

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

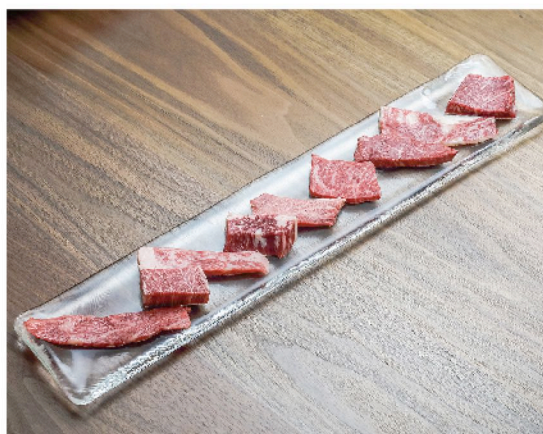
つつい盛り 塩焼き / タレ焼き 3,000

(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

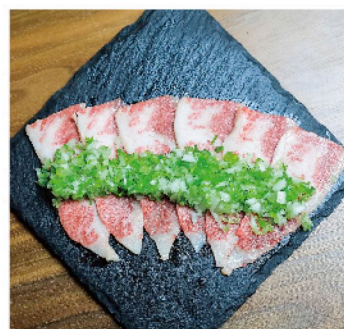
Negi Shio Karubi



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 数量限定

厚切りタン 120g 4,500

Thickly sliced  
wagyu tongue

60g 2,500

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 3,000

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)

現在、世界的にタンの供給が非常に限られております。そのため、**厚切り及び薄切りタンのご注文はお客様お一人様につき1皿**とさせていただきます。追加のご注文はお断りさせて頂く場合がございます。大変心苦しいお願いではございますが、すべてのお客様に美味しいお食事を楽しんでいただくための措置でございます。売り切れの際は何卒ご容赦ください。皆様のご理解とご協力に心より感謝申し上げます。

## ロース Loin

ロース 3,000

Loin

たれロース 3,000

Loin with sauce

## カルビ kalbi (rib cap)

カイノミ 3,000

Kainomi (bottom flap)

霜降カルビ 2,500

Marbled kalbi

赤身カルビ 2,500

Lean kalbi

## 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

## 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)

## ホルモン 1,000

Japanese Broiled innards

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

(beef large intestine)

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

## 刺身

Wagyu sashimi  
(cooked at low temperature)

タンのご注文はお客様お一人様につき1皿  
とさせていただきます追加のご注文  
はお断りさせて頂く場合がございます。

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

タンのご注文はお客様お一人様につき1皿  
とさせていただきます追加のご注文  
はお断りさせて頂く場合がございます。

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~ 泡 白 赤  
Daily wine Sparkling White Red

生搾りサワー 900 パイナップル グレープフルーツ  
Fresh fruit Pineapple Pink Grapefruit  
nama-shibori sour

追いサワー seconds 300

レモン 季節のサワー  
Lemon Seasonal Sour

生搾りソーダ 800 パイナップル グレープフルーツ  
Fresh fruit Pineapple Pink Grapefruit  
nama-shibori soda Non-alcoholic

追いソーダ seconds 200

レモン 季節のソーダ  
Lemon Seasonal Soda

ソフトドリンク 然仙（ねんせん） ノンアルコールスピリッツ 800  
Soft drink nensen

水中や土中に長い年月の間、眠っていた「神代杉」を主にしたブレンド。スパイシー&ウッディーな香り

非時（ときじく） ノンアルコールスピリッツ 800  
tokijiku

奈良に育つ、日本最古の柑橘といわれる「大和橘」の葉を主にしたブレンド。ペッパーライクなシトラスの香り

ビワミン +100円でサワーにできます 800  
Biwamin

おどうを発酵熟成させたワイン酢とお米のお酢を主原料に、ビワエキス・ビタミン・カルシウム・ハチミツ・ローヤルゼリー等を加えてつくった飲み物

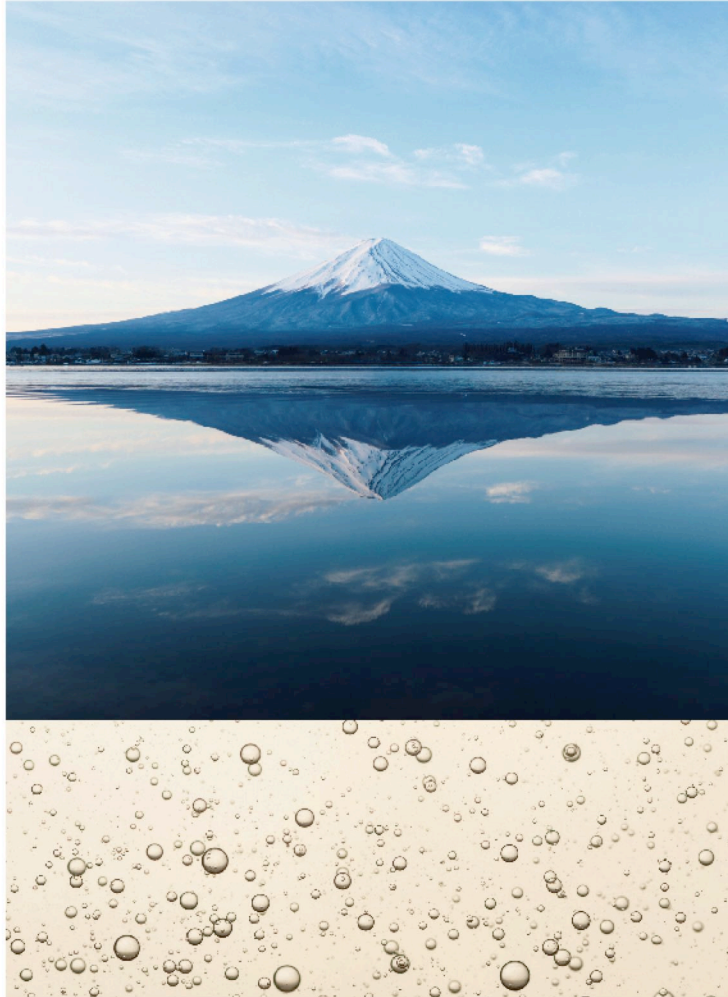
黒ウーロン茶 600 ジンジャーエール 500  
Black oolong tea Ginger ale

ウーロン茶 500 強炭酸水 400  
Oolong tea Strong carbonated water

コーラ 500 オレンジジュース 400  
Cola 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、和牛の真髄を感じていただけることでしょう。



枯らし熟成

\*\*\*\*\*

