



# Tochuen Menu



## 壺漬け

スタミナホルモン	860円
牛の♡ハート (ハツを丸々1本)	1,090円
デジローズ (デジ=豚)	1,100円
ハラミ壺漬け	1,850円

## ホルモン・上州豚

ホルモンMIX (味噌ダレor塩)	1,850円
-------------------	--------

新鮮ホルモン6種。

焼きセンマイ	660円
--------	------

第3胃袋。コリコリとした歯ごたえ。

ハチノス	660円
------	------

第2胃袋。ふわふわとした弾力のある味わい。

コブチャン	750円
-------	------

小腸。コラーゲンたっぷり。

テツチャン	770円
-------	------

大腸。店の良し悪しはテツチャンで決まります。

レバー	770円
-----	------

豚ノド軟骨	550円
-------	------

カシラ	640円
-----	------

ビートロ	660円
------	------

上ミノ	760円
-----	------

胃袋。シャキシャキとした上品な甘味。

豚バラ	640円
-----	------

豚肩ロース	860円
-------	------

トロホルモン	550円
--------	------

## 国産鶏

セセリ	640円
-----	------

ヤゲン軟骨	640円
-------	------

白レバー	770円
------	------

まるでフォアグラ。不定入荷の為、お尋ねください。

# Tochuen Menu



## 稀少部位

赤身:霜降り

☆ヒレ	10:0	6,600円～
キメ細かく、舌触りまるやか		
☆芯々	9.5:0.5	3,300円～
芯玉の更に中心部。さっぱりとした柔らかさと脂の旨味。		
☆ランプ	9:1	3,300円～
肉本来の濃厚な味。上品な脂の味わい。		
☆腕三角	8:2	3,300円～
一度食べたら何度も食べたくなる。マニアックな部位。		
☆シャトーブリアン	7:3	11,000円～
肉の女王様。史上最高の柔らかさ。		
☆カイノミ	6:4	3,300円～
赤身の歯ごたえと霜降りの柔らかさを。		
☆友三角	5:5	3,300円～
上品な脂身と旨味のある赤身のバランスが絶妙。		
☆いちぼ	4:6	3,300円～
お尻のエクボ。あっさりですがジューシー。		
リヴロース	3.5:6.5	3,300円～
細やかな脂。肉汁が溶け出します。		
ミスジ	3:7	3,300円～
脂の量とは裏腹に、濃厚な味に魅了されます。		
☆ハネシタ	2.75:7.25	3,900円～
肩ロースの最高峰。美しいサシと肉の旨みが高次元で両立。		
サーロイン	2.5:7.5	6,800円～
肉の王様。柔らかく溶けるよう…。		
三角バラ	2:8	3,300円～
しっかりとした霜降り。最高級の牛トロ。		

・仕入れにより価格が変動する場合がございます。

・☆は、塊のままでご提供できます。表面をしっかりと、芯は予熱でゆっくりにお焼きください。また、食べやすいサイズにカットして、ご提供もできます。お申し付けください。

良く、A5ランクなどと聞きますが、等級の内に更にB.M.S (ビーフ・マーブリング・スタンダードの略で「脂肪交雑」赤身の肉にどれだけサシ(霜降り)が入っているかを絵で示した評価)があります。牛肉のプロが一番気になるところで、12ランク中、No.12が最良です。肉質等級4がマーブリングNo.5～7、等級5がNo.8以上となります。

当店では創業時より信頼する卸業者様と取引をしております。

全く同じ牛は存在せず、相場により価格が変動する場合がございますが、業者様と店舗と共に発展出来るよう間違いのないモノをお客様へ御提供させていただきます。

# Tochuen Menu



## 海鮮焼き

九十九里浜 ハマグリ 時価  
殻付生カキ 時価

\*入荷時のみのご提供です。仕入れにより価格が  
変動致しますので、スタッフまでお尋ねください。

いかゲソガーリックバター 640円  
いか肝焼き 700円  
海老串 1本 770円  
ホタテバター 1,500円  
刺身用のホタテ使用。

## 野菜焼き

長葱 310円  
エリンギ 420円  
越塚さん家の大きな椎茸 550円  
野菜盛り 860円

旬のおすすめ野菜。特製ハーニャカダソース付。

国産にんにくのごま油焼き 500円

## キムチ

白菜キムチ 500円  
カクテキ 500円  
オイキムチ 500円  
高菜キムチ 550円  
蕪キムチ 550円  
大根と人参千切りキムチ 500円  
鱈チャンジャ 660円  
キムチ4種盛り合わせ 970円

## ナムル

もやしナムル 440円  
ミックスナムル 550円  
ナムル7種盛り合わせ 770円

# Tochuen Menu



## 菜

サンチュ 660円

ベジタブルプラザ様の水耕栽培直送！

とちゆレギサラダ 750円

1番人気。お豆腐の韓国サラダ。

丸ごとトマトサラダ 750円

ガリがポイント！ごま油ドレッシング。

梅キャベツ 490円

## ほっこり

フライドポテト 550円

辛いフライドポテト 660円

辛さMAX +150円

トリッパトマト煮込み 870円

和牛とホルモン煮込み 680円

チーズトッピング +180円

## ちょこっと韓国

ヤンニョムチキン 4ヶ 780円

8ヶ 1,500円

サムギョプサル 1人前 1,780円

群馬県産厚切りバラ肉使用。

サンチュ、青唐辛子、ポッサムキムチ、にんにくが  
食べ放題！ご来店の人数分のご注文をお願い致します。

## ジョン (チヂミ)

ニラ 750円

じゃが芋とチーズ 970円

イカゲソとアサリ 1,080円

チヂミの美味しいお召し上がり方…

蕪キムチと一緒に韓国海苔で巻くのがおすすめです。



# Tochuen Menu



## 肉寿司

和牛上赤身寿司	1貫 550円
和牛ととろたく寿司	1貫 770円
サーロイン巻き炙り肉寿司	1貫 990円

いくらのせ	+330円
生うにのせ	+590円

## NGTKG 那須御養卵の 卵かけごはん

レギュラーTKG	550円
韓国TKG	700円

チャンジャと大根人参キムチと卵を絡めて。

いくら蟹TKG	1,780円
---------	--------

ずわい蟹と卵黄のマリアージュ♡

痛風TKG	3,980円
-------	--------

黒毛和牛炙りユッケ・生うに・いくら。

## ごはんもの

ライス	小 220円
	中 310円
	大 420円

麦飯	310円
----	------

韓国海苔	220円
------	------

ビビン丼	750円
------	------

豪快黒毛和牛海鮮のつけ寿司	3,900円
---------------	--------

黒毛和牛・ずわい蟹・いくら・生うに。

黒毛和牛ハヤシライス	950円
------------	------

黒毛和牛キーマカレー	950円
------------	------

チーズトッピング	+280円
----------	-------

# Tochuen Menu



## 石焼きご飯

ビビンバ	860円
チーズビビンバ	1,080円
高菜キムチビビンバ	990円

## 麺

冷麺	890円
盛岡冷麺、佐野ちぢれ麺からお選び頂けます。	
ビビン麺	970円
担々冷麺	970円
カルビ拉麺	970円
盛岡冷麺、佐野ちぢれ麺からお選び頂けます。	
カルビうどん	970円
韓国つけ麺	990円
盛岡冷麺をカルビスープに付けて お召し上がりくださいませ。	
プゴク拉麺	970円
プゴクうどん	970円

## お子さまメニュー

お子さまうどん	440円
お子さま玉子クッパ	440円
お子さま和牛そばろごはん	440円

☆ドリンク付き☆

- ・オレンジジュース・メロンソーダ
  - ・カルピス・カルピスソーダ
- よりお選びくださいませ。



# Tochuen Menu



## デザート

バニラアイス 380円

ほうじ茶アイス 380円

黒胡麻ジェラート 400円

ホットクハニーメープル

クリームチーズアイスのせ 750円

那須御養卵プリン 530円

那須御養卵プリンセット 1,100円

黒胡麻アイス・プリン・旬デザートのセット。

インジョルミトースト 880円

韓国きな粉餅をトーストしてバニラアイスと  
あんこを乗せました。

アニバーサリープレート 2,200円

☆事前ご予約限定☆

ご希望のお名前、メッセージ等を

お入れしてお作り致します！

※22時以降ご来店のお客様には、深夜料10%頂戴致します。

# Grand Course

## 人（サラム）コース

5,500円

### 前菜

こだわりの食材と旬の食材を使用しています。その時々が楽しめますようにお作り致します。

### 菜物

サンチュセット

### 魚

殻付焼牡蠣

### 焼き物 塩

タン

赤身稀少部位

サムギョプサルセット

### 焼き物 タレ

ハラミ

黒毛和牛焼きすき 那須御養卵付

### 焼き物 ホルモン

ホルモンミックス

### お食事

石焼ビビンバorハーフ冷麺

### デザート

那須御養卵プリンor黒胡麻ジェラート

## 厨（ヨリサ）コース

8,800円

### 前菜

こだわりの食材と旬の食材を使用しています。その時々が楽しめますようにお作り致します。

### 菜物

サンチュセット

### 魚

九十九里浜 ハマグリ

殻付焼牡蠣

### 焼き物 塩

厚切り上タン塩

稀少部位2種

### 焼き物 タレ

稀少部位2種

### 焼き物 ホルモン

上ミノ

牛レバー

### お食事

肉寿司2貫

ひと口冷麺

### デザート

那須御養卵プリンor黒胡麻ジェラート

事前のご予約をお願い致します。  
コースメニューは仕入れにより、内容が変更となる場合がございます。  
5名様以上で飲み放題も承ります。

# Grand Course

## 苑（ワン）コース

10,800円

### 前菜

こだわりの食材と旬の食材を使用しています。その時々が楽しめますようにお作り致します。

### 菜物

サンチュセット

### 魚

九十九里浜 ハマグリ  
殻付焼牡蠣  
ホタテバター

### 焼き物 塩

特上タン塩  
シンシン  
トモ三角

### 焼き物 タレ

特選特上ハラミ  
リヴロース焼きすき 那須御養卵付

### お食事

肉寿司3貫  
(生うに、いくら、キャビア)

### デザート

那須御養卵プリンプレート  
(プリン、ホットクパンケーキ)

## アニバーサリーコース

16,500円

### 前菜

こだわりの食材と旬の食材を使用しています。その時々が楽しめますようにお作り致します。

### 菜物

サンチュセット

### 魚

皇帝の海老  
殻付焼牡蠣

### 焼き物

特製肉ケーキ

### お食事

黒毛和牛、ずわい蟹、生うに、いくら飯

### スープ

九十九里浜 ハマグリの吸い物

### デザート

デザートプレート

事前のご予約をお願い致します。  
コースメニューは仕入れにより、内容が変更となる場合がございます。  
5名様以上で飲み放題も承ります。