

枯らし熟成  
焼肉 つつい



## 焼肉へのこだわり

### 肉

牝牛（未経産）の黒毛和牛、A4 ランク、  
肉職人による 14 日間の枯らし熟成、冷凍無し

### カット

お客さまからの注文後の店内手切り

### タレ

木樽熟成松野醤油、青森県産にんにく、  
唐辛子2種、砂糖、味噌、ごま、の独自ブレンドタレ

### ご飯

お米マイスターによる、焼肉専用調合

まごころ込めてご用意した  
黒毛和牛の焼肉をご賞味ください

## Yakiniku Tsutsui, Commitment to Yakiniku

### Meat

A4 rank Japanese black beef heifer,  
Cured for 14 days by our butcher,  
never frozen

### Cutting

Hand-cut in the restaurant  
after customer's order

### Sauce

Wooden barrel-aged Matsuno soy sauce,  
Aomori garlic, 2 kinds of chili peppers,  
sugar, miso, sesame seeds

### Rice

Specially blended for yakiniku  
by a master rice chef

Prepared with sincerity  
Please enjoy our Yakiniku  
of Japanese Black Beef.



八坂の華 15,000 ※写真は2人前です

## コース料理 Course meal

ごしょ きわみ  
御所の極 **要予約 20,000**

店主が目の前で焼き上げるメニューが入ったカウンター席限定の上質な黒毛和牛の焼肉コース。最高級の食材とサービスを提供いたします

やさか はな  
八坂の華 **15,000**

その日の特撰部位を中心に、和牛の美味しさを詰め込んだ色彩豊かで魅力的な料理が揃う、一番人気のコースです

きよみず うたげ  
清水の宴 **12,000**

部位9種の食べ比べを中心に、和牛の焼肉が楽しめる楽しく豪華な食事体験のコースです

しもがも かぜ  
下鴨の風 **8,000**

新鮮で爽やかな食材が揃う、ホルモン中心の焼肉コース

## 牛肉の女王様 Queen of Beef



シャトーブリアン 100g

シャトーブリアン 100g **7,000**  
Chateaubriand (100g)

ヒレ 100g **5,000**  
Hire (tenderloin) (100g)

ヒレ切り落とし **3,500**  
Hire (tenderloin) leftover pieces

## 盛り合わせ

### Assorted

※盛り合わせは仕入れ、在庫によりメニュー表記の部位から変更がある場合がございます。予めご了承くださいませ

特選 6 部位厚切り盛り 7,000

(タン、ロース、カイノミ、サガリ、ササバラ、ランプ)

6 parts of Wagyu Beef, specially selected thick slices

ひときれ 9 種盛り合わせ 5,500

(マキ、ランプ、ロース、ハラミ、タン、イチボ、モモ、霜降りカルビ、カイノミ)

9 kinds of slices to compare

つつい盛り 塩焼き / タレ焼き 3,000

(ロース、カルビ、赤身の3種2切れ)

Assorted loin, ribs and 3 kinds of red meat



特選 6 部位厚切り盛り 7,000 ※写真は 2 人前です



ひときれ 9 種盛り合わせ 5,500

## 特撰

### Special

みぞれ焼き 3,500  
grilled meat with grated radish

ネギたれカルビ 3,000  
Negi-Tare Kalbi

ネギ塩カルビ 3,000  
Negi Shio Karubi



みぞれ焼き 3,500



ネギたれカルビ 3,000



ネギ塩カルビ 3,000

## タン Tongue

厚切りタン 120g 4,000  
Thickly sliced wagyu tongue 60g 2,000

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。

薄切りタン 2,500  
Thinly sliced wagyu tongue

ねぎ塩タン 2,500  
Wagyu tongue (with Negi-Shio)

タンシタ 2,000  
Wagyu tongue (bottom)

## 赤身 lean

イチボ 2,500  
Ichibo H-bone

ランプ 2,500  
Rump

モモ 2,500  
Top Round Cap Off

## ホルモン 1,000 Japanese Broiled innards

てっちゃん Tetchan (beef large intestine)	ホソ Hoso	ミノ rumen	天肉 cheek meat	レバー Liver	ハツ heart	センマイ omasum	コリコリ aorta
--	------------	-------------	------------------	--------------	-------------	----------------	---------------

ホルモンおまかせ盛り 1,500～  
Hormone Omakase Assorted

3～4種のおまかせ盛り。人数に合わせてお作りいたします

## カルビ kalbi (rib cap)

カミノミ 3,000  
Kainomi (bottom flap)

霜降カルビ 2,500  
Marbled kalbi

赤身カルビ 2,500  
Lean kalbi

## ロース Loin

ロース 3,000  
Loin

たれロース 3,000  
Loin with sauce

## ハラミ / サガリ Harami/sagari

ハラミ 3,000  
Wagyu harami (outside skirt)

サガリ 3,000  
Wagyu sagari (hanging tender)

## 刺身

Wagyu sashimi  
(cooked at low temperature)

刺身盛り合わせ 2,500

Assorted Wagyu sashimi

ハラミ刺 2,500

diaphragm sashimi

タン刺 2,500

tongue sashimi

ハツ刺 1,000

heart sashimi

白センマイ 1,000

beef abomasum

## ユッケ

Yukgae

ハラミユッケ 2,500

diaphragm Yukgae

タンユッケ 2,500

tongue Yukgae

## 低温調理

Cooked at  
low temperature

低温調理盛り合わせ 2,500

3~4 部位の盛り合わせ

Assorted low-temperature cooking

Assorted 3-4 parts

## 肉一品

Beef Side Dishes  
/Beef Appetizers

和牛冷しゃぶ 2,500

Japanese beef cold shabu

ローストビーフ 2,500

roast beef

## 赤身炙りステーキ

Seared red meat steak

卵黄醤油がけ 2,500

Rare steak with egg yolk and soy sauce

自家製ポン酢がけ 2,500

Rare Steak Ponzu



前菜 8 種盛り 2,000  
plate of assorted appetizers

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。

サラダ 800  
salad

豆腐と水菜のサラダ  
Tofu and Potherb mustard salad

グリーンサラダ  
green salad

キムチ  
Kimchi

キムチ盛り合わせ 800  
Assorted Kimchi

キムチ単品 500  
Kimchi single dish

ナムル  
Namul

ナムル盛り合わせ 800  
Assorted namul

ナムル単品 500  
Namul single dish

一品 500  
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

ピクルス  
Assorted namul

トマトスライス  
Tomato slices

チシャ菜  
Lettuce greens

マッシュポテト  
mashed potato

韓国のり 200  
Korean laver

スープ  
soup

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

ユッケジャンスープ 800  
Spicy Beef Soup with Vegetables

ワカメスープ 500  
wakame seaweed soup

玉子スープ 500  
egg soup

麺  
noodles

和牛温麺 Wagyu Beef Omen	2,000
辛温麺 hot noodles (Chinese style)	1,000
盛岡冷麺 (具なし) Morioka reimen (cold noodles)	並 500 大 1,000

スープ  
Soup for the end

テールスープ Wagyu Beef Tail Soup	1,500
--------------------------------	-------

+100円でクッパ or 温麺 にできます  
choose Kuppa or Hot Noodles for +100 yen.

ご飯  
rice

石焼ビビンバ stone-roasted bibimbap	小 800 中 1,000
ご飯 rice	300

茶漬け  
chazuke

特選和牛茶漬け Specially selected Wagyu beef chazuke	2,500
--	-------



甘味  
dessert

バニラアイス (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 kuromitsu soybean flour / with plum wine / with rum )	350
シャーベット sherbet	350

**ビール**  
Beer

サントリー プレミアムモルツ樽生 中 800  
Suntory Premium Malts Medium  
グラス 400

アサヒ スーパードライ 中瓶 900  
Asahi Super Dry medium bottle

**ノンアルコール  
ビアテイスト**  
Non-alcoholic beer taste

サントリーオールフリー 中瓶 334ml 580  
Suntory All Free

**ニッカウヰスキー**  
Nikka Whiskey

余市 ボトル 14,000 グラス 1,700  
Yoichi

竹鶴 ボトル 15,000 グラス 1,800  
Taketsuru

水割り / ロック / ストレート / 炭酸  
(mixed with water, on the rocks, straight  
or mixed with soda.)

**ウヰスキー**  
Whiskey

角瓶 ボトル 4,000 グラス 600  
Kaku

水割り / ロック / ストレート / 炭酸 / ジンジャーエール / コーラ  
(mixed with water, on the rocks, straight,  
mixed with soda, mixed with Ginger ale,  
or mixed with cola)

**焼酎**  
shochu (Japanese liquor similar to vodka)

1,000~

**梅酒**  
ume liqueur

1,000~



**グラスワイン** 1,000~  
Daily wine

泡  
Sparkling

白  
White

赤  
Red

ロゼ  
Rose

オレンジ  
Orange

---

**生搾りサワー** 900  
Fresh fruit  
nama-shibori sour

パイナップル  
Pineapple

グレープフルーツ  
Pink Grapefruit

レモン  
Lemon

季節のサワー  
Seasonal Sour

追いサワー 300  
seconds

---

**生搾りソーダ** 800  
Fresh fruit  
nama-shibori soda Non-alcoholic

パイナップル  
Pineapple

グレープフルーツ  
Pink Grapefruit

レモン  
Lemon

季節のソーダ  
Seasonal Soda

追いソーダ 200  
seconds

---

**ソフトドリンク**  
Soft drink

黒ウーロン茶 600  
Black oolong tea

ジンジャーエール 500  
Ginger ale

ウーロン茶 500  
Oolong tea

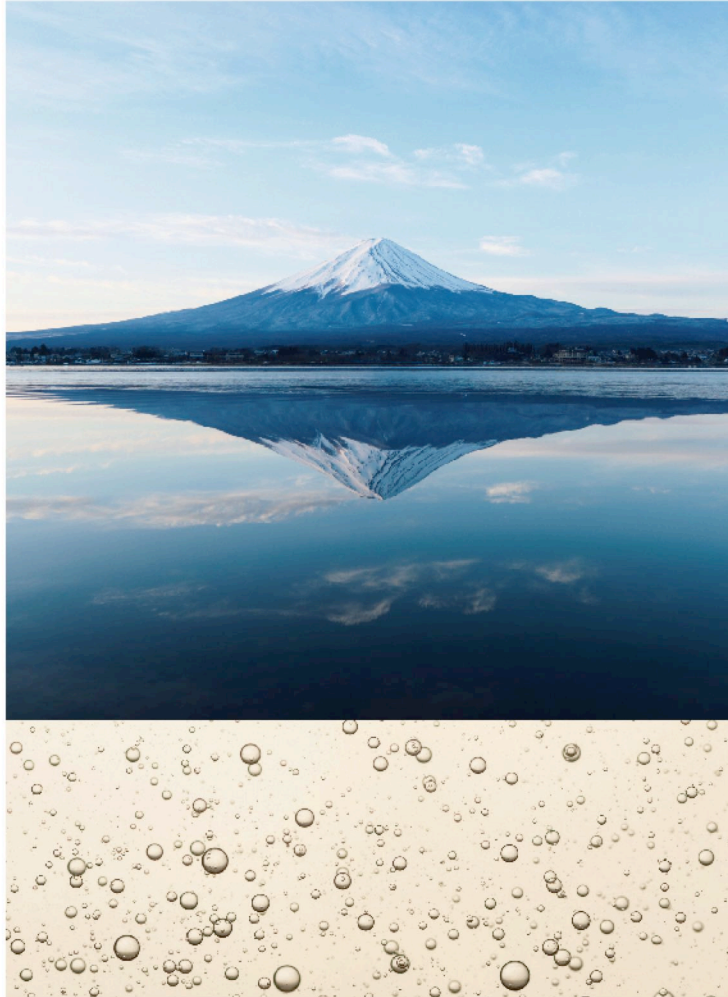
強炭酸水 400  
Strong carbonated water

コーラ 500  
Cola

オレンジジュース 400  
Orange juice

# ラグジュアリービール

Luxury Beer



## 至高の醸造、 ROCOCO Tokyo WHITE。

“高級飲食店専用ビール”として2018年に誕生。繊細な味わいを引き立てる究極のレシピで醸造。

富士の伏流水と選び抜かれた素材から生まれるこのラグジュアリービールは、フルーティーなアロマとシルクのような口当たり、そしてシャープなフィニッシュが特徴。

「シャンパンの華やかさ、ワインの深み」と称され、名高いトップシェフやソムリエの心を射止めた、メイドインジャパンのホワイトビールです。

ROCOCO Tokyo WHITE 1,500

メゾン・ロココ

ROCOCO Tokyo WHITE

フルーティーで華やかな香りを逃さず楽しむことのできる白ワイングラスで、  
ゆっくりとご堪能ください



高知県産  
クラフトジンジャー  
Craft ginger



生姜の薫りとスパイスの響きが変わる  
クラフトジンジャーエール  
シナモンのぬくもりとクローブのスパイスが  
唇にふれた瞬間、味覚を越えた感動が広がります。  
あなたを包み込む、  
高知の自然からの贈り物を一杯で堪能してください。

感覚を揺さぶる高知の香

青ぎりみかん ソーダ 800 サワー 900  
Aogiri Mikan (ノンアルコール)

高知県春野町の西込柑橘園さんで育てられた青ぎりみかんの果汁と  
国産蜂蜜を加えて

ゆず ソーダ 800 サワー 900  
yuzu (ノンアルコール)

高知県仁淀川流域でとれた柚子の果汁と国産蜂蜜を加えて

# 枯らし熟成で 風味の強化を図る

焼肉に  
最適なバランスを  
実現する  
枯らし熟成

当店の枯らし熟成肉は、熟成しすぎず、肉本来の味わいを最大限に引き出します。熟成過程で生じる香りは、過度ではなく、まさに和牛の豊かな風味をダイレクトに感じさせてくれるものです。

枯らし熟成肉は、焼肉の新たな楽しみ方を提案し、お客様に新しい体験をお届けするための私たちの情熱です。この枯らし熟成肉の希少性と特別な味わいを、ぜひ当店でお楽しみください。ここでしか味わえない、和牛の真髓を感じていただけることでしょう。



枯らし熟成

\*\*\*\*\*

