



個室炭火焼肉

とちぎ苑

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
その時々の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

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
非常に纖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
ミルキー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。



佐野ちらざれ麺

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らざれ麺を使用しています。
オリジナル「和牛カルビラー麺」
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。



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「本当のうまい」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。

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頂きます。

☆ランプ	5,500円より	赤身
キメ細かく、舌触りまろやか		
☆芯々	5,500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	5,500円より	
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	18,000円より	
肉の女王様。史上最高の柔らかさ。		
☆カイノミ	5,500円より	
赤身の歯ごたえと霜降りの柔らかさを。		
☆友三角	5,500円より	
上品な脂身と旨味のある赤身のバランスが絶妙。		
☆いちらば	5,500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	6,800円より	
細やかな脂。肉汁が溶け出します。		
ミスジ	5,500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	5,500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	8,800円より	
肉の王様。柔らかく溶けるよう…。		
三角バラ	5,500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。

カルビ

Boneless short rib

和牛カルビ 1,900円

和牛特上カルビ 4,200円

ロース

Loin

和牛ロース 1,900円

和牛特上ロース 4,200円

特撰焼きしゃぶロース
那須御養卵2個付 3,980円

タン

Beef tongue

赤身タン 1,300円

牛タン塩（並） 1,950円

葱タン塩 2,180円

厚切り上タン塩 4,480円

特上タン塩 4,980円

シャトーブリタン
タン元をステーキカット 7,700円

牛タン盛合わせ
ハーフ 3,220円 6,430円

ハラミ

Outside skirt

ハラミ 1,900円

和牛上ハラミ 3,980円

和牛特上ハラミ 4,400円

盛合せ

Assorted wagyu beef

とちゅ苑8種盛

例) 特撰タン塩、厚切り上タン塩
希少部位1種、和牛上カルビ、和牛ロース
ハラミ、那須高原豚厚切り
ホルモン1種 (2~3人前)

14,980円

とちゅ苑14種盛

例) 特撰タン塩、厚切り上タン塩、特上タン塩
和牛上カルビ、和牛ロース、ハラミ、希少部位3種
那須高原豚厚切り、那須高原豚トマホーク
ホルモン3種 (4~5人前)

29,800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

ミックスホルモン 1,980円
新鮮ホルモン6種のミックス。

牛レバー 980円

牛上レバー 1,300円
真ん中厚切り

センマイ 980円

ハチノス 980円

テチャン 1,078円

コブチャン 980円

タレ・ソース

Sauce

ネギ塩 330円

おろしそん酢 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	1,780円
日光HIMITSU豚 肩ロースうす切り	980円
那須高原豚 トマホーク	2,400円
那須高原豚 厚切りサムギョプサル	1枚 2,200円 キムチ、サンチュ、にんにく、青唐辛子付き
那須高原豚 厚切りニラサムギョプサル	1枚 2,400円 キムチ、サンチュ、にんにく、青唐辛子付き
とろホルモン	880円
のどなんこつ	880円
上ミノ	980円

国産鶏

Japanese chicken

セセリ	880円
ヤゲン軟骨	880円
上州地鶏もも	990円

海鮮焼き

Grilled seafood

カンジャンセウ(海老の醤油漬)	1,300円
ホタテバター	1,700円
いいだこ	880円
いか一夜干し	1,680円 ハーフ 880円

野菜焼き

Grilled vegetable

国産にんにくオイル	660円
長ネギ	550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～	990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	660円
カクテキ	660円
オイキムチ	660円
長芋キムチ	660円
チャンジャ	770円
キムチ盛り合わせ	1,100円

ナムル

Namuru

豆もやしナムル	550円
ミックスナムル (小松菜、なます、ぜんまい、もやし)	660円
ナムル盛り合わせ	940円

菜

Cold dish・Salad

サンチュ	660円
とちゅレギサラダ 〈豆腐が入ったオリジナルサラダ〉	880円
ハーフ	680円
アボガドグリーン	
パルミジャーノシーザーサラダ	990円
丸ごとトマトサラダ	880円
サーモンとアボカドカルパッチョ	1,480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
牛タンシチュー	1,800円

刺

Sashimi

センマイ刺	880円
ハチノス刺	1,188円
上ミノ刺	1,188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	2,480円
痛風炙りユッケ (赤身ユッケに海鮮2種)	2,480円
佐野一贅沢炙りユッケ おすすめ希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	4,400円

チヂミ

Korean pancakes

とちぎ岩舟産にらチヂミ	1,200円
じゃがいもとチーズのチヂミ	1,480円

スープ

Soup

那須御養卵の玉子スープ	680円
ハーフ	550円
和牛カルビスープ	880円
ハーフ	770円
和牛テールスープ	1,080円
ブゴクスープ (干しきヶトウダラの辛くないスープ)	880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
和牛カルビラーメン
1,300円

冷麺 1,180円
盛岡麵or佐野ちぢれ麺 ハーフ 830円

ビビン麺 1,030円

カルビうどん 1,200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 550円

韓国のり 280円

和牛すじカレー 1,200円

カンジャンセウチュモッパ丼 1,800円

サーモンチュモッパ丼 1,800円
いくらトッピング プラス 780円

和牛炙りユッケチュモッパ丼 2,680円

那須御養卵玉子かけチュモッパ丼 680円

石焼きごはん

Stone bowl rice

ビビンバ 1,188円

2種チーズビビンバ 1,388円

炙り明太ビビンバ 1,500円

肉寿司

Meat sushi

和牛赤身 1貫660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

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 780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 4,400円
和牛炙りユッケと海鮮2種

お子さまメニュー

Kids Menu

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。

お子さまうどん 550円

お子さま玉子クッパ 550円

お子さま和牛そぼろごはん 550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 4,860円～

和牛肉寿司3種、計6貫

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 13,800円

PLATINUM 24,780円

BLACK 42,800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・ペリニヨン 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 440円

黒ごまきなこジェラート 440円

ガトーショコラアイス 440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。