



デザート

女性のお客様に広くご利用  
いただいている小風神はデ  
ザートにも手を抜きません。  
パニトービスのきいたト  
ロトロのクレームブリュレ  
など、パティシエールによ  
る本格派スイーツの数々を  
お楽しみください。  
もちろん、あっさりとした  
シャーベットもご用意して  
おります。



ホルモン

ひと昔前まで「ほるもん」と言わ  
れ一部のホルモンを特定の調理法  
で楽しむことが多かったホルモン  
も今や焼肉店の定番メニューにな  
りました。  
部位ごとに楽しい食感や風味が人  
気のホルモンはヘルシーな一面も  
あり、女性にも大変人気です。  
黒毛和牛のホルモンにこだわり、  
産地は特定せずに高品質のモノだ  
けを選びました。(上ミノ)  
のみ輸入品を使用。)



冷麺

「お子様からお年を召した方まで美味しく食べられ  
る冷麺」を探して、たどり着きました。やや甘み  
の強い日本人好みのスープを使っているために、  
酢やすだち等の酸味との相性は抜群。焼肉で満た  
されたお口をさっぱりと仕上げます。また、辛い  
もの好きの方にはコチュジャンとユッケジャンを  
使った「赤冷麺」も人気です。



ご飯もの

奈良市の北に位置する京都府山城町付近  
で生産される「ヒノヒカリ」は粘りと甘  
みがあり、風神では全店舗でこのお米を  
使用しています。生産者の辻村氏の思い  
を、冷涼な山城の気候の恩恵を、いっば  
いのご飯を通じてお届け致します。



スープ

牛骨だしをベースにした小風神のスープ。味わい  
深いコクとおなじみの具材の心地よいハーモニー。  
ややあっさりめに仕上げたスープでリセットしな  
がら焼肉を心ゆくまでお楽しみ下さい。



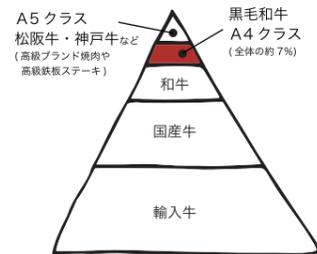
小風神特製  
焼肉専用醤油だれ

濃口醤油とんにんにく、生姜、フルーツ等をブレンドし  
た小風神の特製だれ。和牛の脂の甘み、赤身の旨味に  
合うように、何より和牛本来の味を引き出すようにパ  
ランスの良い配合を目指して、焼肉専用開発した焼  
肉専用だれです。  
和牛の脂が馴染むと焼き野菜につけても美味しくお召  
し上がりいただけます。  
少なくなったり薄く感じられるようになったら満足  
して、たっぷりつけてどうぞ。



黒毛和牛A4

ひとえに焼肉と言えど、輸入牛肉、ホルスタインや交雑牛、国産牛、そして「和牛」と大きく分かれます。「和牛」とは黒毛、褐毛、日本短角種など限られたものだけを指し、その中でも黒毛和種が霜降り(マーブル)や肉のキメなど最高の品質とされています。そして「和牛」は歩留まりや肉質によつてのランクに等級が分けられ、中でもAランクが歩留まりがよく、1よりもらの方が肉質が良いとされ、A5ランクの牛肉が品質が良いということになります。しかしこの時点では、味の査定などは行われませんので、ここで格付けされた牛肉を目利きするのが、牛肉卸業者や焼肉店の腕の見せどころです。  
小風神は質の良い赤身と美しい霜降りとのバランスが良いA4クラス上位クラスの牛肉が一番焼肉に向いていると考え、産地にはこだわらず、黒毛和牛A4クラスの中でその日の出来が良いものをセレクトしてお召し上がりいただいております。



黒毛和牛A4クラスの割合(平成23年1~3月)  
(※公益社団法人日本食肉格付協会 牛枝肉格付結果参照)

麦酒



爽やかなのどごしだけでなく、食欲を増進させる効果もあるビール。焼肉の脂を洗い流してくれますね。  
LOVE BEER!! LOVE BEER!!

塩



ジュラシック・ソルト (アメリカ)  
ユタ州ソルトレークから南に 200 マイル離れた  
町レッドモンド近郊から採掘された岩塩です。  
旨味と甘味を多く含んだ味わいは和牛と脂との  
相性もとてもよく、また野菜ともよく合います。



キッズルーム

全部で4室の「キッズルーム」は各部屋にTV・DVDをはじめ、お子様の喜ぶ、おもちゃの貸し出しやブランケットのご用意もしております。さらに、ママに優しい授乳室やおむつ台も完備しております。ランチでもディナーでも、ご家族でもママ友同士でも団欒焼肉をお楽しみください。

無煙

ロースターと  
ロス網

小風神は高品質のロースターを使用しておりますが、それだけではありません。  
一般的に鉄板焼きでは鉄板の厚さが重要視されますが、焼肉も同じことが言えると思います。針金を編み込んだ金網を使う焼肉店が多い中、小風神はロス網という網型の焼物を使用しております。そのものに厚みがあるために熱もちが良く、焼肉がひつきにくく、焼きが特徴で、和牛をふっくらと焼きあげるのに適しています。我々のこだわりのひとつ、「ロス網」も是非体験してください。



- 一、ランチにもチカラ入れてます。
- 一、個室の中での秘密は守ります。
- 一、野球やゴルフが早く終わったら、一度お電話ください。(16時くらいならガンバってオープンします)

個室焼肉 小風神 香芝五位堂店

〒639-0225

奈良県香芝市瓦口 2251-1 倭ビル1F

11:00~15:00(L.O.14:30)・17:00~23:00(L.O.22:30)

tel.0745-77-9917 P 7台

www.fujin-nara.com/kofujin.html



# 前菜

人気	和牛タン	1180円
人気	和牛上タン	1580円
人気	厚切りタン	1620円
人気	和牛塩タン	1620円
人気	上タン薄切り	1000円
人気	ねぎ塩昆布を添えて	1000円
人気	和牛ミスジ	1180円
人気	炙り和牛のカルパッチョ	1080円
人気	お造り三種盛り	1780円
人気	和牛ミスジ刺身	1180円
人気	炙りユッケ	980円
人気	とろける極上ロースのお刺身	980円
人気	タン刺し	980円
人気	和牛上タンしゃぶしゃぶ	380円
人気	白葉のキムチ	380円
人気	きゅうりのキムチ	380円
人気	大根のキムチ	380円
人気	おつまみ枝豆	350円
人気	きのことゼンマイのナムル	380円
人気	ほうれん草のピリ辛ナムル	380円
人気	豆もやしのナムル	380円
人気	ナムルの盛合せ	780円
人気	キムチ3種盛り	780円

# お造り

鮮度の良いお肉をお刺身で。少し炙って脂の甘みを引き出します。

炙りユッケ  
特製ユッケダレとの相性は抜群。豊富な薬味に興味深々。

とろける  
キメも味もとても良い、首の後ろから背中にかけての部位。

タン刺し  
タン元（牛タンの根元だけ）を使った柔らかく独特の食感が味わえる部位。塩タンとは少しちがう味わい方はいかがでしょうか？

ミスジ刺身  
言わずと知れた腕にある稀少部位。キメが細かく、とても柔らかい上質なお肉です。

お造り三種盛り  
美味しいお造りを少しずつ。

炙り和牛のカルパッチョ  
料理長の腕の見せどころ！

炙りユッケ



## ◎ご注文前に

当店では、生肉の提供に際し、衛生面には万全を期しておりますが、体調のすぐれないお客様やお子様、ご年配のお客様、その他抵抗力の弱いお客様はお控えください。

# 稀少部位

本物を知っているあなたに、逸品をいろいろと。

贅沢に楽しみたい日には

小風神謹製  
国産牛へレステーキ  
135g (2400円)

へしの上質な部位のみを使用しています。

柔らかかつさり

PREMIUM  
和牛ミスジ  
1880円

500kgの和牛一頭からわずか2kgしか取れない稀少部位。肉質がよく、とろける食感が魅力。

人気  
和牛稀少部位盛合せ  
1980円

稀少部位って実はたくさん種類があるのです。その中で特に美味しい部位だけをセレクトしました。内容は時々変わります。



国産牛へレステーキ



和牛ミスジ

## ◎稀少部位のススメ

500kgの和牛一頭からごくわずしかとれない貴重な部位を集めました。絶対の自信を持ってお届けするのは、どれも霜降りの甘さと赤身の旨みが合わさった「通」好みのお肉ばかり。本物を知っているあなたもきっと満足してくれるはず。

弾力のある赤身部位なのでお肉を食べているという実感が味わえます。焼いてもお刺身にしても美味しい部位なので、軽く炙る程度に、レアに焼いてお召し上がりください。味はシンプルに塩で食べるのがオススメ。



# ロース

肉本来の旨み、やわらかさ、  
見事なまでの霜降りと脂の甘味、  
どれをとってもナンバー1。  
これぞ「旨さがつまった」、牛肉の極み！



## 国産牛ロース

980円

ど真ん中の主役ですが、  
意外と脇役です。

## 和牛上ロース

1480円

味の濃いリブロースを  
贅沢に使用。

## 国産牛ロースの 焼しゃぶ

980円

やわらかいので、  
お子さまにもおすすめです。



## 和牛上ロースの 焼しゃぶ

1780円

美しい霜降りのお肉。  
焼きすぎにご注意ください。

# バラ

最も脂の多い部位。  
肉質のキメは粗いが味は濃厚で  
サシも良く入った、ご存知人気の焼肉部位。

## 和牛バラ

880円

言わずと知れた「ごはんの友」。

## 和牛上バラ

1380円

言わずと知れた「ごはんの友」。

## 中落ちペッパー カルビ

880円

形は悪いけど、肋の間の  
とっても味の濃い部位です。

## 和牛とろカルビ

980円

トロける食感です。  
火を通しすぎないようた。

オン

## つぼ漬けカルビ

980円

甘めの熟成だれを  
絡ませて焼きます。



つぼ漬けカルビ

# 得

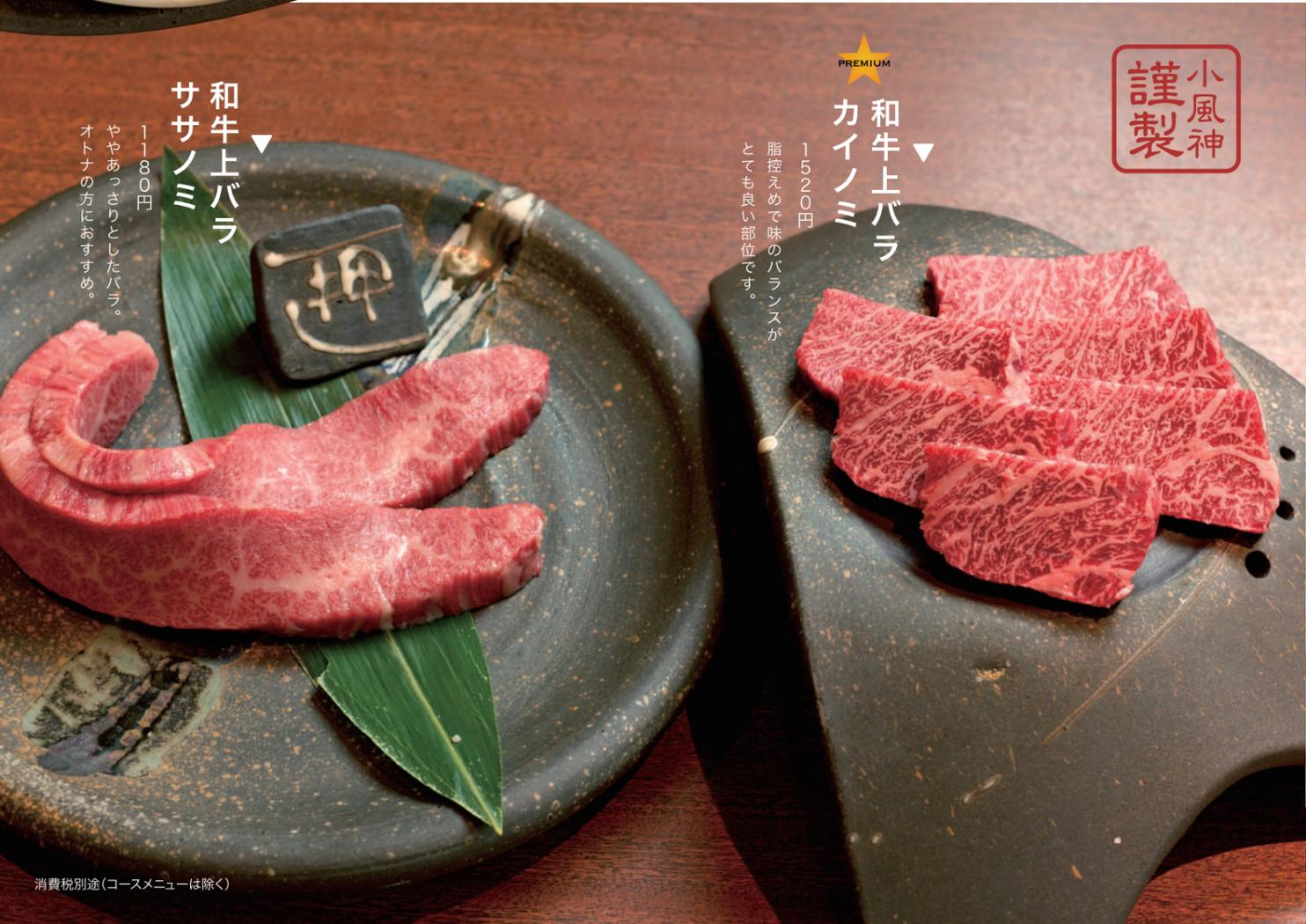
## メニュー

焼肉を気軽に、手軽に  
お楽しみいただくために：  
お得な福袋メニュー。

## 切り落とし ミックス

1080円

売切御免



## 和牛上バラ ササノミ

1180円

ややあっさりとしたバラ。  
オトナの方におすすめ。

小風神  
謹製

## 和牛上バラ カイノミ

1520円

脂控えて味のバランスが  
とても良い部位です。



## とろける ハネシタ

1680円

ワンランク上の  
おいしさを。  
絶対の自信を持って  
お届けする  
最高品質です。

小風神  
謹製

とろける  
ハネシタ

絶対に味わってほしい、  
肉がココにある！  
焼肉好きには  
たまらないハネシタ

肩ロースの真ん中から三角バラへ続くところ  
でわずか2キロしかとれない稀少部位です。  
ロースとカルビの間にあるハネシタは、きめ  
細かく、しっとりとしたロースのやわらかさ  
に、カルビのジューシーさを兼ね備え、しか  
もその味は濃厚。まさにエエところ取りで、多  
くの焼肉好きの支持を集めています。

とろけるような肉質と脂



# ホルモン

産地は特定せずに高品質のモノだけを  
選りすぐりました。(上ミノのみ輸入品を使用。)

人気

▶ てっちゃん

650円

▶ 激辛てっちゃん 750円

しま腸。ホルモン人気ナンバー1。

▶ 上ミノ

750円

程よい歯ごたえがたまりませんね。

オン

▶ アカセン

680円

ホルモンらしからぬ味わい。  
ファン多し。

オン

▶ ミニミ

650円

よく使うほつたのお肉。  
この旨味に隠れ  
ファンの多い部位。

▶ レバー

480円

一年中スタミナ宣言！  
鉄分補給に。

▶ ハツ

480円

焼きすぎないように  
食べてください。

人気

▶ ホルモンミックス

(小) 780円  
(大) 1280円

とってもお得です。  
お気軽にどうぞ。

盛合せは料理長がその日の  
ホルモンをセレクトします。  
リクエストがあれば、  
スタッフにご注文ください。



オン

▶ 上ミノ薄切り

680円

薄切りの程よい歯ごたえで  
美味しげアップ。

# ハラミと サガリ



ハラミ  
ステーキ

オン

▶ ハラミの黒味噌焼き 1150円

旨みがギュッと感じられる  
和風焼肉です。

▶ 激辛ハラミ 1150円

安心してください。  
辛さは好みで調節できますよ。

▶ ハラミ 1050円

US産の上ハラミ使用。  
国産に匹敵するほどの柔らかさは驚き！

▶ 和牛上ハラミ 1620円

今では稀少部位。ほどける食感が楽しい。

▶ 和牛サガリ 1620円

脂も少ない、あっさりお肉。

▶ ハラミステーキ 2009円 / 2050円

通称ヤングステーキ、  
豪快料理のアスリートと  
言えるでしょう。

# 赤身

あっさりがお好みの方にオススメ。  
味見する価値ありな極上部位や、肉質が  
しっかりとしたモモの味くらべをお愉しみください。

旨あっさり

▶ 和牛ヒウチ 1300円

特にも部位。  
程よい霜降りで女性に人気です。

▶ 和牛マルシン 980円

上もも部位。  
レアの焼き加減が食べごろです。

▶ 赤身ステーキ 1580円  
▶ ブラックソルトで 980円

塊り肉の醍醐味です。  
旨さを引き立てるブラックソルトで。

▶ 赤身の焼しやぶ 980円  
▶ 赤葱を巻いて 980円

さっと炙ってお召し上がりください。  
ピリ辛ネギを巻いてどうぞ。

▶ 赤身盛合せ 2480円

美味しいところだけを少しずつ。  
大人の焼肉スタイルです。

小風神  
謹製

赤身の薄切り  
ねぎ塩おろし 980円

小風神のこだわりが  
凝縮された一品。

おいしい食べ方



1 網にお肉をのせる。  
火は中火よりやや  
弱火。



2 焼き色がつくころ  
に裏返す。この時  
焼きすぎ注意。



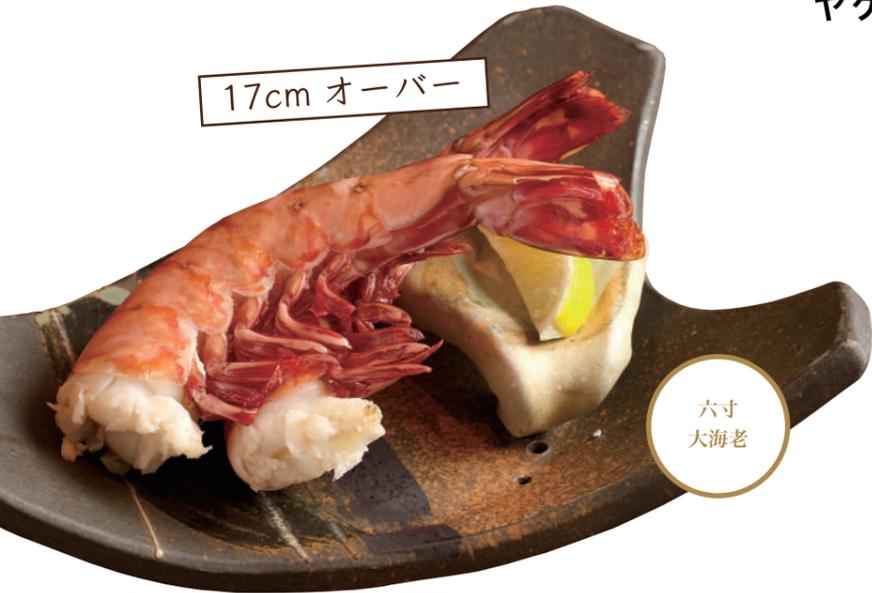
3 お肉が焼けたら、  
その上にネギ塩お  
ろしをのせる。



4 ネギ塩おろしをお  
肉で巻いてお召し  
上がりください。

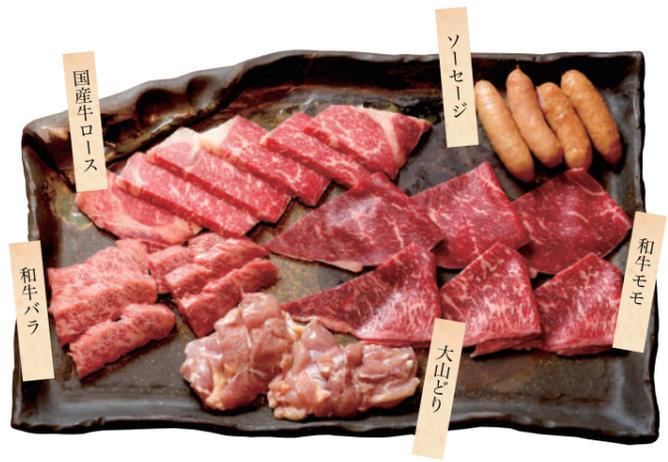
# 焼き物

- オシ チヂミ 700円
- オシ オトナのウインナー 580円
- ヤゲン軟骨 580円



六寸  
大海老

- オシ 鶏せせり 580円
- やわらか大山どり 480円
- ソーセージ 480円
- 豚トロ 480円
- オシ 六寸大海老（二尾） 1480円



家族焼肉の始まりに  
団欒〜だんらん〜  
360グラム  
3850円  
国産牛ロース  
和牛バラ  
赤身  
やわらか大山どり  
ソーセージ



心ゆくまで和牛を堪能  
日本〜にっぽん〜  
480グラム  
7200円  
ハネシタ  
特上バラ  
和牛ヒウチ  
和牛ミスジ  
ホルモン2種



美味しいお肉を少しずつ  
極み〜きわみ〜  
360グラム  
6380円  
国産牛ヘレ肉  
和牛上ロース  
和牛上バラ  
和牛ハラミ

# プチパン



オシ かわいいチーズフォンデュ  
680円  
メイプルシロップと、それからちょっとのブラックペッパーでグッとおしゃれな味に。

小さなフライパンのコーンバター  
480円  
お子さまにもオススメです。  
熱いので、ヤケドには充分ご注意ください！

オシ にんにくバター焼き  
480円  
ホクホクのにんにくにバターがしみ込みます。  
ちょっとおつまみに。



にんにく  
バター焼き

- おもちや 付  
キッズカレー 480円  
ゼリー・キッズジュース付
- おにぎり（2ヶ） 280円
- キッズジュース 150円
- キッズアイス 180円
- ★パニラ
- ★ゆず
- ★マンゴー
- ★トリプルベリー



おもちや 付  
キッズハンバーグ 580円  
自家製ハンバーグ  
ウインナー  
コーン  
ごはん  
ゼリー  
キッズジュース

# 大皿焼肉とお子さま

# 焼き野菜

## 焼き野菜



### 焼き野菜盛合せ

(3種) 5800円  
(5種) 8000円

お肉を沢山食べたときは、その分野菜も沢山食べましょう。

### キャベツ

3800円

焼肉のお供に、キャベジンたっぷりキャベツを。

### 完熟収穫淡路産玉ねぎ

3800円

完熟の甘みに脱帽。淡路島の仲野さんの力作。

### インカのめざめ ホイル焼き(じゃがバター)

5800円

絶品じゃがいもを更に熟成させることで最強のじゃがいもに。

### 北海道産ネバあま長芋

3800円

北海道産のものは、大きくて甘みが強いんです。

### 十津川ジャンボしめじ

4800円

大きさが通常のしめじの2倍あるビックサイズ！香り・味ともに最高級です。

# サラダ

焼肉ってお肉だけじゃない。いつもの野菜をいつも以上に美味しく、そしてヘルシーに。

### オン

## 仙石ハムと水菜の グレープフルーツサラダ

8000円

料理長イチオシの仙石ハム。しば漬が味の決め手です。

ベビーリーフの  
シンプルサラダ  
or  
シーザーサラダ

6800円

大根と  
カイワレのサラダ

5000円

和風仕立てのさっぱりサラダです。



仙石ハムと水菜の  
グレープフルーツ  
サラダ

### ◎焼肉と野菜の おいしい関係

焼肉の主役はもちろんお肉。しかし、野菜の存在も決して欠かせないのです。お肉はどれも赤くピンク色をしているのとは対称に、野菜は見た目も鮮やかで栄養満点。色々な食材との相性も抜群です。お肉と野菜、それぞれにしかない、味や食感、そして栄養素があるのです。

### 肉巻き野菜セット

6800円

葉野菜の上にガツンとお肉をのせて！ひとくちでいただきます！



### こだわりの トマトスライス

4800円

産地にこだわらず、今、一番おいしいトマトをお持ちします。

# 麺・飯・汁

※麺にそば粉が含まれています。



## 冷麺

- シンプル冷麺 580円
- キムチ冷麺 680円
- すだちおろし冷麺 650円
- 赤冷麺 680円

「お客様からお年を召した方まで美味しく食べれる冷麺」を探して、たどり着きました。やや甘みの強い日本人好みのスープを使っているために、酢やすだち等の酸味との相性は抜群。焼肉で満たされたお口をさっぱりと仕上げます。また、辛いもの好きの方にはコチュジャンとユッケジャンを使った「赤冷麺」も人気です。

- 石焼ピビンパ (大) 800円 (小) 580円

チーズ石焼ピビンパ 850円

ピビンパ 700円

- ご飯 (大) 350円 (中) 250円 (小) 180円

たまごクッパ 580円

わか玉クッパ 630円

- ユッケジャンクッパ 700円

カルビクッパ 700円

## ご飯もの



奈良市の北に位置する京都府山城町付近で生産される「ヒノヒカリ」は粘りと甘みがあり、風神では全店舗でこのお米を使用しています。生産者の辻村氏の思いを、冷涼な山城の気候の恩恵を、いっぱいのご飯を通じてお届け致します。



## スープ

牛骨だしをベースにした小風神のスープ。味わい深いコクとおなじみの具材の心地よいハーモニー。ややあっさりめに仕上げたスープでリセットしながら焼肉を心ゆくまでお楽しみ下さい。

- たまごスープ 380円
- わか玉スープ 430円
- わかめスープ 380円
- ユッケジャンスープ 580円
- トックスープ 580円

# デザート

焦がし  
クレームブリュレ



女性のお客様に広くご利用いただいている小風神はデザートにも手を抜きません。パティシエールによる本格派スイーツの数々をお楽しみください。



季節フルーツと  
チョコブラウニーの  
パフェ

さっぱりシャーベット 380円  
柚子・マンゴー・トリプルベリー

本日のジェラート 450円

○ 焦がしクレームブリュレ 480円  
バニラビーンズが入った本格派。

フォンダンショコラ&  
バニラジェラート 680円  
とろ〜りビターなチョコレートが別腹にスツとけ込みます。

○ 季節フルーツとチョコブラウニーのパフェ 750円  
チョコレート好きのお客様の声にお応えしました。旬のフルーツをたっぷり添えて。※季節によりフルーツは変わります。

# サワー

スイート系の定番から、フルーツ系などお好みのサワーをお楽しみください。

オシ	オシ										
パンス(梅酢)サワー	カルピスレモンサワー	粒つぶキウイサワー	ブレインサワー	レモンサワー	ゆずサワー	ピンクグレープフルーツサワー	巨峰サワー	パイナップルサワー	カルピスサワー		
480円	500円	550円	400円	450円	450円	450円	450円	450円	450円		



# ワイン

1	2	3	4	5	6	7
デボルトリ ロマリー ブリュット	デボルトリ ロマリー セミヨン シャルドネ	マッドハウス マールボロ ソーヴィニヨン ブラン	シャトー シュミリ シャブリ	デボルトリ ロマリー シラズ カベルネ	シャトー レヴェンスウッド VBカベルネソーヴィニヨン	カサーレ ヴェッキオ モンテプルチアーノ
3000円	2000円	3000円	4500円	2000円	3000円	4500円
オーストラリア・辛口	オーストラリア・辛口	ニュージーランド・辛口	フランス・辛口	オーストラリア・ミディアムボディ	カリフォルニア・フルボディ	イタリア・フルボディ
DE BORTOLI LORIMER	DE BORTOLI LORIMER	MUD HOUSE	CHEMILLY	DE BORTOLI LORIMER	RAVENS WOOD	CASALE VECCHIO

# ビール

焼肉のお供には定番！各種ビールを、取り揃えています。

生ビール(小)	生ビール(中)	エビス中瓶	黒ラベル中瓶	プレミアムアルコールフリー
380円	500円	600円	550円	400円

# ハイボール

ハイボール	コークハイボール	ジンジャーハイボール	ゆずハイボール	大人のハイボール	山崎ハイボール
400円	450円	450円	450円	600円	680円

# 日本酒

焼酎に比べると甘口で、芳醇な香り、のどろろしがなめらかな。

ひや・熱燗	三諸杉 純米吟醸 露葉風	冷酒	三諸杉 辛口純米酒 切辛
(1合)	600円		1000円

究極の食中酒を目指して

三諸杉 純米吟醸 露葉風  
コクがあるのに切れが冴える露葉風独特の美味しさは、特に和食との相性が抜群。冷やでは、淡麗ですっきりとした味わいを、燗にすると独特の酸味と共に広がる味わいが楽しめます。

## 今西酒造

酒造り発祥の地「三輪」に残る唯一の酒蔵。仕込み水には三輪山の伏流水、米は三輪産、と「三輪」に拘って、350有余年「三諸杉(みむろすぎ)」という商標で酒造りを行っています。



BBQに最適!

# お持ち帰り焼肉

家族で、仲間が集まるその団欒に大和牛焼肉を気軽にお楽しみください。

BBQセット (1人前) 2,500円〜 人数、ご予算に合わせてご用意いたします。

おうちでも小風神、BBQでも小風神。



## 上 万葉~まんよう~

和牛塩タン、上ロース、上カルビ、上赤身

1人前/200g 3,000円



3人前/600g 9,000円



## 並 大和~やまと~

薄切りタン、ロース、カルビ、ハラミ(U.S.プライム)

1人前/200g 2,500円



3人前/600g 7,500円

朝10時に受取OK!

※10時にお受取りの際は前日までにご予約をお願いします。

単品でのご注文も承ります。

※すべて税別で表示しております。  
※すべてのセットに小風神の特製だれがっています。  
※お受取時間の2時間前までにご注文ください。



## ホルモンセット

てっちゃん、アカセン、ミノ

1人前/200g 1,500円

店頭、お電話にてご注文を承ります。

☎0745-77-9917

(お電話受付時間) 10:00~21:00  
個室焼肉 小風神 香芝五位堂店

## カクテル

カシスソーダ	480円
カシスオレンジ	480円
ファジーネーブル	480円
カシスウーロン	480円
ピーチウーロン	480円

## 果実酒

濃醇梅酒	500円
あらごし桃酒	500円
あらごしみかん酒	500円

## 焼酎

黒霧島(芋・鹿児島)	500円
崋六(芋・宮崎)	500円
中々(麦・宮崎)	500円
佐藤(麦・宮崎)	600円
れんと(黒糖・奄美大島)	500円

## マッコリ

乳酸菌のお酒

朝鮮の伝統酒。米の強い甘味が特徴で、わずかな酸味と炭酸発泡の味が大人気!



マッコリ グラス	500円
マッコリ かめ	1380円
黒豆マッコリ グラス	500円
黒豆マッコリ かめ	1380円

## 韓国酒

ジンロ グラス	500円
ジンロ ボトル	3000円
チャミスル グラス	500円
チャミスル ボトル	3000円

## のんアル

のんアルカシスソーダ	400円
のんアルカシスオレンジ	400円
ゆずスカッシュ	400円
パイナップルソーダ	400円
キウイソーダ	400円

## ソフトドリンク

ウーロン茶	300円
黒ウーロン茶	350円
コーラ	300円
ジンジャーエール	300円
オレンジジュース	300円
りんごジュース	400円
カルピス(ソーダ・ウォーター)	300円
コーヒー(ホット・アイス)	300円
紅茶(ホット・アイス)	300円

※ストレート・ミルク・レモンからお選びください。

# 焼肉宴会のススメ

本物を知っているあなたに、逸品をいろいろと。

## 焼肉宴会のススメ

- 一、単純に豪華
- 一、意外とお値打ち
- 一、皆のテンションが上がる
- 一、しかも個室
- 一、駅まで2分、  
駐車場10台



### 賑わい〜にぎわい〜 要予約

- 4000円
- キムチとナムルの盛合せ
  - あっさりサラダ
  - 塩タン
  - 和牛盛合せ
  - (和牛ロース・つば漬けカルビなど)
  - ホルモンミックス
  - スープ&ライスorクッパ
  - デザート

### 慶び〜よろこび〜

- 4800円
- キムチとナムルの盛合せ
  - あっさりサラダ
  - 厚切りタン
  - 和牛上肉盛合せ
  - (上ロース焼しゃぶ・ハネンタなど)
  - ホルモンミックス
  - スープ&ライスorクッパ
  - ミニ冷麺
  - デザート

### 要予約

### 舌鼓〜したつづみ〜

- 5500円
- キムチとナムルの盛合せ
  - あっさりサラダ
  - 上塩タン
  - 和牛特上肉盛合せ
  - (ハネンタ・ミスジ・リブロースなど)
  - ホルモンミックス
  - スープ&ライスorクッパ
  - ミニ冷麺
  - デザート

### 要予約

※コースは前日までに二名様以上のご予約をお願い致します。

## 飲み放題 +1500円

- ※飲み放題はコースでご注文のお客様に限らせていただきます。
- ※ラストオーダーは乾杯から90分後です。
- ※ご注文はグラス交換制をお願いします。
- ※飲み残しのないようにお願いします。
- ※一気飲みは大変危険です。節度を守って楽しく飲みましょう。



### しゃぶしゃぶコース

- 要予約
- 黒毛和牛** 4000円
- ◇小鉢一品
  - ◇しゃぶしゃぶセット
  - お肉220g
  - 白菜
  - 白葱
  - 椎茸
  - 春菊
  - 豆腐
  - くずきり
- 大和ポーク** 3000円



### 和牛すき焼きコース

- 要予約
- 黒毛和牛** 4000円
- ◇小鉢一品
  - ◇すき焼きセット
  - お肉220g
  - 白菜
  - 白葱
  - 椎茸
  - 春菊
  - 焼き豆腐
  - 糸こんにゃく
  - うどん

## お席のご案内

