

個室炭火烧肉



とちゅ苑がお出しする牛肉は
とちぎ和牛の最高峰である牛だけが名乗れる
とちぎ和牛「匠」をはじめとする最高級品質の国産黒毛和牛です。
栃木県を代表する食材をメインに
その時々状況に合わせた仕入れに取り組んでおり
いつご来店いただいても
最上食材の類まれなる味わいをご堪能いただけます。

店主

とちゅ苑のこだわり

地元の生産者様より採れたての食材を直接仕入れる事で実現できた旬の採れたて食材の「本当のうまみ」を堪能して頂けます。ここでしか味わえない、こだわりの食材を使用しております。

とちぎ和牛「匠」

とちぎ和牛「匠」とは、とちぎ和牛の中より厳しい基準をクリアした選ばれし究極の一品です。

具体的には、
(公社)日本食肉格付協会による枝肉格付により「BMS NO. 10以上 (A等級のみ)」を満たした枝肉だけに与えられる特上ブランドとなります。

年間出荷頭数約3,300頭を誇る「とちぎ和牛」ですが「匠」を名乗れるのはその中の約9%のみと大変貴重な存在です。



日光HIMITSU豚

日光市の銘柄豚であり肉質に優れた特徴をもったSPF豚でもあります。日光連山を望む大谷川河川近くの環境に恵まれたところで肥育され日光の伏流水と美味しい空気で育まれています。味の特徴としては豚肉特有の臭みやクセの無さの他にもオレイン酸が豊富でコク深くありながら甘みがありあっさりした後味などが挙げられ非常に繊細な味わいを持つ豚肉です。

新鮮直送の野菜

友友ファーム様の桐生梅田肉厚椎茸
ベジタプラザ様の水耕栽培サンチュやサラダ野菜
農事組合法人まがのしま様の太くて甘いニラ
一年を通して新鮮で安心にお召し上がり頂ける野菜を使用しています。



栃木県産のお米

日本でも有数の米どころ栃木県。
当店では農事組合法人まがのしま様の
ミルククイーンを使用しています。
炊き上がりはミルクのように乳白色の艶やかな光沢があり粘りが強くもちもちの食感が特徴です。



佐野ちぢれ麺

佐野市の名物といえば佐野ラーメン!!
麺は平麺でコシがあるのが特徴です。
当店では島田製麺様の特製ちぢれ麺を使用しています。
オリジナル「和牛カルビラーメン」
佐野ラーメンととちゅ苑のコラボレーションを
お楽しみくださいませ。




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。

☆ランプ	4,600円より		赤身
キメ細かく、舌触りまろやか			
☆芯々	4,400円より		
芯玉の更に中心部。さっぱりとした柔らかさと脂の旨味。			
☆ヒレ	7,700円より		
肉本来の濃厚な味。上品な脂の味わい。			
☆腕三角	4,400円より		
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	12,000円より		
肉の女王様。史上最高の柔らかさ。			
☆カキノミ	4,400円より		
赤身の歯ごたえと霜降りの柔らかさを。			
☆友三角	4,400円より		
上品な脂身と旨味のある赤身のバランスが絶妙。			
☆いちぼ	4,400円より		
お尻のエクボ。あっさりですがジューシー。			
リヴロース	4,800円より		
細やかな脂。肉汁が溶け出します。			
ミスジ	4,800円より		
脂の量とは裏腹に、濃厚な味に魅了されます。			
☆ハネシタ	4,800円より		
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	6,800円より		
肉の王様。柔らかく溶けるよう…。			
三角バラ	4,400円より		
しっかりとした霜降り。最高級の牛トロ。		霜降り	

- ・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。

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	1,680円
和牛特上ロース	3,600円
8秒ロース	3,800円

タン

Beef tongue

牛タン塩 (並)	1,680円
葱タン塩	1,900円
厚切り上タン塩	4,400円
シャトーブリタン	6,600円
牛タン盛合わせ	6,000円
ハーフ	3,040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

とちゅ苑8種盛

黒毛和牛稀少部位・とちぎ和牛「匠」を含む
赤肉6種、日光HIMITSU豚肩ロースと
ホルモン1種の8種。

9,800円

とちゅ苑14種盛

牛タン三昧 (タンすじ、牛タン、厚切り上タン)
黒毛和牛稀少部位2種・とちぎ和牛「匠」を含む
赤肉8種、日光HIMITSU豚トマホークと
ホルモン5種の14種。

19,800円

*仕入れ状況により内容が変更になる場合もございます。

牛ホルモン

Variety meat

牛ハツ (厚切りor薄切り)	1,100円
牛レバー	930円
センマイ	890円
ハチノス	890円
テチャン	890円
コブチャン	890円

タレ・ソース

Sauce

ネギ塩	330円
おろしばん酢	150円
ステーキソース	250円

国産豚

Japanese pork

日光HIMITSU豚 厚切り肩ローストンテキ風	1,500円
日光HIMITSU豚 肩ロースうす切り	870円
日光HIMITSU豚 トマホーク	2,200円
日光HIMITSU豚 サムギョプサル	2,080円
厚切りとろホルモン	660円
のどなんこつ	660円
上ミノ	890円

国産鶏

Japanese chicken

セセリ	660円
ヤゲン軟骨	660円
白レバー	890円
上州地鶏もも	890円

海鮮焼き

Grilled seafood

ホタテバター	1,500円
いか一夜干し	1,200円
海老2本	1,500円
いかげそ韓国炒め	890円
蟹味噌ホタテ焼	1,800円

野菜焼き

Grilled vegetable

国産にんにくオイル	660円
長ネギ	490円
桐生梅田の椎茸	690円
焼野菜盛り ～特製バーニャカウダーソース～	930円

自家製キムチ

Kimuchi

大阪・つるはしより仕入れた唐辛子を使用し
それぞれの素材に合わせた味付けをしている
とちゅ苑自慢のキムチです。

白菜キムチ	550円
カクテキ	550円
オイキムチ	550円
長芋キムチ	660円
季節のキムチ 旬の野菜でお作りしております。	550円～
チャンジャ	690円
キムチ盛り合わせ	990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	890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

もつ煮込み	700円
焼豚足	690円
フライドポテト	550円
辛いフライドポテト	660円
激辛 プラス	150円
白レバーパテ	770円
トリッパ煮込み	880円
牛タンシチュー	1,800円

千ヂミ

Korean pancakes

とちぎ岩舟産にら千ヂミ	770円
じゃがいもとチーズの千ヂミ	990円
海鮮千ヂミ	1,100円

炙

Seared beef

和牛炙りユッケ	1,980円
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	

刺

Sashimi

白センマイ刺	770円
ハチノス刺	890円
上ミノ刺	890円

スープ

Soup

玉子スープ	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
テグタンスープ	820円
〈干しスケトウダラの辛くないスープ〉	
*スープにトック追加	プラス 220円
*クッパ追加	プラス 220円

麺

Noodle

佐野ちぢれ麺使用・和牛入り
佐野カルビラーメン
1,100円

冷麺	970円
盛岡麺or佐野ちぢれ麺	ハーフ 670円
ビビン麺	990円
坦々冷麺	990円
カルビうどん	1,100円
プゴクラーメン	1,030円

石焼きごはん

Stone bowl rice

ビビンバ	880円
2種チーズビビンバ	1,100円
炙り明太ビビンバ	1,500円
和牛キーマカレー	1,000円
*チーズのせ	プラス 280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
ナムル3種と自家製キムチ	
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、海鮮2種	

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 660円
市場からの入荷によります。	
*いくらのせ	プラス 440円

ごはん

Rice

ライス	小 250円
	中 330円
	大 500円
韓国のり	250円

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

天国への階段 肉寿司3種、6貫	4,860円～
肉の宝石箱 ～シャトーブリアン～	12,000円～
牛からの献上品 ～ザブトン～	5,800円～

* 事前ご予約をお願い致します。

観覧車

Ferris wheel

ハブDE観覧車	11,000円
テキーラ DE 観覧車	11,000円
チャミスル DE 観覧車	5,500円
マッコリ DE 観覧車	5,500円

ご希望のお飲み物の種類がございましたら
お気軽にご相談くださいませ。

デザート

Dessert

バニラアイス	400円
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
那須御養卵プリン	530円
那須御養卵プリン ア・ラ・モード	930円
アニバーサリープレート	2,200円

* 事前ご予約限定 *

ご希望のお名前やメッセージ等をお入れしてお作り致します。

※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。