

焼肉食べ放題コース 2,980円

(税込3,218円)

1

PREMIUM

50歳代 ミドル
2,680円 (税込2,894円)

60歳代 シニア
2,380円 (税込2,570円)

70歳以上 シルバー
2,080円 (税込2,246円)

小学生 ジュニア
1,490円 (税込1,609円)

4~6歳 キッズ
410円 (税込442円)

3歳以下 フリー
無料

焼肉メニュー

焼肉

BARBECUE MEAT

塩タン 厳選のこだわり豚を使用、
形を整える加工をしています
ロース
厚切りハラミ
角切りカルビ
ワンカルビ
鶏もも
塩豚トロ

にんにく塩だれ

GARLIC AND SALT SAUCE

にんにく塩 厚切りハラミ
にんにく塩 角切りカルビ
にんにく塩 コリコリ
にんにく塩 ホルモン
にんにく塩 鶏もも
にんにく塩 豚トロ

赤辛だれ

AKAKARA RED SPICY SAUCE

赤辛だれ コリコリ
赤辛だれ ホルモン
赤辛だれ ハチノス

ホルモン

SMALL INTESTINE

レバー 十分に加熱してから
お召し上がりください
コリコリ
ホルモン
ハチノス

焼きもの

OTHER GRILLED ITEMS

和豚もちぶたウインナー
国産細切り野菜
お肉といっしょに

焼き上がったアツアツの
お肉といっしょに召し上がれ!



国産細切り野菜 お肉といっしょに



にんにく塩 厚切りハラミ



赤辛だれ コリコリ



にんにく塩 角切りカルビ



赤辛だれ ホルモン



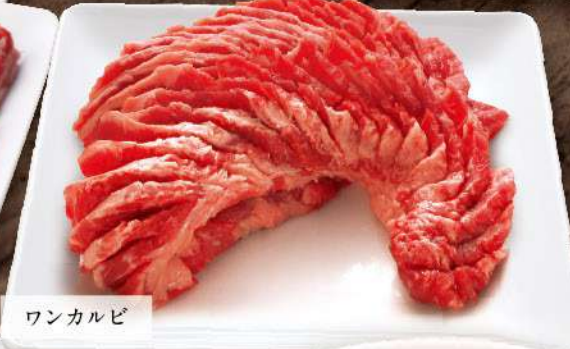
にんにく塩 豚トロ



赤辛だれ ハチノス



角切りカルビ



ワンカルビ



塩タン



厚切りハラミ



ロース



新鮮国産サラダ
FRESH SALAD

- NEW イタリア産熟成ベーコンと焼き牛蒡のサラダ
- NEW 北海道明太子とほぐし蟹のスパサラダ
チシャ菜(味噌付き)

下記の食材に限り海外産を使用しております。

- ブロッコリー … エクアドル
- かぼちゃ … メキシコ・ニュージーランド
- カリフラワー … メキシコ



NEW イタリア産熟成ベーコンと焼き牛蒡のサラダ



NEW 北海道明太子とほぐし蟹のスパサラダ

前菜

APPETIZERS

麺

NOODLE

韓国のり
枝豆
くせになるキュウリ
豆もやしナムル

白菜キムチ
オイキムチ
カクテキ
ナムル盛合せ

キムチ盛合せ
とうもろこしチヂミ
牛すじ煮込み



牛すじ煮込み



ナムル盛合せ



キムチ盛合せ



くせになるキュウリ



とうもろこしチヂミ



豆もやしナムル



韓国冷麺

さらに！
おいしく
なりました

ご飯もの

RICE DISHES 大分県産ひのひかりを使用しています

ビビンバ
クッパ
こだわりご飯(小)
こだわりご飯(中)
こだわりご飯(大)



ビビンバ

スープ

SOUPS

玉子スープ わかめスープ わか玉スープ

コース
デザート

DESSERT

コースをご注文のお客様は
お1人様1品
当店自慢のデザートをご注文頂けます。



季節限定 旬フルーツの杏仁豆腐 12月~2月

季節限定 季節のジェラートフルーツ添え 12月~2月

季節限定 アールグレイ香る柚子みつらشى 12月~2月

季節限定 ロイヤルミルクティー&チョコのダブルケーキ 12月~2月



濃厚なめらかプリン フルーツのせ



さっぱり柚子シャーベット



濃厚バニラジェラート フルーツ添え

アレルギー特定原材料27品目を含まないデザートをご用意しております。詳しくはスタッフまでご確認下さい。