



こだわり

枯らし熟成肉

「枯らし」という技法は肉を熟成させる技法のひとつです。京都では昔から町の肉屋さんで行われてきた技法で、特殊なものではありませんでした。

屠殺（とさつ）後、骨付きの状態ですら約2週間ほど吊るしたのち、カットし専用の冷蔵庫で1〜2週間熟成させます。肉の状態を見て熟成日数を調整し、長年の経験で旨味が最適に凝縮された状態で飲食店やホテルへ納品したり、店頭に出します。ところが高度経済成長になり、ホテルや飲食店が増え牛肉の需要が増し、それまでよりも大量の肉を短期間で納品する必要が出てきました。需要に対応すべく、肉の扱いや流通方法が変わり今日に至るのですが、「枯らし」のやり方だとどうしても時間がかかる為、「枯らし」を行う肉屋は減っていきました。そのため、現在では「枯らし」熟成の肉を扱うお店が激減し、希少な肉と言われるようになりました。焼肉つついは枯らし熟成を扱い、伝えて参ります。

焼肉つつい

枯らし熟成



こだわり

つけダレ

枯らし熟成肉の旨味を引き出すには実は「醤油」がおすすめ。単なる醤油ではなく江戸時代から受け継がれた木樽で熟成させつくられる松野醤油の本醸造濃口醤油をベースに、青森県産にんにく、唐辛子2種、砂糖、味噌、ごま、をブレンドして仕上げた、枯らし熟成肉のための独自ブレンドの特製つけダレ。砂糖にはより純度の高いグラニュー糖を使っているのもこだわりのひとつ。

焼き物 ～ 枯らし熟成 ～

ロース

Loin

ロース

Loin

3,000

マキ

Rib-maki (rib roll)

3,000

カブリ

Rib-kaburi (rib cap)

3,000

みぞれ焼き

grilled meat with grated radish

3,200

カルビ

kalbi (rib cap)

カミノミ

Kainomi (bottom flap)

2,400

霜降カルビ

Marbled kalbi

2,400

ササバラ

Sasabara (breast rib)

2,400

赤身カルビ

Lean kalbi

2,400

中落ちカルビ

Nakaochi (boneless short ribs)

2,400

ネギたれカルビ

Negi-Tare Kalbi

2,700

ネギ塩カルビ

Negi Shio Karubi

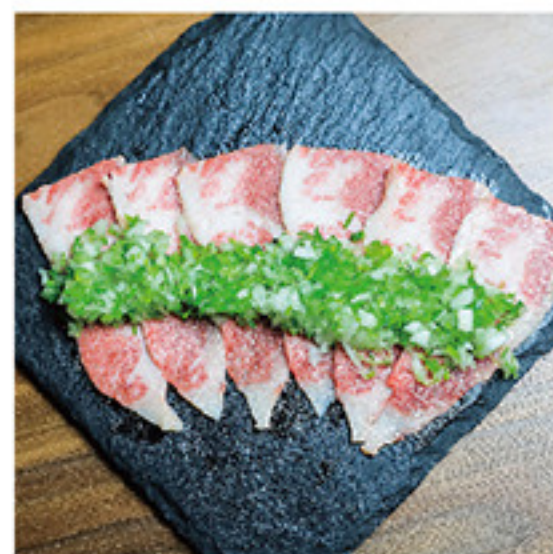
2,700



みぞれ焼き 3,200



ネギたれカルビ 2,700



ネギ塩カルビ 2,700

どの部位も一切れ（1枚）からの注文も承ります。お気軽にスタッフまでお声がけくださいませ
We accept orders from a single slice (1 piece) of any part of the meat. Please feel free to ask our staff for more information.

赤身

lean

イチボ
Ichibo H-bone

2,400

ランプ
Rump

2,400

モモ
Top Round Cap Off

2,400

ヒレ

Hire (tenderloin)

シャトーブリアン 100g
Chateaubriand (100g)

7,000

ヒレ 100g
Hire (tenderloin) (100g)

5,000

ヒレ切り落とし
Hire (tenderloin) leftover pieces

3,500

盛り合わせ

Assorted

ひときれ 9 種盛り合わせ 箸休め、スリ流し付 5,500
(マキ、ヒレ、ロース、ハラミ、タン、イチボ、ランプ、霜降りカルビ、カイノミ)
9 kinds of slices to compare

焼肉切り落としタレ焼き
Yakiniku Cut-Off Grilled with Tare Sauce

3,000

つつい盛り
9 kinds of slices to compare

塩焼き 2,500 タレ焼き 2,700



つつい盛り 塩焼き 2,500 タレ焼き 2,500

部位ごとに枯らし熟成の旨味の違いが分かる3種（ロース、カルビ、赤身）の盛り合わせ。



ひときれ 9 種盛り合わせ 5,500

枯らし熟成をはじめ、当店人気の部位 9 種の盛り合わせ。どうすれば部位ごとの良さが出るかを考え抜き、食べる順序、合わせる薬味を吟味し仕上げたこだわりの一品。箸休めとスリ流しが付きます。

焼き物 ～ ハラミ、タン、ホルモン ～

ハラミ/サガリ

Harami/sagari

ハラミ

Wagyu harami (outside skirt)

3,000

サガリ

Wagyu sagari (hanging tender)

3,000

タン

Tongue

厚切りタン 120g

Thickly sliced wagyu tongue (120 g)

3,800

厚切りタン 60g

Thickly sliced wagyu tongue (60 g)

2,100

薄切りタン

Thinly sliced wagyu tongue

2,400

赤身タン

Wagyu tongue (lean meat)

1,800

タンシタ

Wagyu tongue (bottom)

1,800



厚切りタン 120g 3,800

厚切りタン 60g 2,100

希少なタンの中でもさらに希少な黒タンを厚切りで。生タンなのでよりいっそう旨味を感じられます。厚切りならではの贅沢感がたまらない一品。

ホルモン

Japanese Broiled innards

ホルモン盛り Assorted Horumon	1,200
てっちゃん Tetchan (beef large intestine)	900
ホソ Hoso	900
ミノ rumen	900
天肉 cheek meat	900
レバー焼 Liver	900
ハツ焼 heart	900
センマイ焼 omasum	900
ホソポン酢焼き Hoso ponzu (Japanese sauce made primarily of soy sauce and citrus juice)	1,000
ホソわさび焼き Hoso horseradish	1,000

煮込み

煮込み
hodgepodge

タン下の煮込み Stewed under tongue	1,200
牛すじ和風煮込み Stewed beef tendon in Japanese style	1,200

刺身・冷製

刺身

Wagyu sashimi
(cooked at low temperature)

刺身盛り合わせ

Assorted Wagyu sashimi

2,500

ハラミ刺

diaphragm sashimi

2,500

タン刺

tongue sashimi

2,500

ハツ刺

heart sashimi

1,200

白センマイ

beef abomasum

1,200

ユッケ

Yukgae

ハラミユッケ

diaphragm Yukgae

2,500

タンユッケ

tongue Yukgae

2,500

低温調理

Cooked at low temperature

低温調理盛り合わせ

Assorted low-temperature cooking

2,500

低温調理カルビ

Wagyu Bara (flank) (cooked at low temperature)

2,000

低温調理タン

Wagyu tongue (cooked at low temperature)

2,000

低温調理レバー

liver (cooked at low temperature)

2,000

低温調理天肉

cheek meat (cooked at low temperature)

2,000

肉一品

表示価格は全て税込価格となっております／All prices shown include tax.

肉一品

Beef Side Dishes
/Beef Appetizers

和牛冷しゃぶ

Japanese beef cold shabu

2,200

ローストビーフ

roast beef

2,000

赤身炙りステーキ

Seared red meat steak

卵黄醤油がけ

Rare steak with egg yolk and soy sauce

2,200

自家製ポン酢がけ

Rare Steak Ponzu

2,200

サラダ・スープ

サラダ

salad

豆腐と水菜のサラダ

Tofu and Potherb mustard salad

680

グリーンサラダ

green salad

680

トマトスライス

Tomato slices

680

ポテトサラダ

potato salad

680

スープ

soup

ユッケジャンスープ

Spicy Beef Soup with Vegetables

640

ホルモン旨辛スープ

Spicy Horumon Soup

640

わかめ玉子スープ

soup of egg and wakame seaweed

540

ワカメスープ

wakame seaweed soup

530

玉子スープ

egg soup

530

+100円でクッパにできます
+100 yen to make kuppa.

野菜・付け合わせ

キムチ

Kimchi

キムチ盛り合わせ

Assorted Kimchi

640

白菜キムチ

Chinese cabbage Kimchi

420

大根キムチ

Japanese radish Kimchi

420

きゅうりキムチ

Cucumber Kimchi

420

ナムル

Namul

ナムル盛り合わせ

Assorted namul

640

ナムル単品

Namul single dish

420

一品

Side Dishes / Appetizers

青森産ニンニクの和牛牛脂焼き

Grilled wagyu beef fat with garlic from Aomori

520

ピクルス

Assorted namul

530

チシャ菜

Lettuce greens

450

浅漬きゅうり

lightly-pickled cucumber

400

韓国のり

Korean laver

200

前菜 8 種盛り

plate of assorted appetizers

2,000

低温調理肉、ナムル、ポテトサラダなどおすすめの冷菜・付け合せを盛り合わせにしました。少しずつ多くの種類を食べたい方におすすめです。



メの逸品

表示価格は全て税込価格となっております／All prices shown include tax.

麺

noodles

和牛温麺

Wagyu Beef Omen

2,100

辛温麺

hot noodles (Chinese style)

800

盛岡冷麺

Morioka reimen (cold noodles)

並 800 大 1,500

ご飯

rice

石焼ビビンバ

stone-roasted bibimbap

680

ご飯

rice

300

茶漬け

chazuke

特選和牛茶漬け

Specially selected Wagyu beef chazuke

2,200



特選和牛茶漬け 2,200

甘味

バニラアイス

350

(プレーン/チョコがけ/はちみつがけ
/ 黒蜜きなこがけ/梅酒がけ/ラム酒がけ)

vanilla ice cream

(plain/chocolate glazed/honey glazed with honey
/ with kuroimitsu soybean flour / with plum wine / with rum)

シャーベット

350

sherbet