

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せん。写真はイメージです。

刺身 / 寿司

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 3,200円

🍷 黒毛和牛 牛刺し 1,900円

黒毛和牛 牛タタキ 1,900円

黒毛和牛 ヌツケ 2,900円

和牛センマイ刺し 1,200円

和牛握り寿司(3貫) 2,100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	2,200円
肩三角	2,200円
ブリスケ	2,200円
シンシン	2,200円
カメノコ	2,200円



希少部位 5種盛合せ	4,500円
赤身部位 3種盛合せ	2,900円
霜降り部位 3種盛合せ	3,200円
希少部位 3種盛合せ	3,200円

特選部位

シャトーブリアン	100g / 9,800円	150g / 15,200円
----------	---------------	----------------



フィレ	150g / 8,600円
サーロイン	150g / 7,800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～



タン

- タン塩 1,900円
- 🍷 特選タン塩 2,900円
- 特選厚切りタン塩 3,800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 1,900円
- 中落ちカルビ 1,900円
- 上カルビ 2,600円
- 特選霜降りカルビ 3,800円

ロース

 ふり塩 / ネギ塩ダレ / 生ダレ

- ロース 1,900円
- 上ロース 2,600円
- 特選霜降りロース 3,800円

ハラミ

 ふり塩 / ネギ塩ダレ / 生ダレ

- 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	1,500円
シマチョウ	1,200円
マルチョウ	1,200円
レバー	1,200円
ハツ	1,200円
🍴 ホルモン5種盛合せ	2,500円



豚・鶏



国産地鶏 もも	1,000円
国産地鶏 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
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

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
石焼ビビンバ	1,500円
🍴 黒毛和牛 ユッケ丼	2,900円

麺

自家製盛岡冷麺	1,500円
コンクッス(豆乳冷麺)	1,500円
カルビラーメン	1,500円
コムタンラーメン	1,500円
ユッケジャンラーメン	1,500円

スープ

たまごスープ	900円
わかめスープ	900円
コムタンスープ	1,200円
🌶️ ユッケジャンスープ	1,100円
スンドゥブチゲ	1,400円

*ハーフサイズでのご用意も可能です

甘味

🍴 皮ごとメロンシャーベット	1,200円
果実丸ごとイチゴのシャーベット	750円
わらび餅 バニラアイス添え	1,000円

COURSE MENU

ムクゲ 本槿コース

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 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、赤身部位)
(ミスジ、友三角、しんしん など)
- 【包野菜】 パオ、サニーレタス ~自家製味噌添え~
- 【食 事】 自家製盛岡冷麺 or 7種のナムルの石焼ビビンバ
- 【甘 味】 本日のアイスクリーム

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 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 ~自家製味噌添え~
- 【食 事】 自家製盛岡冷麺 or 7種のナムルの石焼ビビンバ
- 【甘 味】 本日のアイスクリーム

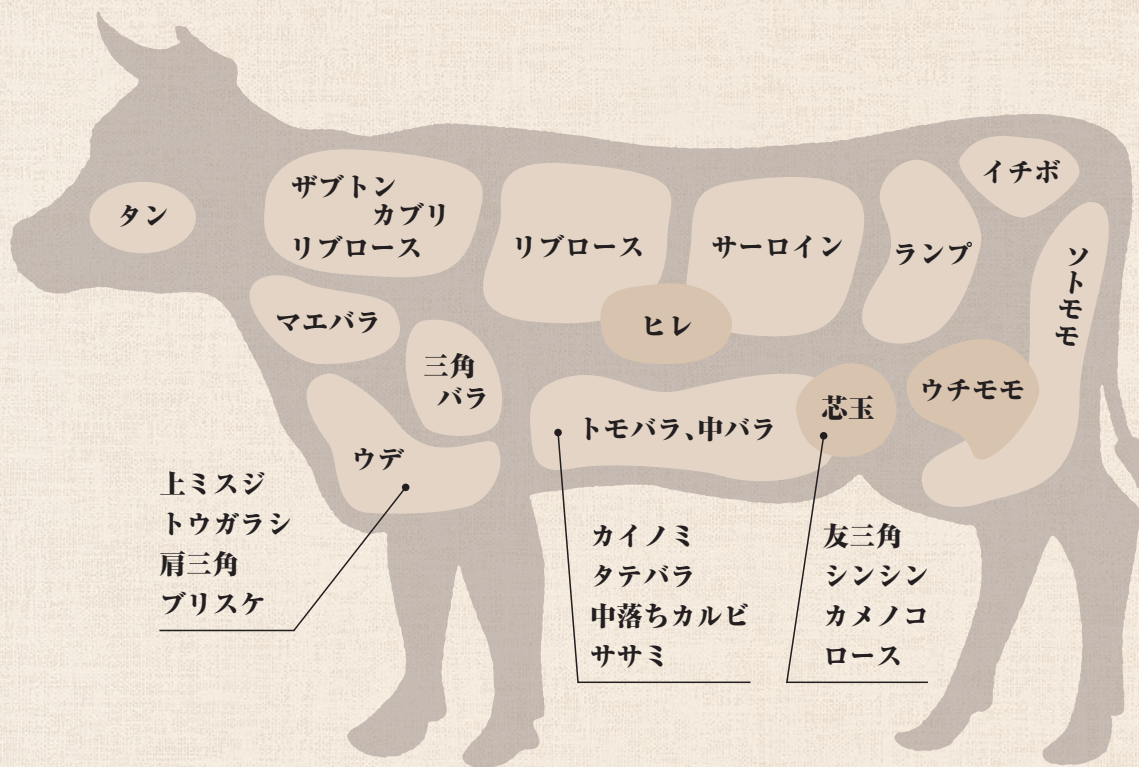


プレミアムコース

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・赤身部位)
(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】 自家製盛岡冷麺 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。
プリスケ	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。		