



**カブリ**

リブロースの中心部分にかぶって出るお肉はとくになく、スッと喉を通る上品な味わい

**Kaburi (Liftermeat)**

The meat covering the center of Rib-eye. It's not creamy and has an elegant taste that goes right through your throat

1人前 550円 (税込605円)

1枚 120円 (税込132円) Includes tax



**ネギ塩タン**

牛の舌ネギのみ

**Tongue with salt & green onion**

Cow's tongue with salt & green onion

1人前 1280円 (税込1408円)

1枚 260円 (税込286円)



**塩タン**

牛の舌

**Tongue with salt**

Cow's tongue

1人前 1080円 (税込1188円)

1枚 230円 (税込253円)



**厚切りタン**

一番柔らかい部分の厚切を堪能ください

**Thick-Sliced Tongue**

The base of tongue which is the coldest part with thick-sliced

1人前 1800円 (税込1980円)

1枚 460円 (税込506円)



**よタン**

ちょうろ肉と横切りの中心部分

**Deluxe Tongue**

This is the tongue. Season with salt and lemon and enjoy together with some fatty tender meat

1人前 1550円 (税込1705円)

1枚 320円 (税込352円)



**よハラミ**

赤身に外はらみハラミの感動

**Deluxe Harami (Outside Skirt)**

Please enjoy really impressive Harami

1人前 1850円 (税込2035円)

1枚 380円 (税込418円)



**ハラミ**

赤身と脂塩えられる部分にはらみを中心にしゃっくりを聞き出す部分

**Harami (Outside Skirt)**

This meat comes from the ventral side of the diaphragm and is characterized by its fattiness and tenderness.

1人前 1280円 (税込1408円)

1枚 260円 (税込286円)



**バラ**

アバラ骨の両側の肉。程よくサシが入って旨味と味わいがある

**Short Plate**

The meat around the rib bones. It contains a moderate amount of fat and the taste of meat stands out

1人前 980円 (税込1078円)

1枚 270円 (税込297円)



**赤身**

赤身の赤身部分。独特なサシが入り食べやすい。

**Lean meat**

This healthier lean meat is light and has very little fat.

1人前 950円 (税込1045円)

1枚 270円 (税込297円)



**ツラミ**

赤身肉・赤身に似た食感。

**Cheek meat**

THE BEST OF CHEEK. THE TASTE IS SIMILAR TO LEAN MEAT

1人前 850円 (税込935円)

1枚 190円 (税込209円)



**タンツラ**

タンの付け根・横切りの部分

**Base of Tongue**

The base of tongue

1人前 880円 (税込968円)

1枚 190円 (税込209円)



**よロース**

ロースの肉でもおびら部分のお肉A5サブロースを使用。

**Deluxe Rib Eye**

Sirloin comes from the upper-middle part of the cow. This lean meat contains a moderate amount of fat, making it tender and juicy to eat.

1人前 1700円 (税込1890円)

1枚 350円 (税込385円)



**ロース**

肩から腰にかけての背肉の部分

**Deluxe Short Rib**

Cut from the shoulder to the loin (Gis), this tender lean meat contains richly flavored fat.

1人前 1200円 (税込1320円)

1枚 250円 (税込275円)



**よカルビ**

肩胛骨交差する部分A5牛バラを使用。

**Chuck Rib**

This is meat taken from around the ribs. The fattiness and tenderness make this part very popular with yakiniku diners.

1人前 1450円 (税込1595円)

1枚 370円 (税込411円)