

COURSE MENU

ムクゲ 本槿コース

7,500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

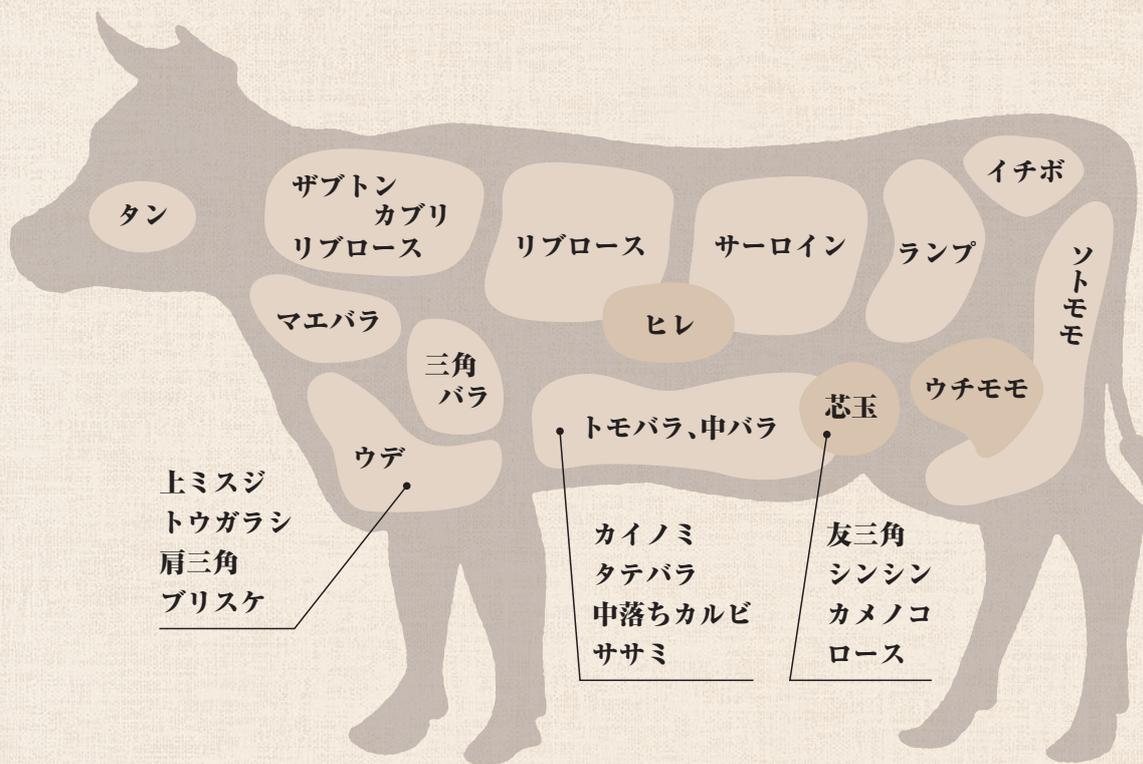


プレミアムコース

14,000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。
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。		