



Pork Icon

使用猪肉的标记  
돼지고기 사용 마크



Spicy Icon

辛辣料理标记  
매운 요리 마크



Vegetables  
Only Icon

仅使用蔬菜的标记  
야채만 사용했다는 마크



Thick-Cut  
Meat Icon

厚块肉标记  
두툼한 고기 마크

# Soft lean meat

30日間  
熟成



## Premium Aged Chuck Roll Steak\*

熟成上等里脊牛排\*

숙성 특등심 스테이크\*

熟成上ロースステーキ\*



¥890

## Grilling tips 美味烧烤方法

맛있게 굽는 법 美味しい焼き方

1



Place on the grill

摆放  
없는다  
のせる

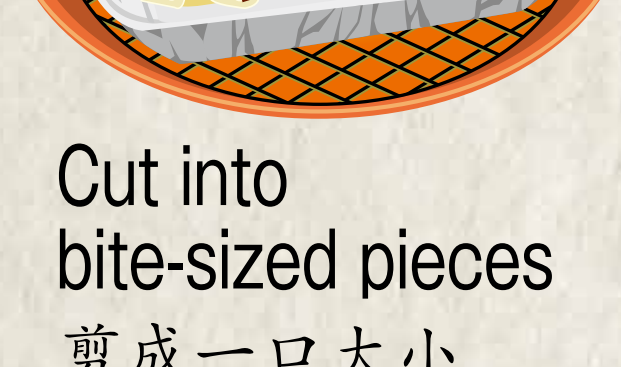
2



Simmer

融化  
녹인다  
溶かす

3



Cut into  
bite-sized pieces

剪成一口大小  
한입 크기로 자른다  
一口サイズに切る

4



Pour sauce

均匀浇上酱汁  
양념을 골고루 뿌린다  
回しかける



## Chuck Roll w/ Shio Tare

盐味里脊肉 소금 등심

塩ロース

¥590

## Chuck Roll w/ Tare

里脊肉 酱汁 등심 양념

로스타레

¥590



## Aged Lean Shoulder Clod

"Uwamisuji"\*

(Served with ponzu sauce & spring onions)

熟成赤身上三筋(配香葱橙醋)\*

숙성 부채등개살 살코기(+파 폰즈)\*

熟成赤身うわみすじ\*

(ねぎポン酢付き)



¥790

# Lamb



## Lamb Genghis Khan

成吉思汗烤羊肉

양고기 징기스칸

람젠기스칸

¥690

\*Marbling and the shape of meat differ from piece to piece. \*Harami, King Harami and Harami w/ Garlic Shio Tare are processed with a meat tenderizer. \*Make sure that thick-cut meat is cooked well before eating. \*Due to procurement conditions, some items may not be available, content may change, or some brands used may differ from those listed. \*The photos shown in this menu are for illustrative purposes only.

\*肉の雪花纹路及形状存在个体差异。\*顶级横膈膜、横膈膜、蒜香盐味横膈膜经过肉质软化加工。\*烤制厚块肉时,请务必使中心部分彻底加热熟透后食用。\*根据食材的采购情况等原因,部分菜品可能无法提供,或出现内容更改、部分实物与记载的品牌不一致的情况。\*照片仅供参考,均以实物为准。

\*고기의 지방 함량 및 형태에는 개체차가 있습니다。\*임금님 갈매기살, 갈매기살, 마늘 소금 갈매기살은 고기를 부드럽게 하기 위한 가공 과정을 거칩니다。\*두툼한 고기는 반드시 중심부까지 충분히 익혀 드십시오。\*식재료의 조달상황 등에 따라 일부를 제공하지 못하거나, 내용이 변경되거나, 일부가 기재된 사항과 다를 수 있습니다。\*사진은 연출된 이미지입니다。

\*お肉のサシ・形状には個体差があります。\*王様ハラミ・ハラミ・にんにく塩ハラミはお肉をやわらかくする加工をしております。\*厚切り肉は必ず中心部までしっかり加熱してからお召し上がりください。\*食材の調達状況等により、一部ご提供できない場合や、内容の変更、一部記載の銘柄と異なる場合がございます。\*写真はイメージです。

\*Tax is not included in the prices on this menu.

\*本菜单中的价格均不含消费税。

\*이 메뉴판의 모든 가격에는 소비세가 포함되어 있지 않습니다.

\*本メニューの価格は全て税抜表示となっております。