



本格焼肉

竹林

当店では、目利き職人が厳選した九州産黒毛和牛を
主に提供いたしております

特に特選牛の脂身はキメが細かくとってもジューシーで
旨味と甘味がお口いっぱいに広がります

竹林はこだわりの食材を使った数々の料理を通して
お客様に安全・安心・おいしいお肉をおなかいっぱい召し上がって頂き

笑顔になって頂けることが竹林の幸せです

食べる幸せおいしいお肉を是非ともお楽しみください

厳選こだわりの素材を使った料理は他に真似のできない

竹林だけのとっておきです



刺身・寿司

湯引きや炙り、ユッケなど、
特性に合った調理で
旨味を引き出した肉前菜を用意。
焼き上げた肉とは違った食味を
是非ご堪能下さい。

㊦ センマイ刺し ¥680 (税込¥748)

㊦ 和牛炙りユッケ ¥880 (税込¥968)

㊦ ツラミ刺し ¥780 (税込¥858)

㊦ 馬刺しユッケ ¥1,280 (税込¥1,408)

㊦ ハラミ刺し (黒毛和牛) ¥1,480 (税込¥1,628)

㊦ 焼きたてローストビーフ ¥1,380 (税込¥1,518)

㊦ 特上馬刺し ¥1,580 (税込¥1,738)

㊦ 黒毛和牛炙り寿司 (2貫) ¥680 (税込¥748)



和牛炙りユッケ



黒毛和牛炙り寿司



焼きたてローストビーフ



特上馬刺し

盛付けは異なる場合があります。

山の食材、海の食材を 贅沢に使ったキムチ。

「薬食同源」とのコンセプトから添加物を使わず、
多種類の唐辛子や旬の食材を取り入れ
長期熟成させることで旨味を引き出す。

キムチ

- 🍴 キムチ 🌶️🌶️ ¥350 (税込¥385)
- 🍴 カクテキ 🌶️🌶️ ¥350 (税込¥385)
- 🍴 キュウリキムチ 🌶️🌶️ ¥350 (税込¥385)
- 🍴 山芋のキムチ ¥350 (税込¥385)
- 🍴 トマトキムチ ¥350 (税込¥385)
- 🍴 もやしキムチ ¥350 (税込¥385)
- 🍴 チャンジャ 🌶️🌶️🌶️ ¥400 (税込¥440)
- 🍴 コッチョリ (生キムチ) ¥400 (税込¥440)
- 🍴 キムチ盛3種 🌶️🌶️ ¥780 (税込¥858)
- 🍴 キムチ盛6種 🌶️🌶️ ¥980 (税込¥1,078)



野菜サラダ

- 🍴 チシャ ¥380 (税込¥418)
- 🍴 トマトスライス ¥380 (税込¥418)
- 🍴 チョレギサラダ ¥580 (税込¥638)
- 🍴 ゴマ塩サラダ ¥580 (税込¥638)
- 🍴 野菜サラダ (和風orゴマ) ¥580 (税込¥638)
- 🍴 ねぎと青唐辛子のサラダ 🌶️ ¥680 (税込¥748)
- 🍴 豆腐サラダ (ムンチ) 🌶️🌶️ ¥680 (税込¥748)

盛付けは異なる場合があります。

一品 (名脇役)

- 韓国のみ **¥180** (税込¥198)
- ゴマ塩キュウリ **¥280** (税込¥308)
- ゴマ塩キャベツ **¥280** (税込¥308)
- 極太もやしナムル **¥280** (税込¥308)
- 山芋ナムル **¥380** (税込¥418)
- ナムル盛合せ **¥680** (税込¥748)
- 韓国風冷奴 🌶️🌶️ **¥380** (税込¥418)
- 冷奴 **¥380** (税込¥418)
- トマトスライス **¥380** (税込¥418)
- 牛スジ煮込み **¥380** (税込¥418)
- 豚足 **¥480** (税込¥528)
- チャプチェ **¥680** (税込¥748)
- 自家製チヂミ **¥580** (税込¥638)
- チーズチヂミ **¥730** (税込¥803)
- 青唐辛子のチーズのチヂミ 🌶️ **¥830** (税込¥913)
- 挽肉のチーズチヂミ **¥980** (税込¥1,078)
- ポッサム (ゆで豚とキムチ) **¥780** (税込¥858)



盛付けは異なる場合があります。



≡ カルビ・ローズ盛合せ _____ ¥1,500 (税込¥1,650)

≡ 上カルビ・上ローズ盛合せ _____ ¥2,080 (税込¥2,288)

≡ ピリ辛盛合せ _____ ¥1,880 (税込¥2,068)
ピリ辛カルビ、ピリ辛ローズ、ピリ辛ホルモン

≡ ホルモン盛合せ _____ ¥1,180 (税込¥1,298)
ホルモン、赤センマイ、ミノ、コリコリ

盛付けは異なる場合があります。

盛合せ

梅

ファミリー
盛合せ

竹

ファミリー
盛合せ

松

ファミリー
盛合せ

4人前盛合せ

ファミリー 盛合せ 梅

熟成カルビ、ロース、カルビ、豚カルビ、トントロ、
鶏もも、上ホルモン、ハム、ウインナー、野菜

¥4,980 (税込¥5,478)

ファミリー 盛合せ 竹

和牛カルビ、和牛ロース、赤身、豚カルビ、豚トロ、
鶏もも、上ホルモン、ハム、ウインナー、野菜

¥6,980 (税込¥7,678)

ファミリー 盛合せ 松

上タン塩、上カルビ、上ロース、赤身、黒豚カルビ、
豚トロ、上ホルモン、ハム、ウインナー、野菜

¥7,980 (税込¥8,778)

盛付けは異なる場合があります。

極み盛合せ

特選盛合せ



2人前盛合せ

特選盛合せ

上カルビ、上ロース、タン、ミノ、野菜

¥4,580 (税込¥5,038)

極み盛合せ

特選カルビ、特選ロース、赤身、黒豚カルビ、上タン、ミノ、野菜

¥5,780 (税込¥6,358)

盛付けは異なる場合があります。

焼肉の旨さを知るには
「タン」を見ろと名言がある。
店の印象を決める
最初の一皿。

タン

㊦ タンカルビ (タレ) **¥680** (税込¥748)

㊦ 薄切りタン **¥830** (税込¥913)

㊦ タン塩 **¥980** (税込¥1,078)

美味しいタンを食べると
「塩焼きがこれほど美味しい料理が他にあるだろうか」と
考えるほど、塩焼との相性が抜群。



㊦ ネギ塩タン **¥980** (税込¥1,078)

㊦ 上タン塩 **¥1,380** (税込¥1,518)

「トロタン」とも呼ばれる「タンモト」を使用。

㊦ 華網タン **¥1,380** (税込¥1,518)

タンサキ、タン中、タン元を一度に全部堪能できる。



盛付けは異なる場合があります。

国産牛の最高等級「A5」黒毛和牛。

"A"は良質な肉がとれる分量の歩留まりで、
"5"は脂肪交雑、肉の光沢、肉の締まり及びきめ、
脂肪の色沢が基準の肉質です。

そして、黒毛和牛の中でも全国で名高い
「佐賀牛」「長崎和牛」を中心とした
九州産黒毛和牛にこだわりご提供しております。
高いハードルを越えた肉の旨さは格別。

カルビ

㊦ 熟成カルビ ¥580 (税込¥638)

㊦ ピリ辛カルビ 🌶️🌶️🌶️ ¥680 (税込¥748)

㊦ 和牛やみつかりカルビ (A5等級) ¥680 (税込¥748)

㊦ 和牛切落とし (A5等級) ¥680 (税込¥748)

㊦ 和牛カルビ (A5等級) ¥880 (税込¥968)

㊦ 上カルビ (A5等級) ¥1,280 (税込¥1,408)

㊦ 特選カルビ (A5等級) ¥1,780 (税込¥1,958)



上カルビ



特選カルビ



上ロース

※カットしてご提供します。



特選ロース

※カットしてご提供します。

ロース

㊦ 熟成ロース ¥580 (税込¥638)

㊦ ピリ辛ロース 🌶️🌶️🌶️ ¥680 (税込¥748)

㊦ 和牛ロース (A5等級) ¥1,080 (税込¥1,188)

㊦ 上ロース (A5等級) ¥1,480 (税込¥1,628)

㊦ 特選ロース (A5等級) ¥1,780 (税込¥1,958)

盛付けは異なる場合があります。



厳選希少部位

㊦ ハラミ ¥980 (税込¥1,078)

㊦ しんたま (A5等級) ¥980 (税込¥1,078)

㊦ ランプ (A5等級) ¥1,380 (税込¥1,518)

㊦ トモサンカク (A5等級)
¥1,380 (税込¥1,518)

㊦ イチボ (A5等級) ¥1,480 (税込¥1,628)



盛付けは異なる場合があります。



豚・鶏

≡ ウインナー ¥350 (税込¥385)

≡ 雲仙ハム ¥400 (税込¥440)

≡ 鳥モモ ¥480 (税込¥528)

≡ トントロ ¥580 (税込¥638)

≡ 豚カルビ(国産) ¥580 (税込¥638)

≡ 黒豚カルビ ¥880 (税込¥968)



鳥モモ



トントロ



ピリ辛上ホルモン



ピリ辛ロース

≡ ピリ辛カルビ 🌶️🌶️🌶️ ¥680 (税込¥748)

≡ ピリ辛ロース 🌶️🌶️🌶️ ¥680 (税込¥748)

≡ ピリ辛上ホルモン 🌶️🌶️🌶️ ¥680 (税込¥748)

≡ ピリ辛ミノ 🌶️🌶️🌶️ ¥980 (税込¥1,078)

ピリ辛

盛付けは異なる場合があります。

旨いホルモンに大事なものは、『鮮度』と『下処理』。焼肉業界では、ホルモンを『赤』と『白』に大きくわけます。ハツやレバーなどの赤いホルモンは、なによりもスピードが大事。最良の赤いホルモンを手に入れたら、問われるのは、いかにスピーディーにお客様のテーブルに届けられるか。当店では、鮮度をキープできる最上の状態を作っています。上ホルモンや上ミノ、アカセンなどの白いホルモンで重要なのは、下処理。新鮮な状態であることはもちろんですが、しっかりキレイに洗います。「洗うの?」と思われるのですが、洗剤は使いません。まるで、ムニエルにするかのようにホルモンに小麦粉をたっぷり付けてゴシゴシ。しっかりと揉み込んでおいや汚れを吸着し、それを洗い流すと、ホルモンが美しくなります。そこに余分な水分が残ると悪影響。丁寧に水分を取り除き立派な白いホルモンに。旨みと脂、食感を消すことなく、美しく仕上げるのがプロの技。



ホル モン

上ホルモン [大腸] (塩・味噌)

¥580 (税込¥638)

ハツ [国産 心臓]

¥580 (税込¥638)

コリコリ [国産 大動脈]

¥580 (税込¥638)

トロホルモン [国産 小腸] (塩・味噌)

¥680 (税込¥748)

赤センマイ [国産 第4の胃袋] (塩・味噌)

¥680 (税込¥748)

ピリ辛上ホルモン  ¥680 (税込¥748)

レバー [国産 肝臓] (味噌) ¥680 (税込¥748)

ゴマまみれレバー [国産]

¥780 (税込¥858)

ミノ [第1の胃袋] (塩・味噌)

¥880 (税込¥968)

ピリ辛ミノ  ¥980 (税込¥1,078)

ホルモン盛合せ ¥1,180 (税込¥1,298)



盛付けは異なる場合があります。



海鮮盛合せ



野菜盛合せ

海鮮

☰ イカ

¥580 (税込¥638)

☰ ホタテ

¥580 (税込¥638)

☰ 有頭エビ

¥630 (税込¥693)

☰ 海鮮盛合せ

¥980 (税込¥1,078)

野菜

☰ 野菜盛合せ

¥580 (税込¥638)

☰ かぼちゃ

¥250 (税込¥275)

☰ しいたけ

¥350 (税込¥385)

☰ 玉ねぎ

¥250 (税込¥275)

☰ 山芋

¥350 (税込¥385)

☰ なすび

¥250 (税込¥275)

☰ エリンギ

¥350 (税込¥385)

☰ ニンニク (青森)

¥300 (税込¥330)

☰ キャベツ

¥250 (税込¥275)

☰ ホイルニンニク

¥350 (税込¥385)

☰ ピーマン

¥250 (税込¥275)

盛付けは異なる場合があります。

スープ

黒毛和牛の旨味を活かすために、吟味された魚介や野菜を使用し、味の深味にこだわる。辛めのスープには、数種類の韓国の唐辛子を混ぜ合わせ「竹林」でしか味わうことができないコクを味わい下さい。

㊦ ワカメスープ ¥280 (税込¥308)

㊦ 玉子スープ ¥300 (税込¥330)

㊦ 豆もやしのスープ ¥380 (税込¥418)

㊦ カルビスープ ¥680 (税込¥748)

㊦ ユッケジャンスープ 🌶️🌶️🌶️
辛さを選択できます。 ¥680 (税込¥748)

㊦ テールスープ ¥980 (税込¥1,078)

㊦ 牛すじと青唐辛子のスープ 🌶️
¥780 (税込¥858)

㊦ はまぐりと純豆腐のスープ ¥780 (税込¥858)

㊦ 純豆腐チゲ 🌶️🌶️🌶️ ¥780 (税込¥858)

㊦ 海鮮チゲ 🌶️🌶️🌶️ ¥980 (税込¥1,078)



玉子スープ



ユッケジャンスープ



テールスープ



はまぐりと純豆腐のスープ




牛すじと青唐辛子のスープ

盛付けは異なる場合があります。


米

≡ ビビンバ ¥680 (税込¥748)




≡ 石焼ビビンバ ¥780 (税込¥858)

≡ 石焼キムチビビンバ  ¥880 (税込¥968)

≡ 石焼チーズビビンバ ¥980 (税込¥1,078)

≡ チャンジャ茶漬け  ¥580 (税込¥638)

≡ カルビクッパ ¥780 (税込¥858)

≡ ユッケジャンクッパ   
辛さを選択できます。 ¥780 (税込¥858)

≡ テールクッパ ¥980 (税込¥1,078)

≡ キンパ ¥680 (税込¥748)

≡ そぼろ御飯 ¥400 (税込¥440)

≡ ライス (小) ¥150 (税込¥165)

≡ ライス (中) ¥200 (税込¥220)

≡ ライス (大) ¥250 (税込¥275)



盛付けは異なる場合があります。

麺類

≡ 韓国冷麺 🌶️ 韓 ¥780 (税込¥858)

≡ ピビン麺 🌶️🌶️ 韓 ¥780 (税込¥858)

≡ キムチ冷麺 🌶️🌶️ 盛 ¥680 (税込¥748)

≡ 梅しそ冷麺 盛 ¥680 (税込¥748)

≡ 盛岡冷麺 🌶️🌶️ 盛 ¥780 (税込¥858)

≡ ねぎと青唐辛子の冷麺 🌶️ 盛 ¥780 (税込¥858)

≡ レモン冷麺 盛 ¥780 (税込¥858)

≡ 辛麺 🌶️🌶️🌶️ 韓 温 ¥780 (税込¥858)
辛さを選択できます。

韓 = 韓国麺

盛 = 盛岡麺



韓国冷麺



ピビン麺



ねぎと青唐辛子の冷麺



辛麺

キッズ

≡ お子様うどん ¥390 (税込¥429)

≡ お子様カレー ¥390 (税込¥429)

≡ お子様プレート カレー
(カレー、ウィンナー、ゼリー) ¥550 (税込¥605)

≡ お子様プレート ハンバーグ
(ご飯、ハンバーグ、ウィンナー、ゼリー) ¥550 (税込¥605)

盛付けは異なる場合があります。

デザート

☞ ソフトクリーム
(チョコorメープルorストロベリーorノーマル)
¥250 (税込¥275)

☞ バニラアイス
(チョコorメープルorストロベリーorノーマル)
¥250 (税込¥275)

☞ 黒ゴマアイス
¥250 (税込¥275)

☞ 抹茶アイス
¥250 (税込¥275)



バニラアイス



黒ゴマアイス

☞ レモンシャーベット ¥280 (税込¥308)

☞ 黒ゴマきな粉 ¥280 (税込¥308)

☞ チョコレートパフェ ¥400 (税込¥440)

☞ キャラメルパフェ ¥400 (税込¥440)

☞ ストロベリーパフェ ¥400 (税込¥440)

☞ 杏仁豆腐 ¥300 (税込¥330)



チョコレートパフェ

キャラメルパフェ

☞ カフェバニラアイス
¥350 (税込¥385)

☞ フォンダンショコラ
¥580 (税込¥638)



フォンダンショコラ

盛付けは異なる場合があります。

コースメニュー

Course menu



極上コース

カップルコース

上タン塩、和牛カルビ、和牛ロース、豚カルビ、上ホルモン、キムチ、チャプチェ、牛すじ煮込み、サラダ、デザート
(ご飯&スープor冷麺or石焼ビビンバ)

¥3,500

(税込¥3,850)

特上コース

上タン塩、上カルビ、上ロース、ミノ、豚トロ、レアステーキ、キムチ盛、チャプチェ、サラダ、デザート
(ご飯&スープor冷麺or石焼)

¥4,500

(税込¥4,950)

極上コース

上タン塩、特選カルビ、特選ロース、赤身、黒豚、刺身盛、キムチ盛、チャプチェ、牛すじ煮込み、サラダ、デザート
(ご飯&スープor冷麺or石焼)

¥6,000

(税込¥6,600)

盛付けは異なる場合があります。



外	港	店	〒855-0823 島原市湊町48-1(風車跡)	Tel.0957-61-1239					
北	門	店	〒855-0032 島原市北門町1564-1	Tel.0957-63-8929					
大	村	店	〒856-0827 大村市水主町2丁目704-1	Tel.0957-47-8909					
大	橋	店	〒852-8134 長崎市大橋町25-6	Tel.095-842-6988					
南	長	崎	店	〒850-0992 長崎市江川町380-7	Tel.095-893-8929				
ラ	プ	レ	イ	ス	愛	宕	店	〒850-0822 長崎市愛宕4丁目18-20ラプレイス愛宕3F	Tel.095-895-8629
諫	早	店	〒854-0063 諫早市貝津町1130-4 (諫早IC降口すぐそば)	Tel.0957-25-8929					
長	与	店	〒851-2128 西彼杵郡長与町北陽台1-1-1 (イオンタウン長与内)	Tel.095-865-8255					
時	津	店	〒851-2104 長崎県西彼杵郡時津町野田郷1108-1	Tel.095-894-4229					
西	熊	本	店	〒861-4132 熊本県熊本市南区上ノ郷2丁目16-1 (イオンタウン西熊本内)	Tel.096-285-9233				