

## 個室炭火焼肉



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	8,800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	18,000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		霜降り
しっかりとした霜降り。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、塊のままご提供できます。表面をしっかり、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ませ。

## カルビ

Boneless short rib

和牛カルビ	1,600円
和牛特上カルビ	3,800円

## ロース

Loin

和牛ロース	1,700円
和牛特上ロース	3,900円
8秒ロース おろしぼん酢or那須御養卵すき焼きタレ	3,800円

## タン

Beef tongue

牛タン塩 (並)	1,700円
葱タン塩	2,030円
厚切り上タン塩	4,400円
特上タン塩	4,500円
シャトーブリタン タン元をステーキカット	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	1,700円
和牛上ハラミ	3,500円
和牛特上ハラミ	4,200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。

10,780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。

21,780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

ミックスホルモン 新鮮ホルモン6種のミックス。	1,880円
牛レバー	970円
センマイ	930円
ハチノス	970円
テチャン	970円
コブチャン	970円

## タレ・ソース

Sauce

ネギ塩	330円
おろしぼん酢	220円
シャリアピンソース	330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	970円
日光HIMITSU豚 トマホーク	2,200円
日光HIMITSU豚 サムギョプサル キムチ、サンチュ、にんにく、青唐辛子付き	2,200円
とろホルモン	680円
のどなんこつ	680円
上ミノ	970円

## 国産鶏

Japanese chicken

セセリ	680円
ヤゲン軟骨	680円
白レバー	970円
上州地鶏もも	890円

## 海鮮焼き

Grilled seafood

天使の海老カンジャンセウ	1,300円
ホタテバター	1,600円
いか一夜干し	1,200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	500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～	970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	600円
カクテキ	600円
オイキムチ	600円
長芋キムチ	660円
チャンジャ	700円
キムチ盛り合わせ	1,030円

## ナムル

Namuru

豆もやしナムル	500円
ミックスナムル	600円
桐生梅田椎茸ナムル	600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
クレソンのグリーンシーザーサラダ	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	990円

## 一品

Ala Carte

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
トリッパ煮込み	880円
牛タンシチュー	1,800円

## チヂミ

Korean pancakes

とちぎ岩舟産にらチヂミ	770円
じゃがいもとチーズのチヂミ	1,030円
海鮮チヂミ	1,200円

## 炙

Seared beef

和牛炙りユッケ	1,980円
和牛炙りトリュフオイル塩ユッケ	2,280円
佐野一贅沢炙りユッケ	4,200円
おすすめ稀少部位をうすくスライスし 海鮮3種をのせた炙りユッケ	

## 刺

Sashimi

白センマイ刺	770円
ハチノス刺	970円
上ミノ刺	970円

## スープ

Soup

那須御養卵の玉子スープ	600円
ハーフ	500円
和牛カルビスープ	880円
ハーフ	770円
和牛テールスープ	970円
プゴクスープ 〈干しスケトウダラの辛くないスープ〉	800円
テグタンスープ	1,080円
*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
佐野ジャジャン麺	1,000円
カルビうどん	1,100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	1,180円
炙り明太ビビンパ	1,500円
和牛キーマカレー	1,000円
*チーズトッピング	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  
焼肉とマリアーージュする卵かけごはんです。

梅	600円
ナムル3種と自家製キムチ	
竹	1,800円
サーモンとアボカド	
松	4,200円
和牛たたきと海鮮2種	

## 肉寿司

Meat sushi

和牛赤身	1貫550円
和牛とろたく	1貫770円
本日の稀少部位肉寿司	1貫990円～
とろたく巻き寿司	1本 2,200円
お寿司各種に	
*いくらのせ	プラス 440円

## ごはん

Rice

栃木県産ミルキークイーン

ライス	小 280円
	中 330円
	大 500円
韓国のに	280円
カンジャンセウハンサン	1,800円
天使の海老カンジャンセウ丼	
サラダ、スープ、キムチ付	

## 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

サプライズ御予約メニュー

## 思い出を彩る料理

Memorable dishes

天国への階段 和牛肉寿司3種、計6貫	4,860円～
お肉の宝箱 ～シャトーブリアン～	19,100円
その他の希少部位のお肉に プラス1,100円で演出お受け致します。	
肉ケーキ	GOLD 10,800円 PLATINAM 21,780円 BLACK 39,800円

別紙に詳細がございますので、ご覧ください。

## 光る観覧車

Ferris wheel

ハブ酒	11,000円
テキーラ	11,000円
マッコリ	6,600円
モエ・エ・シャンドン	15,000円
ドン・ペリニオン	68,000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。