

枯らし熟成
焼肉つつい



고기에 대한 고집

고기

압소(미경산)의 흑모와규, A4 등급,
고기 장인이 14일간 건조 숙성,
냉동 없음

소스

목통 숙성 마츠노 간장, 아오모리산
마늘,고추 2종, 설탕, 된장, 참깨를
혼합한 독자적인 소스

컷

고객의 주문 후 매장에서 직접 손질

밥

쌀 마이스터에 의한 고깃집 전용 혼합

정성을 다해 준비한 흑모와규 고기를 맛보세요



YASAKANO-HANA 八坂の華 15,000 ※ 사진은 2인분입니다.

코스 요리

코스料理

코스 요리는 2인 이상부터 예약 인원 수에 맞춰 주문을 받습니다.

코스料理は2名様から、ご予約の人数分のご注文にて承ります。

GOSHONO-KIWAMI 御所の極

예약 필수 20,000

점주가 눈앞에서 구워주는 메뉴가 포함된 카운터석 한정 고급 흑모 와규 야키니쿠 코스입니다. 최고의 재료와 서비스를 제공합니다.

YASAKANO-HANA 八坂の華

15,000

그날의 특별한 부위를 중심으로, 와규의 맛을 담은 다채롭고 매력적인 요리가 모여 있는 가장 인기 있는 코스입니다.

KIYOMIZUNO-UTAGE 清水の宴

12,000

부위 9종의 비교를 중심으로 와규 야키니쿠를 즐길 수 있는 재미있고 호화로운 식사 경험 코스입니다.

SHIMOGAMONO-KAZE 下鴨の風

8,000

신선하고 상쾌한 재료들이 모여 있는, 호르몬 중심의 야키니쿠 코스입니다.



샤토브리앙 100g
シャトーブリアン 100g

소고기의 여왕

牛肉の女王様

샤토브리앙 100g 7,000

シャトーブリアン 100g

히레 100g 5,000

ヒレ 100g

히레 다짐肉 3,500

ヒレ切り落とし

모듬 요리

盛り合わせ

※모듬 요리는 입고 및 재고 상황에 따라 메뉴에 표기된 부위에서 변경될 수 있습니다. 미리 양해 부탁드립니다.

특선 6부위 두꺼운 모듬

7,000

(소혀, 로스, 카이노미, 토시살, 사사바라, 램프)

特選6部位厚切り盛り (タン、ロース、カイノミ、サガリ、ササバラ、ランプ)

한 조각 9종 모듬

5,500

(마키, 램프, 로스, 안창살, 소혀, 업진살, 우둔살, 마블링 갈비, 카이노미)

ひときれ9種盛り合わせ (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)

츠츠이 모듬

소금구이 / 소스구이 3,000

(로스, 갈비, 적색육 각 2조각)

塩焼き / タレ焼き

つつい盛り (ロース、カルビ、赤身の3種2切れ)



특선 6부위 두꺼운 모듬 7,000

特選6部位厚切り盛り

* 사진은 2인분입니다



한 조각 9종 모듬 5,500

ひときれ9種盛り合わせ

특선

特撰

미조레구이

3,500

みぞれ焼き

파 소스 갈비

3,000

ネギたれカルビ

파 소금 갈비

3,000

ネギ塩カルビ



미조레구이 3,500

みぞれ焼き



파 소스 갈비 3,000

ネギたれカルビ



파 소금 갈비 3,000

ネギ塩カルビ

소혀 タン 수량 한정

두꺼운 소혀 120g 4,500
 厚切りタン
 60g 2,500

더욱 희귀한 탄 중에서도 더욱더 희귀한 흑탄을 두껍게 썰어 제공합니다. 생탄이므로 더욱 풍부한 맛을 느낄 수 있습니다. 두껍게 썰어내는 특유의 호화로움을 맛볼 수 있는 일품입니다.

얇은 소혀 3,000
 薄切りタン

파 소금 소혀 2,500
 ねぎ塩タン

소혀밀살 2,000
 タンシタ

현재, 전 세계적으로 혀의 공급이 매우 제한되어 있습니다.

따라서, 두껍게 썬 혀와 얇게 썬 혀의 주문은 고객님의 한 분당 한 접시로 제한됩니다.

추가 주문은 거절될 수 있음을 양해 부탁드립니다.

대단히 죄송하지만, 모든 고객님의께서 맛있는 식사를 즐기실 수 있도록 하기 위한 조치입니다.

매진 시에는 양해 부탁드립니다. 고객님의 이해와 협력에 진심으로 감사드립니다.

로스 ロース

로스 3,000
 ロース

양념 로스 3,000
 たれロース

갈비 カルビ

카이노미 3,000
 カイノミ

마블링 갈비 2,500
 霜降カルビ

살코기 갈비 2,500
 赤身カルビ

적미 赤身

엽진살 2,500
 イチボ

럼프 2,500
 ランプ

우둔살 2,500
 モモ

안창살/토시살

ハラミ/サガリ

안창살 3,000
 ハラミ

토시살 3,000
 サガリ

호르몬 ホルモン

1,000

막창
 てっちゃん

소창
 ホソ

양깃머리
 ミノ

천엽
 天肉

간
 レバー

심장
 ハツ

천엽
 センマイ

꼬리꼬리
 コリコリ

호르몬 모듬

ホルモンおまかせ盛り

1,500~

3~4종의 추천 모듬. 인원수에 맞춰 준비해 드립니다.

와규 사시미

刺身

혀 주문은 고객님의 한 분당 한 접시로 제한됩니다.
추가 주문은 거절될 수 있음을 양해 부탁드립니다.

사시미 모리아와세 2,500

刺身盛り合わせ

안창살 사시미 2,500

ハラミ刺

소혀 사시미 2,500

タン刺

염통 사시미 1,000

ハツ刺

백천엽 1,000

白センマイ

육회

ユッケ

혀 주문은 고객님의 한 분당 한 접시로 제한됩니다.
추가 주문은 거절될 수 있음을 양해 부탁드립니다.

안창살 육회 2,500

ハラミユッケ

소혀 육회 2,500

タンユッケ

저온 조리

低温調理

저온 조리 모리아와세 2,500

3~4 부위 모리아와세

低温調理盛り合わせ 3~4部位の盛り合わせ

고기 일품

肉一品

와규 냉 샤부샤부 2,500

和牛冷しゃぶ

로스트 비프 2,500

ローストビーフ

적신 아부리 스테이크

赤身炙りステーキ

계란 노른자 간장 2,500

卵黄醬油がけ

자가제 폰즈 2,500

自家製ポン酢がけ



전채 8종 모리아와세 2,000

前菜 8種盛り

저온 조리 고기, 나물, 감자 샐러드 등 추천하는 냉채와 반찬을 모리아와세로 만들었습니다. 여러 가지를 조금씩 먹고 싶은 분들에게 추천합니다.

샐러드 800

サラダ

두부와 물상추 샐러드

豆腐と水菜のサラダ

그린 샐러드

グリーンサラダ

김치

キムチ

김치 모리아와세 800

キムチ盛り合わせ

김치 단품 500

キムチ単品

나물

ナムル

나물 모리아와세 800

ナムル盛り合わせ

나물 단품 500

ナムル単品

일품요리

一品

500

아오모리산 마늘 와규 지방 구이

青森産ニンニクの和牛牛脂焼き

피클

ピクルス

토마토 슬라이스

トマトスライス

치커리

チシャ菜

매시드 포테이도

マッシュポテト

한국 김

韓国のり

200

스프

スープ

100엔 추가로 국밥으로
변경할 수 있습니다.

+100円でクッパにできます

육개장 스프

ユッケジャンスープ

800

미역 스프

ワカメスープ

500

계란 스프

玉子スープ

500

면 麵

와규 온면 和牛温麵	2,000
매운 온면 辛温麵	1,000
모리오카 냉면 (재료 없음) 盛岡冷麵 (具なし)	대 1,000 중 500

마무리 스프 スープ

꼬리곰탕 テールスープ	1,500
----------------	-------

100엔 추가로 국밥 또는 온면으로 변경할 수 있습니다.
+100円でクッパ or 温麵 にできます

밥 ご飯

돌솥 비빔밥 石焼ビビンバ	중 1,000 소 800
밥 ご飯	300

차즈케 茶漬け



특선 와규 차즈케 特選和牛茶漬け	2,500
----------------------	-------

디저트 甘味

바닐라 아이스크림 (플레인/초콜릿 소스/꿀 소스/흑설탕과 콩가루 소스/매실주 소스/립주 소스) バニラアイス (プレーン/チョコがけ/ほちみつがけ/黒蜜きなこがけ/梅酒がけ/ラム酒がけ)	350
셔벗 シャーベット	350

맥주

ビール

산토리 프리미엄 몰츠 생맥주

サントリー プレミアムモルツ樽生

중 800

글라스 400

아사히 슈퍼 드라이

アサヒ スーパードライ

중병 900

무알코올 맥주

ノンアルコール ビアテイスト

산토리 올프리

サントリーオールフリー

334ml 중병 580

니카 위스키

ニッカウヰスキー

요이치

余市

병 14,000 글라스 1,700

다케츠루

竹鶴

병 15,000 글라스 1,800

물타기/온더록스/순음/탄산수

水割り/ロック/ストレート/炭酸

위스키

ウヰスキー

가쿠빈

角瓶

병 4,000 글라스 600

물타기/온더록스/순음/탄산수

/진저에일/콜라

水割り/ロック/ストレート/炭酸/ジンジャーエール/コーラ

소주

焼酎

1,000~

매실주

梅酒

1,000~

글라스 와인

グラスワイン

1,000~

스파클링
泡

화이트 와인
白

레드 와인
赤

생즙 사워

生搾りサワー

900

파인애플
パイナップル

자몽

グレープフルーツ

사워 리필 追いサワー 300

레몬
レモン

계절 사워
季節のサワー

논알코올

생즙 소다

生搾りソーダ

800

파인애플
パイナップル

자몽

グレープフルーツ

소다 리필 追いソーダ 200

레몬
レモン

계절 사워
季節のソーダ

소프트 드링크

ソフトドリンク

연선 논알코올 스피리츠 800

然仙(ねんせん)

포도를 발효 숙성시킨 와인 식초와 쌀 식초를 주재료로, 비파 추출물, 비타민, 칼슘, 꿀, 로얄젤리 등을 첨가하여 만든 음료입니다.

비시 논알코올 스피리츠 800

非時(ときじく)

나라에서 자란, 일본에서 가장 오래된 감귤로 알려진 "야마토타치바나"의 잎을 주로 사용한 블렌드입니다. 후추와 같은 시트러스 향이 특징입니다.

비타민 < +100엔으로 사워로 변경할 수 있습니다. > 800

ビタミン

물속이나 땅속에서 오랜 세월 잠들어 있던 "신대스기"를 주로 사용한 블렌드입니다. 스파이시하고 우디한 향이 특징입니다.

흑 우롱차 600

黒ウロン茶

진저 에일 500

ジンジャーエール

우롱차 500

ウロン茶

강 탄산수 400

強炭酸水

콜라 500

コーラ

오렌지 주스 400

オレンジジュース

럭셔리 맥주

ラグジュアリービール



최고의 양조, ROCOCO Tokyo WHITE。

후지의 복수와 엄선된 재료로 만든 이 럭셔리 맥주는, 과일향 아로마와 실크 같은 입맛, 그리고 샤프한 피니시가 특징입니다.

샴페인의 화려함, 와인의 깊이"로 칭해지는, 명성 높은 톱셰프와 소믈리에의 마음을 사로잡은, 메이드인 재팬의 화이트 맥주입니다.

ROCOCO Tokyo WHITE
メゾン・ロココ

1,500

ROCOCO Tokyo WHITE 메ゾン・로可可

과일향과 화려한 향을 놓치지 않고 즐길 수 있는 화이트 와인 잔으로,
천천히 만끽하십시오



고치현산 크래프트 진저

高知県産クラフトジンジャー

감각을 흔드는 고치의 향

생강 향과 스파이스의 울림이 어우러지는 크래프트 진저 에일
시나몬의 따뜻함과 클로브의 스파이스가
입술에 닿는 순간, 미각을 넘어선 감동이 퍼집니다.
당신을 감싸는,
고치의 자연에서 온 선물을 한 잔으로 만끽해 주세요.



고치현산 생강으로 만든 시럽에 시나몬과 클로브로 포인트를 더했습니다.
스파이스 향이 나는 크래프트 진저 에일

청귤 미칸

青ざりみかん

소다 800 사워 900

(무알콜)

고치현 하루노마치 니시고미 감귤원에서 재배된 청귤 미칸의 과즙과 국산 꿀을 더해

유자

ゆず

소다 800 사워 900

(무알콜)

고치현 니요도가와 유역에서 채취한 유자의 과즙과 국산 꿀을 더해

건조 숙성으로 풍미를 강화합니다

불고기에 최적의 균형을 실현하는 건조 숙성

저희 가게의 건조 숙성 고기는 과도한 숙성을 피하고, 고기 본연의 맛을 최대한으로 끌어냅니다. 숙성 과정에서 생기는 향은 과하지 않으며, 바로 와규의 풍부한 풍미를 직접적으로 느낄 수 있게 합니다. 건조 숙성 고기는 불고기의 새로운 즐거움을 제안하며, 고객님께 새로운 체험을 선사하기 위한 우리의 열정입니다. 이 건조 숙성 고기의 희소성과 특별한 맛을 꼭 저희 가게에서 즐겨보세요. 여기에서만 맛볼 수 있는, 와규의 진수를 느끼실 수 있을 것입니다.

祐ら熟成

