

キムチ 3種盛合せ ¥960 Kimchi assortment



前菜 Appetizer

豆もやしナムル ¥600
Bean sprouts namul

ほうれん草ナムル ¥600
Spinach namul

ナムル4種盛合せ ¥880
Namul assortment

白菜キムチ ¥660
Chinese cabbage kimchi

大根キムチ ¥600
Radish kimchi

胡瓜キムチ ¥600
Cucumber kimchi

サラダ Salad

旬野菜の
彩りサラダ
¥1,450
Seasonal vegetable salad



丹波高原
ネギサラダ ¥700
Green Onion Salad from Kyoto Tamba Kogen

和牛しぐれと
トリュフのポテサラ ¥700
Potato salad with gingered "Wagyu" and truffle

特製 Choregi-salad ¥680
Choregi-salad

えごまの葉 ¥420
Korean Oilseed Perilla

大根酢漬けスライス ¥460
Pickled Radish

サンチュ ¥580
Korean Lettuce



包み野菜盛合せ ¥840
Vegetables to Wrap and Eat

※は当店のおすすめ商品です
Mark is our recommended product

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

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A5・A4ランクの上質な黒毛和牛を厳選。見た目の美しさ、香り、食感、味わい、肉そのものが持つ魅力を存分に引き出すべく、卓越した技術を持つ肉師が丁寧に刃を入れて、お客様にご提供いたします。

当店では黒毛和牛本来の美味さを持ち合わせている、雌牛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 A5 and A4-ranked

Japanese black cattle from all over the country, including Shinshu Premium Beef. In order to maximize the attractiveness of the meat itself, such as its beautiful appearance, aroma, texture, and taste, it is carefully prepared and served to customers by highly skilled craftsmen. We use only female cattle that have the authentic flavor of Japanese black 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.



こだわり
前菜
サラダ
肉刺し
牛タン
特撰焼肉
ホルモン

塩・たれ
焼肉
Specialty
beef
特撰



大判肩ロース ¥1,680

Large shoulder roast

上カルビ ¥2,100

Special boneless short rib

LAカルビ(骨付きカルビ) ¥2,200

Short rib

ハラミ ¥2,220

Outside skirt

上ハラミ ¥2,540

Special outside skirt

徳カルビ ¥1,380

“TOKU” original boneless short rib

特撰ロース

¥2,480 Special Loin



切り落としMIX

¥1,980 Assorted beef trimmings

※数量限定販売の為、売切れ次第終了

特上ミノ(第一胃) ¥1,380

“Mino”(first stomach)

テッチャン(大腸) ¥1,180

“Tecchan”(large intestine)

ホソ(小腸) ¥890

“Hoso”(small intestine)

天肉(ほほ肉) ¥1,300

“Ten-niku”(cheek meat)

ハツ(心臓) ¥890

“Hatsu”(heart)

アカセン(第四胃) ¥890

“Akasen”(fourth stomach)

コリコリ(大動脈) ¥800

“Kori kori”(aorta)

センマイ(第三胃) ¥800

“Senmai”(third stomach)

※当店のおすすめ商品です
Mark is our recommended product

ホルモン

4種盛合せ ¥2,180

Assorted Beef Innards

※価格は全て税込み価格となります
※写真はイメージです
* All displayed prices include tax
* Photos may differ from actual

ホルモン
Innards

塩だれ・味噌だれを
お選び下さい



和風
とろろユッケ
¥1,480

Japanese style “Yukhoe” with Grated yam



肉
刺し
Steak
tartare

和牛特選ユッケ

¥1,450 The Choicest Wagyu Beef
“Yukhoe” (Steak tartare)



ホルモン
ポン酢

¥860 Innards with Ponzu



白センマイ

¥840 Beef Omasum

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月に生食用食肉取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・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下さい。

牛
タン
Tongue

厚切りタン

¥2,160 Thick-sliced tongue



特製たれタン

¥1,580 Special Tongue
with Sauce



※当店のおすすめ商品です
Mark is our recommended product

黒毛和牛タン
味わい3種盛合せ

¥2,600 Assorted Japanese black beef
thick-sliced tongue



黒毛和牛上タン塩

Special Japanese Black Beef Tongue with Salt

京都九条ネギタン塩

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

※価格は全て税込み価格となります
※写真はイメージです
* All displayed prices include tax
* Photos may differ from actual

厳選和牛
盛合せ
Assorted
special wagyu

厳選和牛5種盛合せ
¥ 6,800 Assorted
special wagyu beef



本日の
希少部位
3種盛合せ
¥ 6,500 Today's Assorted Rare Part



本日の
厳選赤身肉
4種盛合せ
¥ 5,800 Today's assorted light red meat



は当店のおすすめ商品です
Mark is our recommended product

※ 価格は全て税込み価格となります
※ 写真はイメージです
* All displayed prices include tax
* Photos may differ from actual

あつさり部位 希少
赤身肉
Light red meat
塩・たれ

本日の
希少部位3種盛合せ
¥ 6,500 Today's Assorted Rare Part



イチボ ¥ 2,500
“Ichibo” (H-bone)

ヒウチ ¥ 2,500
“Hiuchi” (rare part of top round)

ミスジ ¥ 3,100
“Misuji” (eye of knuckle)

ランプ ¥ 2,100
“Rump” (sirloin butt)

厳選赤身肉の焼きしゃぶ
¥ 1,820 Roast sliced lean beef



は当店のおすすめ商品です
Mark is our recommended product

※ 価格は全て税込み価格となります
※ 写真はイメージです
* All displayed prices include tax
* Photos may differ from actual

こだわり

前菜
サラダ

肉刺し
牛タン

特撰焼肉
ホルモン

赤身肉

盛合せ

名物
ステーキ

逸品・焼き物
イモの・麺・スープ

A la carte and Grilled
逸品・焼き物

季節の
焼き野菜

¥1,800

Seasonal grilled vegetables

※毎日新鮮なお野菜を仕入れております。詳しくはスタッフまで



京のもち豚(バラ)
Mochi-buta-pork

¥900

京赤地どり
Locally produced chicken

¥900

海老
Shrimp

¥640

ホタテ
Scallop

¥1,400

イカ
Squid

¥640

粗挽きウィンナー
Coarse-ground Sausage

¥650

にんにくオイル焼
Grilled foil-wrapped garlic

¥520

韓国のり
Korean dried seaweed sheets

¥350



厳選肉炙り寿司3貫

¥1,580

Carefully Selected
Meat Broiled Sushi

麺のスープ
Rice,
Noodle and Soup

石焼きピビンバ
Stone-baked Bibimbap

¥1,200

ピビンバ
Bibimbap

¥880

たまごスープクッパ
Egg Soup "Kuppa" (Korean style risotto)

¥820

わかめスープクッパ
Seaweed Soup "Kuppa" (Korean style risotto)

¥820

ごはん(小)
Rice(small)

¥320

ごはん(中)
Rice (midium)

¥380

ごはん(大)
Rice (large)

¥440

特製
あわび粥

¥1,600

Abalone Rice Porridge



牛テールの
石焼き餡かけご飯

¥1,600

Beef tail with
starchy sauce



は当店のおすすめ商品です
Mark is our recommended product

※価格は全て税込み価格となります
※ All displayed prices include tax

※写真はイメージです
※ Photos may differ from actual

こだわり

前菜
サラダ

肉刺し
牛タン

特撰焼肉
ホルモン

赤身肉

盛合せ

名物
ステーキ

逸品・焼き物
イモの・麺・スープ

名物
"Toku"
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"付き)

¥3,200(追加卵 +¥220)

Special Sirloin "Sukiyaki"
with Eggs of Kyoto "Kuro-Tamba"

※残った卵はTKGがオススメです



九条ネギと
ホルモンのタレ焼き

¥1,580(追加卵 +¥220)

Kujo green onion and
offal grilled with sauce

※特製だれでお召し上がりください。



リブローズの
姿切り

¥1,980

Ribeye sliced



牛テールの
柔らか煮

¥1,620

Beef Tail Simmered



華咲き焼肉

¥2,100

Speciality short ribs



Japanese
black beef
Steak
ステーキ
黒毛和牛

厚切りヘレ

(200g) ¥11,600

Tenderloin Steak

シャトーブリアン

(100g) ¥6,800

Chateaubriand Steak

サーロインステーキ

(200g) ¥8,000

(300g) ¥10,500

Sirloin Steak



は当店のおすすめ商品です
Mark is our recommended product

※価格は全て税込み価格となります
※ All displayed prices include tax

※写真はイメージです
※ Photos may differ from actual

こだわり
サラダ

肉刺し
牛タン
特撰焼肉
ホルモン

赤身肉
盛合せ

名物
ステーキ
焼き物逸品
ご飯もの

名物の麺
スープ・デザート

お飲物

Drink menu お飲み物

ビール

アサヒスーパードライ 生中	¥ 720
Asahi Super Dry (Draft Beer) Medium size	
アサヒスーパードライ 生小	¥ 610
Asahi Super Dry (Draft Beer) Small size	
アサヒスーパードライ(中瓶)	¥ 820
Asahi Super Dry (Bottle Beer) Medium size	
麒麟一番搾り(中瓶)	¥ 820
Kirin Ichiban-shibori (Bottle Beer) Medium size	
ノンアルスーパードライ(小瓶)	¥ 620
Alcohol-free Beer	

焼酎

(ロック・水・ソーダ・お湯割り／緑茶割りのみ+100円)
Shouchu (on the rocks / with hot water / with water / with soda / +¥100 only with green tea)

追加 レモン ¥350

三岳 [芋] Mitake	¥ 690	杜氏寿福絹子 [麦] Toujijufuku Kinuko	¥ 760
赤霧島 [芋] Aka Kirishima	¥ 760	一粒の麦 [麦] Hitotsubu no Mugi	¥ 720

ハイボール

Whiskey and soda

ブラックニッカハイボール	¥ 640	コークハイボール	¥ 640
Black Nikka Whiskey and soda		Whiskey and Coke	
白州ハイボール	¥ 1,250	カルピスハイボール	¥ 640
Hakushu Whiskey and soda		Whiskey and Calpis	
山崎ハイボール	¥ 1,250	ジンロック	¥ 600
Yamazaki Whiskey and soda		Gin Locked ice	
ジンジャーハイ	¥ 640	ジンレモン	¥ 720
Whiskey Ginger		Gin and Tonic with Lemon	

酎ハイ

Shochu Highball

レモン	¥ 640	ウーロン	¥ 640
Lemon Shochu Highball		Oolong Tea Shochu Highball	
グレープフルーツ	¥ 640	ぶどう	¥ 640
Grapefruit Shochu Highball		Grape Shochu Highball	
カルピス	¥ 640	白桃	¥ 640
Calpis Shochu Highball		White peach Shochu Highball	
柚子	¥ 640		
Yuzu Shochu Highball			

※ 価格は全て税込み価格となります ※ 写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

石焼きガーリックライス

¥ 1,200 Stone-baked garlic rice



韓国冷麺 ¥ 1,200
Korean cold noodle soup

たまごスープ ¥ 660
Egg soup

わかめスープ ¥ 660
Seaweed sooup

キッズプレート ¥ 1,100
Kid's meal

キッズ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



ソルロンタン (牛骨スープ)

¥ 1,100
Beef bone soup and noodle

デザート

Dessert

シャーベット ¥ 580
Seasonal Dessert

自家製濃厚ブリュレ ¥ 640
Creme Brulee

※ は当店のおすすめ商品です
Mark is our recommended product

土鍋紫香楽 きぬひかりご飯(2合)

¥ 1,500 "Kinuhikari" rice cooked in a clay pot



牛テールスープ ¥ 1,580
Beef tail soup



ピビン麺

¥ 1,000

Korean spicy mixed noodles

(ハーフサイズ ¥580)

さっぱり ヨーグルトアイス

¥ 640 Refreshing
yogurt ice cream



※ コーヒーゼリーと
芳醇バニラアイス
¥ 620 Coffee jelly with
vanilla ice cream

※ 価格は全て税込み価格となります ※ 写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

こだわり
サラダ

肉刺し
牛タン
特撰焼肉
ホルモン

赤身肉
盛合せ

名物
ステーキ
焼き物逸品
ご飯もの

名物の麺
スープ・デザート

お飲物

こだわり 前菜 サラダ 肉 刺し 牛 タン ホルモン 特撰焼肉 赤身肉 盛合せ ステーキ 名物 焼き物 逸品 ご飯 丼もの 麺 スープ デザート お飲物 お飲物 コース料理

要予約

コース料理

Course menu



弁財天コース

“Benzaiten” Course

Reservation required! This Course can be booked from 2 people.

お一人様 ¥ 7,500

厳選部位タレ焼き3種盛合せなど 全8品

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。

- 先 附 — 前菜4種盛合せ
Assortment of 4 appetizers
- 塩 焼 — 厳選部位塩2種盛合せ
Assortment of 2 Kinds of Selected Wagyu Beef Grilled with Salt
- 野 菜 — 季節の有機野菜サラダ
Organic vegetable salad
- 逸 品 — 和牛特製ハンバーグ
Wagyu Beef special hamburger
- タレ 焼 — 厳選部位たれ3種盛合せ
Assortment of 3 carefully selected Wagyu with sauces
- お食事 — 土鍋紫香楽きぬひかりご飯
“Kinuhikari” rice cooked in a clay pot
- 丼 焼 — 本日のスープ
Today's soup
- 甘 味 — 季節のデザート
Seasonal dessert

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

大黒天コース

“Daikokuten” Course

Reservation required! This Course can be booked from 2 people.

お一人様 ¥ 8,800

特選ロースほか、新鮮ホルモン たれ2種盛合せなど 全11品

信州プレミアム牛ほか、当店の人気商品をご堪能頂けるお得なコース。

- 先 附 — 前菜4種盛合せ
Assortment of 4 appetizers
- 肉 刺し — 和牛特選ユッケ
The Choicest Wagyu Beef “Yukhoe” (Steak tartare)
- 肉 寿司 — 炙り肉寿司2貫
Roast Sushi (2pieces)
- 塩 焼 — 厳選和牛塩2種盛合せ
Assortment of 2 Kinds of Selected Wagyu Beef Grilled with Salt
- 野 菜 — 季節の有機野菜サラダ
Organic vegetable salad
- 丼 焼 — 本日の焼物
Today's single item dishes
- タレ 焼 — 厳選和牛たれ3種盛合せ
Assortment of 3 carefully selected Wagyu with sauces
- タレ 焼 — ホルモンたれ2種盛合せ
Assortment of 2 innerds with sauces
- お食事 — 土鍋紫香楽きぬひかりご飯
“Kinuhikari” rice cooked in a clay pot
- 丼 焼 — 本日のスープ
Today's soup
- 甘 味 — 季節のデザート
Seasonal dessert

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

生絞りサワー

Fresh Juice Sour

生搾りレモン ¥ 760
Fresh Lemon Juice Sour

生搾りグレープフルーツ ¥ 800
Fresh Grapefruit Juice Sour

洋酒

(ロック・水割り)
Whisky (on the rocks / with water)

白州 ¥ 1,500
Hakushu

山崎 ¥ 1,500
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 ¥ 690
Matured in toasted casks in YAMAZAKI Whisky Blended Umeshu

百年梅酒 ¥ 730
Hyakunen Umeshu

韓国酒

Korean Alcoholic Beverage

マッコリ ¥ 2,000
“Makgeolli” Korean rice wine (bottle)

マッコリグラス ¥ 700
“Makgeolli” Korean rice wine (Glass)

グラスワイン

Glass of Wine

グラスワイン(赤) ¥ 720
Red wine

グラスワイン(白) ¥ 720
White wine

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 ¥ 800
“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 ¥ 1,260
“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 ¥ 1,700
“Kamoshibito Kuheiji” Japanese Sake (hot / cold) 180cc

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

カルピス ¥ 460
Calpis

オレンジ (100%) ¥ 460
Orange

サンペレグリーノ(微炭酸天然水)500ml ¥ 580
Sanpellegrino(Slightly carbonated natural water)

烏龍茶 ¥ 460
Oolong Tea

コーン茶 ¥ 460
Corn tea

黒烏龍茶 ¥ 560
Black oolong tea

ダイヤレモン ¥ 580
Daiamond lemon

コーヒー(ホット/アイス) ¥ 500
Cofee Hot / Ice

※価格は全て税込み価格となります ※写真はイメージです
* All displayed prices include tax * Photos may differ from actual

こだわり 前菜 サラダ 肉 刺し 牛 タン ホルモン 特撰焼肉 赤身肉 盛合せ ステーキ 名物 焼き物 逸品 ご飯 丼もの 麺 スープ デザート お飲物 お飲物 コース料理

えびす コース

“Ebisu” Course

Reservation required!

This Course can be booked from 2 people.

お一人様 ￥11,000

和牛プレミアムユッケほか、
極上部位のすき焼きなど

全10品

満足度NO.1。え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。

先 附 — 旬菜逸品4種盛合せ
Assorted four appetizers

肉 刺 し — 和牛プレミアムユッケ
Highest grade Japanese beef yukhoe (steak tartare)

肉 寿 司 — 特選炙り肉寿司2貫
Roast Sushi (2pieces)

塩 焼 — 厳選和牛塩3種盛合せ
Assortment of 3 Kinds of Selected Wagyu Beef Grilled with Salt

野 菜 — 季節の有機野菜サラダ
Organic vegetable salad

名 物 — 極上部位のすき焼き
〜トリュフ添え〜
Sukiyaki of the finest part ~ with truffle ~

タレ 焼 — 厳選和牛たれ3種盛合せ
Assortment of 3 carefully selected Wagyu with sauces

お 食 事 — 土鍋紫香楽きぬひかりご飯
“kinuhikari” rice cooked in a clay pot

ズ 焼 — 本日のスープ
Today's soup

甘 味 — 季節のデザート
Seasonal dessert

極み コース

“Kiwami” Course

Reservation required!

This Course can be booked from 2 people.

お一人様 ￥20,000

プレミアムユッケ、黒毛和牛フィレ
ステーキ、名物すき焼きサーロインなど

全11品

熟練の目利きが厳選した、肉質と脂質にこだわる
様々な部位のお肉をご堪能頂けます。

先 附 — 旬菜逸品4種盛合せ
Assorted four appetizers

肉 刺 し — 和牛プレミアムユッケ
Highest grade Japanese beef yukhoe (steak tartare)

肉 寿 司 — 特選炙り肉寿司3貫
Roast Sushi (3pieces)

塩 焼 — 厳選和牛塩3種盛合せ
Assortment of 3 Kinds of Selected Wagyu Beef Grilled with Salt

野 菜 — 季節の有機野菜サラダ
Organic vegetable salad

極上肉 — 黒毛和牛フィレステーキ
Japanese black beef fillet steak

名 物 — 信州プレミアム牛すき焼き
サーロイン〜トリュフ添え〜
Shinshu Premium Beef Sirloin “Sukiyaki” ~ with truffle ~

タレ 焼 — 厳選和牛たれ3種盛合せ
Assortment of 3 carefully selected Wagyu with sauces

お 食 事 — 土鍋紫香楽きぬひかりご飯
“Kinuhikari” rice cooked in a clay pot

ズ 焼 — 本日のスープ
Today's soup

甘 味 — 季節のデザート
Seasonal dessert

各コースご注文時の 注意事項

- ・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。
- ・2日前までに要予約。
- ・仕入状況により予告なくお料理内容が変更する場合がございます。
- ・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ませ。
- ・コースの最終受付は21時まで。
- ・お席のご指定はお受け出来ません。ご了承ください。
- ・ご予算等のご相談もお気軽に相談くださいませ。

※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・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下さい。

飲み放題 ￥2,500 コース

menu option: All you can drink

2時間飲み放題(90分L.O) ※ご注文はグラス交換とさせていただきます。

※価格は全て税込み価格となります
* All displayed prices include tax

こだわり
前菜
サラダ

肉 刺 し
牛 タ ン
特 選 焼 肉
ホ ル モ ン

赤 身 肉

盛 合 せ

名 物
ス テ ー キ
焼 き 物
逸 品
ご 飯 と も の

麵・スープ
デ ザ ー ト

お 飲 物

お 飲 物

コ ー ス 料 理

コ ー ス 料 理

ラ ン チ