お楽しみ下さい

圧倒的な旨さと

ボ

ij

ユ

ム満点

9

旨味が溢れる、

ジューシーな豚バラ肉の



トロっと卵黄で旨み倍増!

満点!

濃厚 チーズ!



トロっと温玉 サムギョプサルボウル

**850** в

オリジナル サムギョプサルボウル

<u>н</u> 008

チーズ サムギョプサルボウル

**900** н

香り豊かなねぎ塩!

ねぎ塩 サムギョプサルボウル

**850**в



野菜の

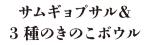
美味しさを凝縮

サムギョプサル& 野菜炒めボウル

**900**円

きのこと

豚がマッチ!



**900** 円



ごま油香る チャプチェ

サムギョプサル& チャプチェボウル

**900** 円

全て税別表記です





四日市風トンテキ

定食 950円



うす焼きトンタマ

**700**円 定食 900円



厚切りポークジンジャ

750⊨

定食 950円



四日市風トンタマ

**750** □

定食 950円

うす焼き

650 ₪

ポークジンジャー

定食 850円

うす焼きトンテキ

**650** <sub>□</sub>

定食 850円

うす焼き ポークジンジャー丼

**880** 🖪

うす焼きトンテキ丼

**880**<sub>⊞</sub>

全て税別表記です





全て税別表記です

650 ⊨

写真は麺大盛です



塩麹チキンプレート with ジンジャーレモン

900 円

塩麹チキンプレートプレーン

850 ₽

塩麹チキンプレート with ハニーマスタードソース

900

塩麹チキンプレート with ポン酢ソース

900 門》

塩麹チキンプレート with レモンソース

900

塩麹チキンプレート with トマトソース

900

塩麹チキンプレート with バジルソース

950 円



塩麹チキンプレーン

650 <sub>₱</sub>

塩麹チキン ジンジャーレモン

700 <sup>□</sup>

塩麹チキン ハニーマスタードソース 700円

塩麹チキン ポン酢ソース

700 <sup>□</sup>

塩麹チキン レモンソース

700 <sub>F</sub>

塩麹チキントマトソース

700 m

塩麹チキンバジルソース

**750** ₱



十六穀米も選べる♪ 塩麴ライッシュ

塩麹ほっけプレート 1080円

塩麹さばプレート 980 ₽







厚切り牛タン

120g

厚切りなのに柔らかい 絶対に食べるべし

1,580円(税抜)



甘酒と塩麹にじつくり漬 込み旨味を凝縮しました

120g 1,180円(税抜)

熟成牛ハラミ



内ももの下にあるきめが 細かく柔らかいのが特徴 1,380円(税抜)

120g

シンタマ丼

希少 部位

シンタマ

塩だれと特製味噌で味わう贅沢などんぶり!シンプルだからこそ肉の旨味を堪能できるどんぶり





1,380円(税抜)



1,580円(税抜)



特製のねぎ塩ダレを+200円で追加できます

3種類の肉を少しづつ食べ比べ!迷ったらこれでOK!









# 絶がわっとろっ が卵の親子科

とろとろアツアツ。濃厚な虫计が 卵にからんだジューシーな親子丼。

850円 大盛

950 A

1100<sub>F</sub> 特盛

あっさり皆塩の

親子科

850 A 並盛

950 A 大盛

特盛 1100円



850 A 並盛

950 A

特盛 1100円





绝妙な旨さ!

並盛 930円

大盛 1080円

特盛 1280円



850 A 並盛

950 A

1100 A





全て税別表記です



# 特製ケチャップ オムライス

¥ 1,080







特製デミグラス オムライス

¥ 1,180



カレーソース オムライス

¥ 1,180



明太子クリーム オムライス

¥ 1,280

## side menu

Salad set ¥200

su-pu set ¥150

sarada& su-pu set



ボロニア風ミートソース オムライス

オムライス ¥ **1,280** 



カルボナーラ オムライス

¥ 1,380



いかすみソース オムライス

¥ 1,380



ホタテクリーム オムライス

¥ 1,380





急リサーモンの しょうが醤油 ポキ丼

1,280 m



ボットチリシュリンプ ポキ丼

1,180 m



ヘル<mark>シー鶏むね</mark> サルサリース丼

980 m



定番! リワイアンロコモコ丼

1,280 m

	SET	m	enu

サラダ ¥200 スープ ¥150 サラダ&スープ ¥300 ドリンク ¥150

サラダ&スープ&ドリンク ¥430



飼育環境・餌にもこだわりあり 両親が赤鶏なのは国内出荷の1.5%と 希少価値の高い鶏肉なんです

深い旨味とコク豊かな風味ほどよい弾力感が特徴

どぶ漬けとは・・・ 壺に入ったタレにどっぷり つけるという意味です 毎日継ぎ足ししながら 旨味が凝縮されたこだわりの タレをご堪能ください

# どぶ漬け唐揚げ

3個 580円(税別) 5個 930円(税別)

8個 1,380円(税別)



おすすめ ポイント とりトロ

博多の焼肉鉄板はご存じですか? オーナーがビールが止まらんと飲み 過ぎてしまった料理なんです。 それをこころ風にアレンジして お子様でも食べやすく仕上げました

3個 780円(税別) 5個 1,180円(税別)



TKG?これは旨すぎ! 絶対食べてみて

580円(税別)

ぶっかけ親子丼とぶ漬け

大根おろしであっさり! 柚一味が抜群のアクセントに

680円(税別)

# とぶ漬け鶏天

みんな大好きすき焼き 卵と一緒にどうぞ!

1,280円(税別)



とり とろ



博多風鉄板焼どふ漬け唐揚げる

#### 健康に少しだけサポート。 食べることは生きること!





- 千切りキャベツ
- チキン南蛮
- 本日の刺身3種
- 枝豆と人参と 紫キャベツのラペ
- ポテトサラダ
- 雑穀米
- 根菜の具だくさん汁
- ドリンク付

オーナーがいるときにしか出来ない こだわりのだし巻き!

# を 明太だし巻き定食

# 味

990円

だし巻きの中に明太子を包み込んで 大葉でさっぱりお出汁たっぷりの ふわふわ卵はたまりません。 オーナーがいないときは出来ません。 本当にごめんなさい



#### 人 こころの定番料理を定食で! (ご飯・味噌汁・漬物付)

# 気の 定 食



850円



カキフライ定食



980円



麻婆豆腐定食

1,000円



こだわり鶏唐定食

炙りサーモン定食 1,180円



豚キムチ定食



チキン南蛮定食

850円

# \*\*PASTA SET

## 鉄板焼き生パスタ

熱々の鉄板皿で食べるパスタは 楽しみ方が違う 麺を少しおいてカリッと! 食感をプラスしてみるのも



帆立と海老の旨味たつぷり 帆立クリーはので 1,080 yen



肉感たっぷりのソース ボロネーゼのんのか 1,080 yen



1,080 yen



辛口のカレーソース 980 yen



マヨネーズプラスで旨味アップ

1,180 yen



濃厚なソースを大葉であっさりと カルボナープoro ビーフカレkokoro イカスシokoro 明太クリーはoro 980 yen

生パスタ



3種きのこと豚肉の 和風醤油パスタ 梅肉が良い感じのアクセントに 980円



自家製ミンチの ミートパスタ 自家製のトマトソースベース

1180円

厚切りベーコンの クリームパスタ イタリア産グラナパウダー使用

1230円



レモンクリームパスタ レモンの酸味が食欲をそそる

1280円



海老とベーコンの ペペロンチーノ アヒージョのようなパスタ

魚介の旨味たっぷり **ペスカトーレ** 海老・いか・帆立・かき入り オイル感のあるトマトソースで

1380円



明太マヨ クリームパスタ 女性に大人気の一品

鶏もも肉と白ネギの 柚胡椒パスタ 塩スープに柚胡椒とバターで

980円

1080円

#### 1280円

#### **SET MENU**

セットサラダ&スープ





150 yen

430 yen

セットサラダ



200 yen



150 yen

300 yen

# はままり はままり 手・フェルコロネ ¥650

ソースマヨ(お好み焼き)



かき醤油マヨ



ダブルチーズマヨ



コチュジャンマヨ



味噌だれマヨ



ねぎぽんマヨ



明太マヨ



トマトバジル(ピザ風)



### ごはん&メの一品

女性も子供も食べやすい小さめサイズ こころの手巻き風おにぎり



明太子 200円 海老天むす 180円 しそ梅肉 120円 まぐ"ろマヨ 250円 ツナチーマヨ 200円

ナムルキムチ 180円 ダブル昆布 120円 鮭フレーク 100円 高菜 120円



鉄板焼きおにぎり

カキ醤油と甘口の醤油をブレンド
辛みそを付けて
380円



ガーリック炒飯 卵が付いてるので鉄板の上で しっかり混ぜれば激うま 680円



お茶漬け 梅・鮭・明太子・高菜 お好きな味で **480円** 



おにぎり韓国のり付 <sup>塩昆布・梅・明太子・鮭・高菜</sup> お好きな味を3つお選びください **450円** 





海鮮上海焼きそば

海<mark>老・いか・帆立・キャベツ・玉ねぎ</mark> 細麺で食べやすく女性にも人気です

980円



塩焼きそば

オーナーの賄いから生まれた 夜中飯

780円



ホルモン焼きうどん

岡山名物! 牛モツ入りうどん 味噌だれ・にんにく・唐辛子!

880円



ふわとろオムソバ

豚バラソース焼きそばに ふわふわの卵をのせました

930円

## 生パスタ



3種きのこと豚肉の 和風醤油パスタ 梅肉が良い感じのアクセントに

980円



自家製ミンチの ミートパスタ <sub>自家製のトマトソースベース</sub>

1180円



厚切りベーコンの クリームパスタ ィタリア産グラナパウダー使用

1230円



海老とアボカドの レモンクリームパスタ レモンの酸味が食欲をそそる

1280円



海老とベーコンの ペペロンチーノ アヒージョのようなパスタ

1280円



魚介の旨味たっぷり ペスカトーレ 海老・いか・帆立・カキ入り オイル感のあるトマトソースで

1380円



明太マヨ クリームパスタ 女性に大人気の一品

980円



鶏もも肉と白ネギの 柚胡椒パスタ 塩スープに柚胡椒とバターで

#### スピードメニュー



牛ローストビーフユッケ

\*お子様でも安心のステーキソース \*癖になる旨からコチュジャンタレ

真空低温調理でうまみを閉じ込めました。柔らかく しっとりとした食感が特徴です。お好みのタレを選択ください

980円



冷や奴

鰹だしの庵と 生姜醤油が癖になる

250円



枝豆

茶豆に似た風味が特徴の 香り豆使用

380円



たたききゅうり

酒のつまみに欠かせない 癖になる一品です

390円



やまいも短冊

ゆず香るポン酢に ゆかりととろろ昆布が良く合います

390円



やみつきピーマン

塩昆布とごま油は 鉄板の組み合わせ!

410円



鉄板だし巻き

明石焼きのように出汁に 付けて食べるだし巻き

480円



旨タレキャベツ

九州の焼き鳥屋を再現した あっさり酢ダレ使用

320円



せせりの韓国和え

キムチとナムルを一緒に コチュジャンのタレで

490円



とまとスライス

とりあえず<mark>頼みたくなる</mark>

380円

## サラダ



シーザーサラダ

3種類のチーズと半熟卵 イタリアンドレッシング使用

880円



豆腐のサラダ

胡麻ポン酢は間違いなし

530円



大根サラダ

大根の短冊と水<mark>菜をゆずド</mark>レで アクセント<mark>に</mark>フライドオニオン

580円



揚げSOBAサラダ

タルタルソースで食べるサラダ ざくざく食感がたまらん

## 刺身&海鮮



刺身3種盛り

まぐろ・ぶり・サーモンの3種 各3切れずつです。

1380円

まぐろ刺身

ぶり刺身

990円

830円

サーモン刺身

930円

\*単品は各5切れです



炙りサーモン

たっぷりの大根おろしと ゆず薫るポン酢でどうぞ!

930円



海鮮アボカド炒め

海老・いか・帆立にアボカド アヒージョのような仕上げです

980円



ぶりの梅しそ天

梅肉を挟んだぶりを大葉で包み レアな天ぷらに仕上げました

850円



ぷりぷり海老マ~ヨ

懐かしの人気メニュー

980円



エビチリ ぷりぷりのエビ天が タレによく絡みます

880円



海鮮ニラキムチヂミ

海老・いか・帆立に ニラ・キムチの鉄板MIX

880円



海鮮アヒージョ こだわりの塩オイルスープ パンを浸してもOK

980円



カキフライ <sub>自家製のタルタルソースで</sub>

530円

### 鉄板焼肉



#### 厚切り牛タン

厚切りなのに柔らかい 食べなきゃそん!

1580円



#### 熟成牛ハラミ

甘酒と塩麹にじっくり漬込み 旨味を凝縮しました

1180円



#### シンタマ

内ももの下にあるきめが細かく 柔らかいのが特徴



### ちりとり鍋



## 野菜たっぷり(チゲ) チリ鶏鍋



キャベツ・もやし・玉ねぎ きのこミックス・にら・キムチ にんにく・鶏もも・鶏ムネ

1280円



## 野菜たっぷり(甘辛) こころの肉鍋



キャベツ・もやし・玉ねぎ・きのこミックス にら・キムチ・にんにく

豚ロース・豚バラ・牛ハラミ 1780円

#### 追加具材

内	玄		
へ」	7	7	

200円 豚肉 牛すじ 400円 500円

牛モツ

300円 豚ホルモン

#### 海鮮系

海老 280円 180円 いか ベビー帆立 180円

かき

350円

#### 野菜系

150円 白ネギ 150円 オクラ

アスパラ 150円 きのこMIX 120円 その他

チーズ 250円 キムチ 250円

太麺 200円

うどん 200円

## 山芋たっぷりお好み焼き



## 定番人気!ミックス焼き

紅生姜・ニラ・天かす

980円

えび・いか

モダン焼き 1180円



## たっぷりネギ玉ミックス焼き

紅生姜・ニラ・天かす

1130円

えび・いか 帆立 • 豚肉

モダン焼き 1330円



### もんじゃ焼



300円

### もんじゃ焼きプレーン

\*キャベツと天かすのみ入ったベースです \*出汁かソースか味噌の中からお選びください

お好きなトッピングを選んでオリジナルもんじゃを作ろう! トッピングは3~5種類くらいがおすすめです

680円

#### 肉系

豚ホルモン

豚肉 200円 牛すじ 400円 牛モツ 500円 ベーコン 250円

#### 海鮮系

海老 280円 いか 180円 ベビー帆立 180円 辛子明太子 350円 かき 350円

#### 野菜系

ねぎ 150円 とろろ 180円 オクラ 150円 アスパラ 150円 コーン 150円

#### くせ系

もち 180円チーズ 250円キムチ 250円ゆず胡椒 120円ベビースター 120円

# だしただし

#### やまいもとろとろ

千切りキャベツと玉子 たっぷりのやまいもでふわふわ

1280円

#### もち明太チーズ

1番人気! 迷ったらこれでしょ!

1380円

#### ミックス

海老・イカ・ベビー帆立 豚肉の鉄板ミックス

1580円



豚キムチ

文句なしの組み合わせ これは食べなきゃ!

1280円



牛ホルモンミックス

すじとモツのミックス ちょっと贅沢な一品

1680円

#### 和風梅肉

梅肉・オクラ・やまいも 白ネギ・大葉

1280円

#### シーフード

かき・いか・海老・ベビー帆立 隠し味の味噌が効いてます

1580円

#### ねぎまみれ

ねぎ好きには<mark>たまりません</mark> ねぎ焼きよりねぎ焼きな一品

1280円



豚ロース生姜焼き

しょうゆ漬け<mark>の生姜が効いていて</mark> 癖になりますよ

1280円

そばめし風

神戸長田名物のそばめしを イメージしました

1180円

ベーコーンピザ

お子様にも人気! ベースにバジルが入ってます

#### アラカルト



グレイビーハンバーグ

合挽きミンチ120g使用 選べるソース

580円



博多風鉄板焼肉

豚肉とキャベツの最強タッグ オリジナルスパイスと辛みそで!

880円



3元豚ロース豚カツ

100g 580円 200g 980円



大阪!とん平焼き

豚肉と千切りキャベツを巻き込 んだ、大阪生まれの一品!

680円



バターコーン

バター醤油がたまらない カリカリのベーコンがアクセントに

390円



羽根付!黒豚餃子

鹿児島名物!黒豚使用

430円



豚キムチ

居酒屋の定番! 辛くすることも出来ますよ

630円



せせりとにんにくの芽の ガーリック炒め ガーリックバターが効いてます

680円



山芋とアスパラと豚肉の 塩だれマスタード マスタードピクルスの塩だれ

590円



鶏ももゆず胡椒焼き

ゆず胡椒とゆずポン酢のタレに バターを入れてまろやか仕上げました

650円



麻婆豆腐

甘口のタレをブレンドした 旨辛い仕上がりです

780円



よだれ鶏

アジアンテイストの ピリ辛だれです

### アラカルト



#### こだわりの唐揚げ

#### \*厳選した旨味たっぷりの漬込みタレ使用

タレの漬込み時間にもこだわった 自慢の唐揚げを食べてください オリジナルスパイスでうまさUP!

580円



チキン南蛮

宮崎名物チキン南蛮! 当店はもも肉を使用しています

580円



チーズタッカルビ

新大久保コリアンタウン発祥

880円



オニオンリング

輪切りの玉ねぎを サクサクに揚げました

480円



クランチポテト

<mark>冷め</mark>ても美味しい <mark>クラ</mark>ンチポテト

630円



チキンナゲット

安心・安定の人気者 ソースは3種類付いてます

430円



チリポテト

食べ応えのあるウエッジポテト チリパウダーでスパイシーに!

480円



手羽先唐揚げ

名古屋名物! スパイシーなタレで

1本 180円



山賊焼き 長野名物!

780円



石焼き台湾まぜそば 癖になる旨さ

#### デザート



#### フレンチトースト

\*ハニー&バ<mark>ター</mark> \*チョコ

\*ストロベリーミルク \*ブルーベリー

\*シナモン

\*黒蜜きなこ \*ココア

\*ストロベリー

焼き上がりまで30分かかりますので 早めにご注文ください

780円



さつまいもハニーバター

紅あずま使用

580円



濃厚ショコラテリーヌ

濃厚でねっとりとした食感です

580円



ブリュレ

香ばしいブリュレ! そのままプリンでも提供できます

480円

シルクアイス

アイスクリームより柔らかく<mark>ソフトクリームより溶けにくい</mark> シルクのような口当たりが特徴です

\*コーンかカップをお選びください

450円



チョコミント ストロベリー ソーダ

クッキーズ バニラ

抹茶

チョコ

飲み放題プラン 飲み放題はグループ皆様でご利用ください グループ内ではアルコール・ソフトドリンクの選択は出来ます

アルコール飲み放題

最初の1時間 1200円

延長は1時間毎 800円

ソフトドリンク飲み放題

最初の1時間800円

延長は1時間毎 500円

キッズ飲み放題 小学生

最初の1時間 500円

最初の1時間300円

延長は無料。大人の飲み放題が 終わるまで継続されます

サ冷ひ

め

7 も

美

・ユロス

HAPPY

# HAPPY CHURROS





→ティラミス風 チュロス

680円 M 980円 1180円



**₩チョコレ**ート <mark>ドリズルチ</mark>ュロス

S 480円 M 780円 980円



チュロス

480円 M 780円 980円



プレーン チュロス

380円 M 680円 880円



<mark>シ</mark>ナモン チュロス

480円 780円 980円



メイプル チュロス

S 480円 M 780円 980円



ストロベリー ドリズルチュロス

S 480円 780円 L 980円



ブルーベリー ドリズルチュロス

480円 S 780円 980円



キウイフル<mark>ーツ</mark> ドリズルチュロス

480円 780円 980円



ドリズルチュロス

480円 780円 980円



ストロベリーミルク チュロス

480円 780円 M 980円



ココナッツ チュロス

580円 880円 1080円



ココア チュロス

580円 880円 1080円



チョコレート& クラッシュナッツ チュロス

580円 S 880円 1080円



全て税別表記です