

四方を山々に囲まれ、清涼な空気と豊かな水、美しい森に恵まれた信州。

肉牛にストレスを与えないこの環境で、

一頭一頭、愛情を込めて健全に育てられた信州和牛は、香りと食感に優れていると言われています。

その中でも脂肪交雑（サシ）の等級に加えて、

脂肪の風味や口溶けに影響を与える

「オレイン酸の含有率」の両方を、

長野県が定めた基準の数値を満たした牛肉のみが

「信州プレミアム牛肉」と認定されています。

熟練の目利きが素材を吟味し、

信州プレミアム牛などの銘柄牛をはじめとした、

全国各地から当日最も状態の良い

A4・A5ランクの上質な黒毛和牛を厳選。

肉師の「業」により丁寧にカットされたお肉の、

本来の旨味を最大限に引き出します。

当店では黒毛和牛本来の旨さを持ち合わせている

雌牛のみを使用しております。

お口の中で溢れ出すシンプルな素材の旨味と、

柔らかな食感を存分にご堪能下さい。

京都の風情漂う鴨川を望みながら、

大人の隠れ家で贅沢な時間をお楽しみいただけます。

Surrounded by mountains, Shinshu is blessed with cool air, plentiful water, and beautiful forests. In this stress-free environment, Shinshu Wagyu cattle are raised with love and care, and are said to have an excellent aroma and texture. Among them, only beef that meets the standard set by Nagano Prefecture for both the grade of fat crossbreeding (sashi) and the oleic acid, which affects the flavor and melt-in-the-mouth quality of the fat, is certified as "Shinshu Premium Beef".

Our skilled chefs carefully select the best A4 and A5-ranked Japanese black cattle from all over the country, including Shinshu premium cattle. The meat is carefully cut by the butcher's "skill" to maximize its natural flavor. We use only female cattle that have the authentic flavor of Wagyu beef. Please enjoy the simple flavor of the material and the tender texture that overflows in your mouth. With a view of the Kamo River in Kyoto, you can enjoy a luxurious time in a hidden place for adults.



豆もやしナムル ¥ 600

Bean sprouts Namul

ほうれん草ナムル ¥ 600

Spinach Namul

大根ナムル ¥ 600

Radish Namul



ナムル
4種盛合せ

Namul Assortment

¥ 880



キムチ
3種盛合せ

Kimchi Assortment

前菜

Appetizer

¥ 960

白菜キムチ

Chinese Cabbage Kimchi

¥ 660

大根キムチ

Radish Kimchi

¥ 600

胡瓜キムチ

Cucumber Kimchi

¥ 600



旬野菜の
彩りサラダ ¥ 1,360

Seasonal Vegetable Salad



丹波高原
ネギサラダ ¥ 680

Green Onion Salad from Kyoto Tamba Kogen

特製チョレギサラダ

Choregi-salad

¥ 740

包み野菜盛り合わせ ¥ 840

Vegetables to Wrap and Eat

サンチュ

Korean Lettuce

¥ 540

胡麻の葉

Korean Oilseed Perilla

¥ 420

大根の酢漬け

Pickled Radish

¥ 440

プッコチュ (きざみ)

Red Pepper

¥ 240



お野菜

Vegetables



肉 刺 し

Steak tartare

極上ロースの 炙りユッケ

Prime Beef Loin Grilled "Yukhoe" (Steak tartare)

¥ 1,260



和牛特選ユッケ

The Choicest Wagyu Beef "Yukhoe" (Steak tartare)

¥ 1,380



白センマイ

¥ 880

Beef Omasum

和牛のタタキ

¥ 1,320

Seared Wagyu Beef

当店は保健所の指導の下、規定の全基準を満たし令和3年3月生食用食肉取り扱い許可を取得しています。
一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
お子様、ご高齢の方、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えてください。



牛 タ ン

Tongue



黒毛和牛 厚切り極上タン

Special Japanese Black Beef Thick-Sliced Tongue

¥ 2,800

黒毛和牛上タン塩 ¥ 2,500

Special Japanese Black Beef Tongue with Salt and Green Onions



京都九条ネギタン塩 ¥ 1,640

Beef Tongue with Salt and Green onions (Kujo-negi)

特製たれタン

¥ 1,480

Beef Tongue with Special Sauce



は当店のおすすめ商品です

※商品価格は全て(税込み)価格となります ※写真はイメージです

特選

(塩・たれ)

Specialty Beef

クラシタローズ

Chuck Eye Roll

¥ 1,820



カルビ

Boneless Short Rib

¥ 1,260

上カルビ

Special Boneless Short Rib

¥ 1,860

中落ちカルビ

Rib Finger

¥ 1,540

ローズ

Loin

¥ 1,580

特選ローズ

Special Loin

¥ 2,200

ハラミ

Outside Skirt

¥ 2,100

上ハラミ

Special Outside Skirt

¥ 2,480

壺漬けカルビ

Boneless Short Rib Soaked in Sauce

¥ 1,540

みすじ

"Misuji" (top blade)

¥ 3,240

ヒウチ

"Hiuchi"

¥ 2,140



イチボ

"Aitchbone"

¥ 2,140

マルシン

"Marushin" (eye of knuckle)

¥ 2,300



ウチモモ

"Uchimomo" (top round cap off)

¥ 1,800

ランプ

"Rump" (sirloin butt)

¥ 2,140

カメノコ

"Kamenoko"

¥ 1,980

ラムシン

"Rum-shin" (knuckle main muscle)

¥ 2,300

(塩・たれ)

希少部位

希少部位の為、
売切れの場合はご容赦下さい。

Exclusive Cut (of meat)

華咲きカルビ

Specialty Short Ribs

¥ 1,980



(塩・たれ)

赤身

Lean Beef



赤身肉の焼きしゃぶ

Roast Sliced Lean Beef

¥ 1,800

厳選赤身肉モモ

Choice Lean Beef (Round)

¥ 1,980

肩バラ

Ribs

¥ 1,800



は当店のおすすめ商品です

※商品価格は全て(税込み)価格となります ※写真はイメージです

厳選和牛 盛合せ

Assorted Special Wagyu



厳選赤身肉

4種盛り合わせ ¥5,280

Assorted Lean Beef



特選和牛 4種盛り合わせ

Assorted Special Wagyu Beef

¥6,600

- 
特上ミノ ¥1,380
 “Mino”(first stomach)
- テッチャン** ¥1,200
 “Tecchan”(large intestine)
- ホソ** ¥960
 “Hoso”(small intestine)
- 天肉** ¥1,380
 “Ten-niku”(cheek meat)
- ハツ** ¥960
 “Hatsu”(heart)
- アカセン** ¥980
 “Akasen”(fourth stomach)
- コリコリ** ¥760
 “Kori kori”(edge of the tongue)



ホルモン 4種盛り合わせ

Assorted Beef Offal

¥2,580

ホルモン
(塩・たれ)

Beef Offal

極撰

Specialty beef

極上サーロインの すき焼き

京都ブランド卵“くろ丹波”

Special Sirloin “Sukiyaki”
with Eggs of Kyoto “Kuro-Tamba”

¥ 3,140

(追加卵 +¥220)

特選ロースと 京和風出汁の みぞれしゃぶ

The Choices Loin Beef “Shabu-shabu”
with Japanese Stock and Grated Radish

¥ 1,420

厚切りヘレ 200g

Tenderloin

¥ 11,600

シャトーブリアン

Chateaubriand

¥ 6,600

黒毛和牛 サーロインステーキ

Japanese Black Beef Sirloin Steak

200g ¥ 8,000

300g ¥ 10,200

逸品・焼き物

A la carte and Grilled

特製ホルモン 白みそ煮込み

Beef Tendons Simmered in
Japanese White Miso

¥ 1,100



韓国チャプチェ ¥ 740

Japchae

和牛しぐれと

トリュフのポテサラ ¥ 700

Potato Salad with Wagyu and Truffle

特製 蒸し豚 ¥ 820

Steamed Pork

蔵尾ポーク(バラ) ¥ 880

Kurao-Pork

朝びき京赤地どり ¥ 800

The Freshly Killed Locally Produced Chicken

海老

Shrimp

¥ 660

にんにくオイル焼き

Grilled Foil-wrapped Garlic

¥ 520

粗挽きウィンナー

Coarse-ground Sausage

¥ 660

韓国のり

Korean Dried Seaweed Sheets

¥ 360



牛テールの 柔らか煮

Beef Tail Simmered

¥ 1,500

石焼きピビンバ ¥ 1,200

Stone-baked bibimbap

ピビンバ

Bibimbap

¥ 880

ご飯(並)

Rice

¥ 380

ご飯(大盛)

Rice (large)

¥ 440

牛テールクッパ ¥ 1,980

Tail Soup "Kuppa" (Korean style risotto)

たまごスープクッパ ¥ 820

Egg Soup "Kuppa" (Korean style risotto)

わかめスープクッパ ¥ 820

Seaweed Soup "Kuppa" (Korean style risotto)

たまごスープ ¥ 660

Egg Soup

わかめスープ

Seaweed Soup

¥ 660

野菜スープ

Vegetable Soup

¥ 780

牛テールスープ ¥ 1,700

Tail Soup

韓国冷麺

Korean Cold Noodle Soup

¥ 1,260

キッズプレート ¥ 1,100

Kid's Meal

プレート商品には以下のアレルギー物質が含まれています。

小麦、えび、卵、大豆、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、ごま、鮭、リンゴ、オレンジ、ゼラチン

特製 あわび粥

Abalone Rice Porridge

¥ 2,300



デザート

Dessert

季節のデザート ¥ 940

Seasonal Dessert

濃厚ブリュレ ¥ 620

Crème Brûlée

コーヒーゼリーと芳醇バニラアイス ¥ 620

Coffee Jelly with Vanilla Ice Cream

アンニョンピンス

"Bingsu" Korean Shaved Ice

¥ 1,100

お飲み物

Drink menu

ビール

Beer

アサヒスーパードライ 生中

Asahi Super Dry (Draft Beer) Medium size

¥ 660

アサヒスーパードライ 生小

Asahi Super Dry (Draft Beer) Small size

¥ 580

アサヒスーパードライ (中瓶)

Asahi Super Dry (Bottle Beer) Medium size

¥ 720

ノンアルスーパードライ (小瓶)

Alcohol-free Beer

¥ 600

麒麟一番搾り (中瓶)

Kirin Ichiban-shibori (Bottle Beer) Medium size

¥ 720

焼酎

(ロック・水・ソーダ・お湯割り／緑茶割りのみ+100円)

追加 梅干し ¥350／レモン ¥350

Shouchu (on the rocks / with hot water / with water / with soda / +¥100 only with green tea)

三岳 [芋]

Mitake

¥ 680

杜氏寿福絹子 [麦]

Toujijufuku Kinuko

¥ 680

赤霧島 [芋]

Aka Kirishima

¥ 740

一粒の麦 [麦]

Hitotsubu no Mugi

¥ 690

ハイボール

Highball

ブラックニッカハイボール

Black Nikka Highball

¥ 620

コークハイ

Coke Highball

¥ 620

白州ハイボール

Hakushu Nikka Highball

¥ 960

ジントニックレモン

Gin and Tonic with Lemon

¥ 720

山崎ハイボール

Yamazaki Nikka Highball

¥ 960

ジントニックライム

Gin and Tonic with Lime

¥ 720

ジンジャーハイ

Whiskey Ginger

¥ 620

酎ハイ

Shochu Highball

レモン

Lemon Shochu Highball

¥ 580

ウーロン

Oolong Tea Shochu Highball

¥ 580

グレープフルーツ

Grapefruit Shochu Highball

¥ 580

ブドウ

Grape Shochu Highball

¥ 580

カルピス

Calpis Shochu Highball

¥ 580

白桃

White peach Shochu Highball

¥ 580

ゆず

Yuzu Shochu Highball

¥ 580

生絞りサワー

Fresh Juice Sour

生搾りレモン

Fresh Lemon Juice Sour

¥ 760

生搾りグレープフルーツ

Fresh Grapefruit Juice Sour

¥ 800

※商品価格は全て(税込み)価格となります

洋酒 (ロック・水・ソーダ割り)

Whisky (on the rocks / with water / with soda)

白州 ￥940

Hakushu

山崎 ￥940

Yamazaki

梅酒 (ロック・水・ソーダ割り)

Plum Wine (on the rocks / with water / with soda)

山崎焙煎樽熟成梅酒 ￥680

Matured in toasted casks in YAMAZAKI Whisky Blended Umeshu

百年梅酒 ￥720

Hyakunen Umeshu

韓国酒

Korean Alcoholic Beverage

チャミスル各種 ￥1,300

“Chamisul” Korean Distilled Spirit

サランヘビール ￥1,340

Saranghae Beer

マッコリ ￥1,860

“Makgeolli” Korean rice wine (bottle)

マッコリグラス ￥680

“Makgeolli” Korean rice wine (Glass)

日本酒

Japanese Sake

本醸造 京山水 ￥660

“Kyo Sansui” Japanese Sake (glass)

本醸造 京山水 (燗・冷) 1合 ￥760

“Kyo Sansui” Japanese Sake (hot / cold) 180cc

純米酒 黒牛 ￥880

“Kuroushi” Japanese Sake (glass)

純米酒 黒牛 (燗・冷) 1合 ￥1,200

“Kuroushi” Japanese Sake (hot / cold) 180cc

純米大吟醸 醸し人九平次 ￥1,200

“Kamoshibito Kuheiji” Japanese Sake (glass)

純米大吟醸 醸し人九平次 (燗・冷) 1合 ￥1,600

“Kamoshibito Kuheiji” Japanese Sake (hot / cold) 180cc

グラスワイン

Glass of Wine

グラスワイン (赤) ￥680

Red wine

グラスワイン (赤) ￥680

White wine

ソフトドリンク

Soft Drink

コーラ ￥460

Cola

ジンジャーエール ￥460

Ginger ale

メロンソーダ ￥460

Melon Flavored Soda

カルピス ￥460

Calpis

オレンジ (100%) ￥460

Orange

烏龍茶 ￥460

Oolong Tea

コーン茶 ￥460

Corn tea

黒烏龍茶 ￥560

Black oolong tea

プレミアムジュース&ネクター

Premium Juice & Nectar

各種 グラス ￥750

Grass of Premium Juice & Nectar

弁財天コース

厳選した黒毛和牛ほか、
前菜からデザートまで楽しめる、
スタンダードコース。

¥ 7,200

大黒天コース

信州プレミアム牛や、
当店の人気商品が存分に堪能頂ける、
お得なコース。

¥ 8,800

ゑびすコース

満足度NO.1。ゑびすコースでしか
味わえない逸品や、厳選和牛の旨味を
最大限に活かした極上コース。

¥ 11,000

“Benzaiten” Course

Three appetizers 3 assorted
Today's Special
Grilled Wagyu with Salt (3 assortment)
Organic Vegetable Salad
Grilled Wagyu with Souce (3 assortment)
Seasoned Rice Cooked in a Clay pot
Today's Soup
Seasonal Dessert

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・本日の逸品
- ・厳選和牛塩焼き「3種盛合せ」
- ・季節の有機野菜サラダ
- ・厳選和牛タレ焼き「3種盛合せ」
- ・季節の土鍋ごはん
- ・本日のスープ
- ・季節のデザート

“Daikokuten” Course

Three appetizers 4 assorted
Special Wagyu Yukhoe
Meat SUSHI 2pieces
Grilled Wagyu with Salt (2 assortment)
Organic Vegetable Salad
Special Loin Beef “Shabu-shabu”
with Japanese stock and Grated radish
Grilled Wagyu with Souce (3 Assortment)
Grilled Lean beef with Souce (3 Assortment)
Seasoned Rice Cooked in a Clay pot
Today's Soup
Seasonal Dessert

- ・前菜4種盛り合わせ
- ・和牛特選ユッケ
- ・炙り寿司 2貫
- ・厳選和牛塩焼き「2種盛合せ」
- ・季節の有機野菜サラダ
- ・特選コースと
- ・京和風出汁のみぞれしゃぶ
- ・厳選和牛タレ焼き「3種盛合せ」
- ・ホルモンタレ焼き「2種盛合せ」
- ・季節の土鍋ごはん
- ・本日のスープ
- ・季節のデザート

“Ebisu” Course

Three appetizers 4 assorted
Roll Yukhoe
Special Meat SUSHI 2pieces
Grilled Wagyu with Salt (3 assortment)
Organic Vegetable Salad
Special SUKIYAKI
Grilled Wagyu with Souce (4 Assortment)
Seasoned Rice Cooked in a Clay pot
Today's Soup
Seasonal Dessert

- ・前菜4種盛り合わせ
- ・肉巻きユッケ
- ・特選炙り寿司 2貫
- ・厳選和牛塩焼き「3種盛合せ」
- ・季節の有機野菜サラダ
- ・極上部位のすき焼き
- ・厳選和牛タレ焼き「4種盛合せ」
- ・季節の土鍋ごはん
- ・本日のスープ
- ・季節のデザート

飲み放題コース

各コースに+¥1,500／+¥2,000で飲み放題(2時間)をお楽しみいただけます

※2名様よりご予約可。コースは、人数様分のご注文となります。
※仕入状況により、予告なくお料理内容が変更になる場合がございます。
※ご予算等のご相談もお気軽にお問合せ下さいませ。

※2日前までに要予約。コースの最終受付は21時までとなります。
※アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時にご相談ください。

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。お子様、ご高齢の方、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えてください。

※商品価格は全て(税込み)価格となります