆乳ベースのクリーミーなスープが特徴です。
お好みでキムチ、韓国海苔、ブラックペッパーを
プラスしてお召し上がりください。



飯

白飯 400円

7種のナムルのビビンバ 1,300円

 石焼ガーリックご飯 1,400円

7種のナムルの
石焼ビビンバ 1,500円

石焼にトッピング

チーズ +200円 / 白菜キムチ +200円

甘味

 皮ごとメロンシャーベット 1,200円

季節のシャーベット 600円

わらび餅 バニラアイス添え ... 1,000円



COURSE MENU

ムクゲ 本僅コース

7,000円

- 【前 菜】 初菜3種盛合せ(自家製キムチ、彩ナムル、牛タン塩ゆで 山葵添え など)
青山外苑サラダ
黒毛和牛刺身2種盛合せ(和牛タタキ、和牛ユッケ)
- 【塩 焼】 上タン塩、天肉、ハツ
- 【 炙 】 本日の希少部位3種盛合せ(霜降り部位2種、赤身部位1種)
(ミスジ、友三角、しんしん など)
- 【包野菜】 パオ、サニーレタス ～自家製味噌 サルチッタ添え～
- 【食 事】 盛岡冷麺 or 7種のナムルの石焼ビビンバ
- 【甘 味】 季節のシャーベット

青山外苑コース

9,500円

- 【前 菜】 初菜3種盛合せ(自家製キムチ、彩ナムル、牛タン塩ゆで 山葵添え など)
青山外苑サラダ
黒毛和牛刺身3種盛合せ(和牛刺し・和牛タタキ・和牛ユッケ)
- 【塩 焼】 特選タン塩
本日の希少部位2種盛合せ(赤身部位)
(とうがらし、しんしん など)
- 【海 鮮】 飯蛸 チュクミ仕立て
- 【タレ焼】 本日の希少部位2種盛合せ(霜降り部位)
(ザブトン、ミスジ など)
- 【包野菜】 パオ、サニーレタス ～自家製味噌 サルチッタ添え～
- 【食 事】 盛岡冷麺 or 7種のナムルの石焼ビビンバ
- 【甘 味】 季節のシャーベット



プレミアムコース

13,000円

- 【前 菜】 初菜 3 種盛合せ(自家製キムチ、彩ナムル、牛タン塩ゆで 山葵添え など)
青山外苑サラダ
- 黒毛和牛刺身 3 種盛合せ
(和牛刺し、和牛タタキ、和牛ユッケ)
- 【塩 焼】 特選タン塩、特選生ハラミ
- 【海 鮮】 海老、帆立
- 【タレ焼】 本日の希少部位 3 種盛合せ(霜降り部位 2 種・赤身部位 1 種)
(ザブトン、ミスジ、とうがらし など)
- 【包野菜】 パオ・サニーレタス ～自家製味噌 サルチッタ添え～
- 【特選焼】 サーロイン ～こだわりの塩と山葵で～
- 【食 事】 盛岡冷麺 or 7 種のナムルの石焼ビビンバ
- 【甘 味】 季節のシャーベット

※ プラス 1,500円 でフィレ、2,500円 でシャトーブリアンに変更可



タン	牛の舌。舌の付け根（タンモト）は、脂肪がのった霜降り状の柔らかな部位。	カルビ	あばら骨まわりの部位。全体的にサシが入った焼肉の王道。
ザブトン	首の近くに位置する部位。細かなサシが特徴で、脂の甘みと肉の旨味、両方が感じられる。	中落ちカルビ	あばら骨の間の肉。濃厚な味わいで、噛めば噛むほどコクのある風味が味わえる。
ミスジ	肩甲骨の内側に位置するお肉。ウデ肉の中で最も霜降りが多い部位。	ハラミ	牛の横隔膜で、内臓に分類される肉。脂の甘さも程よく味わえる。
トウガラシ	肩甲骨の外側に位置するお肉。肉質はきめがやや粗いが赤身の旨味が強い。	ロース	赤身肉の総称。脂肪が少なく、味わいはさっぱりとしているが上品な甘みがある。
ブリスケ	サシがほとんど入らない凝縮された赤身で、噛めば噛むほど旨味が染み出てくるのが特徴。	サーロイン	サーロインは背中中央部のお肉。適度にサシが入り、ジューシーで柔らかい部位。
肩三角	肩から前脚上部にかけての部位。しつこさがなく、さっぱりとした味わいが特徴。	フィレ	一頭の牛から僅かしか取れない赤身の希少部位。柔らかくキメが細やかで、脂身が少ないのが特徴。
巻き	リブローズ芯に巻き付いた部位。サシが多く、ジューシーで濃厚な味わい。	シャトーブリアン	フィレの中心部の特に肉質の良い中心部分で、一頭から600gしか取れない希少部位。「幻の部位」とも言われている。
シンシン	しんたまの中心に位置する部位。サシの多くない赤身肉にもかかわらず、柔らかい食感が特徴。	ホルモン	牛ホルモンとは、いわゆる内臓のこと。 上ミノ 一つ目の胃袋 シマチョウ 牛の大腸 ハツ 牛の心臓 マルチョウ 牛の小腸 レバー 牛の肝臓 センマイ 三つ目の胃袋
カメノコ	まさしく赤身肉といった肉質。噛むたびにコクのある味わいを感じられる。		
ともしび（ランプ）	腰からお尻、ももにかけての部位で、肉質はキメが細かく柔らかい。脂にクセは無くとても上品な味わい。		