

個室炭火焼肉



この度はご来店頂き誠にありがとうございます。
私、茂山が全国各地銘柄牛の雌牛にこだわり厳選した黒毛和牛と
日本酒、焼酎、ワイン、シャンパンとの
マリアージュをぜひご堪能下さい。
心に残るひとときをご提供できましたら嬉しく思います。
ごゆるりと...

店主

タン

Beef tongue

牛タンすじ	770円
牛タン塩	1,600円
葱タン塩	1,900円
厚切り上タン塩	3,500円
特上タン塩	3,980円
シャトーブリタン	6,000円
牛タン盛合わせ	4,980円
ハーフ	2,580円

カルビ

Boneless short rib

和牛カルビ	1,580円
和牛特上カルビ	3,500円

ロース

Loin

和牛ロース	1,580円
和牛特上ロース	3,500円
8秒ロース	3,800円

ハラミ

Outside skirt

ハラミ	1,580円
和牛上ハラミ	3,300円
和牛特上ハラミ	3,900円

盛合せ

Assorted wagyu beef

黒毛和牛8種盛

稀少部位入り赤肉6種、白肉2種
8,800円

黒毛和牛14種盛

稀少部位入り赤肉9種、白肉5種
18,800円

ホルモンMIX

新鮮ホルモン6種のミックス
1,880円

牛ホルモン

Variety meat

牛ハツ	1,100円
スタミナホルモン	1,880円
牛レバー	890円
センマイ	890円
ハチノス	890円
テチャン	890円
コプチャン	890円

タレ・ソース

Sauce

ネギ塩	330円
おろしぽん酢	150円
ステーキソース	220円

稀少部位

Rare parts

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ないモノをお客様へ御提供させていただきます。

赤身:霜降り

☆ヒレ	10:0	6,600円〜
キメ細かく、舌触りまろやか		
☆芯々	9.5:0.5	3,800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	3,800円〜
肉本来の濃厚な味。上品な脂の味わい。		
☆腕三角	8:2	3,800円〜
一度食べたな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。		
☆カミノミ	6:4	3,800円〜
赤身の歯ごたえと霜降りの柔らかさを。		
☆友三角	5:5	3,800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	3,800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	3,800円〜
細やかな脂。肉汁が溶け出します。		
ミスジ	3:7	4,000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	4,500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	3,800円〜
しっかりと霜降り。最高級の牛トロ。		

-
- ・ご希望がございましたらスタッフがお焼き致します。
 - ・☆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とお焼きください。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ませ。

国産豚

Japanese pork

豚肩ロース生姜焼き風	1,100円
5秒DE豚トロ	990円
豚バラ	770円
厚切りトロホルモン	660円
上ミノ	890円
のどなんこつ	660円
サムギョプサル	1人前 1,880円

国産鶏

Japanese chicken

セセリ	660円
ヤゲン軟骨	660円
白レバー	890円

海鮮焼き

Grilled seafood

殻付生カキ	時価
ホタテバター	1,500円
有頭海老	1本 930円
イカ肝焼き	700円
イカゲソガーリックバター	690円

野菜焼き

Grilled vegetable

国産にんにくオイル	660円
長ネギ	490円
エリンギ	490円
桐生の大きな椎茸	690円
焼野菜盛り ～特製バーニャカウダーソース～	890円

キムチ

Kimuchi

白菜キムチ	500円
カクテキ	500円
オイキムチ	500円
長芋キムチ	500円
チャンジャ	690円
キムチ盛り合わせ	970円

ナムル

Namuru

もやしナムル	490円
ミックスナムル	550円
ナムル盛り合わせ	880円

菜

Cold dish・Salad

サンチュ	660円
チョレギサラダ	770円
ハーフ	670円
クレソンとマッシュルームの シーザーサラダ	890円
丸ごとトマトサラダ	770円
サーモンとアボカドカルパッチョ	970円

一品

Ala Carte

焼豚足	680円
フライドポテト	550円
辛いフライドポテト	660円
辛さの追加 プラス	150円
白レバーパテ	690円
トリッパ煮込み	880円
和牛すじもつ煮込み	700円
牛タンシチュー	1,800円

チヂミ

Korean pancakes

岩舟産にら	770円
じゃがいもとチーズ	990円
イカゲソとアサリ	1,080円

炙

Seared beef

和牛炙りユッケ	1,980円
タレorおろしぼん酢をお選びくださいませ。	
佐野一贅沢炙りユッケ	3,980円
稀少部位をうすくスライスし、贅沢海鮮3種を のせた贅沢づくしの炙りユッケです。	

刺

Sashimi

白センマイ刺	770円
ハチノス刺	770円
上ミノ刺	890円

スープ

Soup

玉子スープ	590円
ハーフ	490円
あおさスープ	590円
ハーフ	490円
カルビスープ	770円
ハーフ	670円
和牛テールスープ	970円
スンドゥブチゲ	1,100円
プゴクスープ	750円
〈千しスケトウダラの辛くないスープ〉	
テグタンスープ	820円
*スープにトック追加	プラス 820円

麺

Noodle

佐野ちぢれ麺使用・和牛入り
佐野カルビラーメン
1,080円

冷麺	900円
ハーフ	580円
ビビン麺	990円
坦々冷麺	990円
カルビうどん	990円
プゴクラーメン	990円
プゴクうどん	990円

石焼きごはん

Stone bowl rice

ビビンパ	880円
2種チーズビビンパ	1,080円

ごはんもの

Rice dish

ライス	小 220円 中 330円 大 440円
麦ごはん	330円
韓国のり	220円
黒毛和牛ハヤシライス	990円
黒毛和牛キーマカレーライス	990円

肉寿司

Meat sushi

和牛赤身	550円
和牛とろたく	770円
本日の稀少部位肉寿司	990円～
とろたく巻き寿司	1本 1,980円
お寿司各種に	
＊ウニのせ	プラス 590円
＊いくら	プラス 330円

那須御養卵の 卵かけごはん

Raw egg on rice

那須御養卵を特製の醤油に漬け込んだ
焼肉とマリアージュする卵かけごはんです。

梅	550円
竹	1,800円
いくらとずわい蟹ほぐし	
松	3,980円
黒毛和牛炙りたたき、生うに、いくら	

お子さまメニュー

Kids Menu

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

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

大切な思い出を より素敵に演出

思い出を彩る料理

Memorable dishes

厚切り牛タン朴葉青唐味噌焼き 大人気上タンを特製青唐味噌で蒸し焼きに…	3,300円
天国への階段 肉寿司3種・6貫コンプリート！	4,860円
宝石箱 ～シャトーブリアン～ 肉界の女王様。	11,000円～
虎に翼 まさに最強。	4,000円～
牛の献上品 ～ザブトン～	4,500円～
山葵焼き ～カイノミ～ たっぷり山葵も焼く事により辛味が抜け、 山葵の風味と肉の相性がバッチリ。	3,800円～
エンペラーシュリンプ 海老界の皇帝。祝いの日には是非！！	5,980円

美味しいお肉と心に残るお酒を…

観覧車

Ferris wheel

シャンパン

Champagne

ハブDE観覧車	10,800円
テキーラ DE 観覧車	9,240円
魔王DE 観覧車	6,000円
チャミスル DE観覧車	3,980円
マッコリ DE観覧車	3,980円

シャンパン各種 ドリンクメニューを
ご覧下さい。

シャンパンタワー
モエ エ シャンドン 36,000円

観覧車、シャンパンタワーは
お好みのお酒、
ノンアルコールドリンクでのご提供も
できる限り対応致します。
お気軽にご相談くださいませ。

デザート

Dessert

黒ごまきなこジェラート	400円
ガトーショコラアイス	400円
北海道メロンアイス	400円
メロンメロンクリームソーダ フォトジェニックな見た目も魅力的なデザートドリンク	990円
フォンダンショコラ ～コアントロー仕立て～	990円
那須御養卵プリン	530円
那須御養卵プリンセット アイス、プリン、季節の素材を使用したデザート	1,100円
アニバーサリープレート * 事前ご予約限定 * ご希望のお名前やメッセージ等をお入れしてお作り致します。	2,200円

※お肉を焼く際には必ずトングを使用し、十分に加熱してからお召し上がり下さい。
※22時以降ご来店のお客様には、深夜料10%頂戴致します。

Grand Cause



+2000円で120分飲み放題 (L.O.90分) 4名様以上でお付けできます。

シャンパンタワー、観覧車ドリンク、サプライズ演出もご用意致します。
お気軽にお問い合わせくださいませ。

人 (サラム) コース 5,500円

とちゅ苑のこだわりが詰まった
14品の焼肉定番コース。

厨 (ヨリサ) コース 8,800円

海鮮焼きが2種と
厚切り上タン塩入りの
17品のコース。

苑 (ワン) コース 10,800円

海鮮刺、
メインに焼きすきの入った
ちょっとリッチな15品のコース。

アニバーサリーコース 18,500円

記念日を彩る特別な11品のコース。
デザートプレートには
メッセージもお入れ出来ます。

お子様贅沢焼肉コース 3,500円

ジュース飲み放題付き
高校生以下限定の8品のコース。

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。