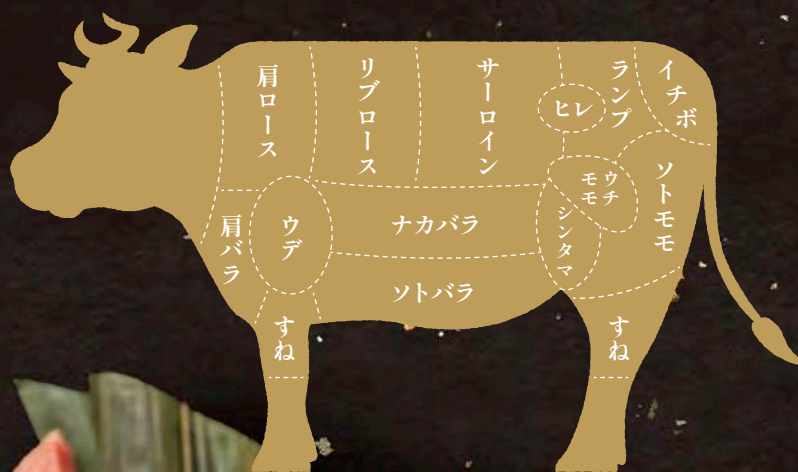


日替り 六種盛り!

厳選したお肉を日替わりで6種を味わうことができる
贅沢な盛り合わせです。



1人前 1,680円 (税込1,848円)

2人前から承ります。

※写真は3人前です。

日替り部位



🍖 フランク (外バラの一部)

外バラの一部。笹の葉のようなサシが入っている見た目から別名ササミとも呼ばれるバラ肉らしい濃厚な甘みながらクセがなく柔らかい肉質。



🍖 タテバラ (外バラの一部)

外バラの内側に位置する部位。脂の甘味と濃厚な旨味を併せ持つ。とても柔らかく、焼肉で食べるのが一番適した部位。一般的な焼肉屋では主に上カルビで使用されています。



🍖 カインミ (中バラの一部)

中バラの後ろ脚寄りにある部分。名前の由来は貝の身に似ていることからついている。ヒレの次に柔らかい部位であり、赤身の割合が多く適度な霜降りがあり甘味がありながらもあっさり食べられる。



🍖 ヘッドバラ (中バラの一部)

中バラのうち、三角バラとつながっている部分。三角バラの同じ筋肉で、牛一頭から1kg弱しか取れない希少部位。きめの細かい霜降りが入りやすく、柔らかくて濃厚な味わい。



🍖 中落ちカルビ (中バラの一部)

肋骨の間に挟まるようについている部分。通称ゲタカルビ。ほかのバラ肉の部位に比べ脂が多めで肉の味もしっかりしていて濃厚かつジューシー。骨周り特有の濃厚なコクを楽しめます。



🍖 肩ロース芯 (肩ロースの一部)

肩ロースの中心部で、リブロース側に向かって位置する芯の部分。肉質は柔らかいながらも嚼み応えがあり、肩ロース特有の赤身の味の濃厚さも楽しめます。牛肉格付けの判断基準は、肩ロースとリブロースの断面が評価されます。



🍖 ザブトン (肩ロースの一部)

座布団に似た四角い形に切り出すことが名前の由来です。肉質はきめ細かく、肩ロースの中でも霜降りがびっしり入っている。口どけ、柔らかさ、濃厚なコク、全てにおいて優れている。薄切り、厚切りどちらでも美味しく食べられる。



🍖 リブロース

牛の背中の部位でロースの中央に位置するお肉。最も厚みがあり、肉質は柔らかく風味、旨味が強い。焼肉、すき焼き、ステーキ、ローストビーフ全ての調理法において人気の部位。



🍖 サーロイン

ロースの中でも特にきめが細かく柔らかい肉質が特徴です。あまりの美味しさに感激したイギリスの王様によって「サー」(貴族の名につける敬称)の称号を与えられたことが名前の由来。余分な脂が少なく、上品な脂と赤身の旨味を楽しめるお肉。



🍖 ヒレ

一頭の牛から約3%しか取れない希少部位。ほとんど運動しない筋肉なので、牛肉の中でも特に食感が柔らかく赤身の旨味に優れた部位です。ヒレ本来の美味しさを堪能するためにできるだけレアで食べることをお勧めします。



🍖 三角バラ (前バラの一部)

1頭の牛から数kgしか取れない希少部位。霜降りがとても美しく、その部位に負けない味の濃さと旨味を持つ。バラ肉の中でも屈指の美味しさを持つ。焼肉屋では主に最上級のカルビで提供されている。



🍖 ランプ

モモ肉の中でも特に柔らかく、肉質はきめ細かい。肉本来の味を味わうことができ、細かいサシは嚼むほどに旨味が広がる。脂っこさとクセが少ないため食べ飽きることがない。火を通しすぎず、肉汁を閉じ込めることで濃厚な旨味を堪能できます。



🍖 イチボ

お尻の外側にかぶさっている筋肉。お尻の骨がH型になっていることから「エイチボーン」と呼ばれ、それが訛ってイチボと呼ばれている。ランプよりもサシが入りやすいですが、しっかりとした嚼み応えがあり、ステーキ屋の中でも高級部位として使用されていることが多い。



🍖 しんたま

厚さにムラがなく、大きさも手ごろのためステーキとして使用される事が多い。多少スジがあるがきめ細かく柔らかい。脂もしつこくなく、味はクセがなく食べやすい。ローストビーフやステーキでも使用されている事が多い。



🍖 トモサンカク

モモ肉の中で、宝石のようなサシが入り上品な脂が入っている。適度に動かしている部位なので、スッパリとした脂と濃厚な肉の味を楽しむことができる。



🍖 うちもも

後ろ脚の付け根の内側にある部位。脂肪が少なく、ややきめが粗い肉質が特徴です。モモ特有の赤身のあっさりとした味わいを楽しめ、「赤身肉」として使用されることが多い。また脂と筋が少ないのでローストビーフを作るのに適している。

🍖 インサイド (外バラの一部)

外バラの内側に位置する横隔膜(ハラミ)の基盤となる薄く長い部位です。触感や旨味もハラミに近く、柔らかくて脂の甘みとコクを味わえます。

🍖 ブリスケ (前バラの一部)

バラ肉の中では筋繊維が強く少し硬めではあるが、脂には濃厚な旨味が詰まっている。バラ肉の中では脂分も少なく、淡泊な味だが赤身肉よりも旨味が強い。焼肉でも美味しく食べられるが、薄くスライスしても美味しく堪能できる部位。

🍖 ソトモモ

肉質は硬いですが、赤身肉ならではの深い味わいが強いお肉です。スライスして「すき焼き」や「しゃぶしゃぶ」で使用されることも多いです。さらに部位を細かく分けると「ナカニク、シキンボ、ハバキ」に分かれますが、その中で焼肉に適した食感の部位も提供されています。

🍖 うで

細かくすると「ミスジ、トンビ、ウワミスジ、クリ」と部位に分かれます。その中でもミスジは赤身ながら細やかなサシが入り、旨味も強く焼肉用やステーキ用で使用されます。モモ等と同じで、肉汁を閉じ込めるレアの食べ方がお勧めです。

盛合せ




ファミリー
盛合せ




ファミリー
盛合せ

4人前盛合せ

ファミリー盛合せ 

和牛カルビ、和牛ロース、赤身、黒豚カルビ、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 

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。

特選盛合せ



極上盛合せ

2人前盛合せ

 特選盛合せ

上カルビ、上ロース、タン、ミノ、赤身、黒豚カルビ、野菜

¥5,480 (税込¥6,028)

 極み盛合せ

特選カルビ、特選ロース、上タン、ミノ、赤身、黒豚カルビ、野菜


¥6,480 (税込¥7,128)

盛付けは異なる場合があります。

刺身


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。




 A5和牛炙りユッケの山芋のせ 1,280円(税込1,408円)

 A5和牛炙りユッケ 880円(税込968円)




 和牛ローストビーフ 1,780円(税込1,958円)



 和牛ハラミのお刺身 1,480円(税込1,628円)





 特選タンユッケ 1,580円(税込1,738円)





 牛タンのお刺身 1,580円(税込1,738円)



 特選ハラミユッケ 1,480円(税込1,628円)

 上馬刺し 1,580円(税込1,738円)

 さくらユッケ 980円(税込1,078円)

 ほほ肉のお刺身 880円(税込968円)

盛付けは異なる場合があります。



A5和牛焼きたてローストビーフ
1,380円(税込1,518円)



センマイのお刺身
780円(税込858円)



ハツのお刺身
780円(税込858円)



ホタテのフェ
980円(税込1,078円)



イカフェ
980円(税込1,078円)

寿司



炙りトロ肉寿司(2貫) 680円(税込748円) **炙り赤身肉寿司(2貫) 680円(税込748円)**

盛付けは異なる場合があります。

キムチ



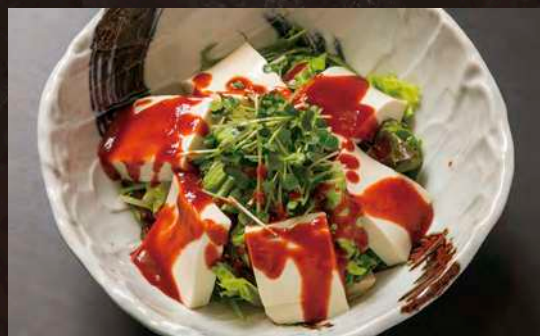
山の食材、海の食材を
贅沢に使ったキムチ。

「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 | 350円(税込385円) | 🌀 なすびキムチ | 380円(税込418円) |
| 🌀 カクテキ | 350円(税込385円) | 🌀 チャンジャ | 400円(税込440円) |
| 🌀 キュウリキムチ | 350円(税込385円) | 🌀 コッコヨリ(生キムチ) | 400円(税込440円) |
| 🌀 山芋キムチ | 350円(税込385円) | 🌀 キムチ盛り合わせ(3種) | 780円(税込858円) |
| 🌀 トマトキムチ | 350円(税込385円) | 🌀 キムチ盛り合わせ(6種) | 980円(税込1,078円) |

野菜サラダ

- | | | | |
|---------------|--------------|--------------|--------------|
| 🌀 チョレギサラダ | 580円(税込638円) | 🌀 ゴマ塩サラダ | 580円(税込638円) |
| 🌀 ねぎと青唐辛子のサラダ | 680円(税込748円) | 🌀 野菜サラダ | 580円(税込638円) |
| 🌀 トマトスライス | 380円(税込418円) | | |
| 🌀 チンヤ | 380円(税込418円) | | |
| 🌀 巻き巻き野菜 | 380円(税込418円) | 🌀 ムンチサラダ(豆腐) | 680円(税込748円) |



盛付けは異なる場合があります。

一品 (名脇役)



🌀 タンシチュー 880円(税込968円)

🌀 牛すじ煮込み 380円(税込418円)

🌀 山芋ナムル 380円(税込418円)

🌀 韓国のり 180円(税込198円)



🌀 ナムル盛り合わせ 580円(税込638円)

🌀 極太もやしナムル 380円(税込418円)

🌀 ゴマ塩きゅうり 280円(税込308円)



🌀 イカニラチヂミ 580円(税込638円)

🌀 チーズチヂミ 730円(税込803円)

🌀 青唐辛子のチーズチヂミ 830円(税込913円)

🌀 海鮮チヂミ 880円(税込968円)

🌀 挽肉のチーズチヂミ 980円(税込1,078円)



🌀 黒毛和牛チャプチェ 680円(税込748円)

🌀 海鮮チャプチェ 880円(税込968円)



🌀 ポッサム 780円(税込858円)

🌀 豚足 480円(税込528円)



🌀 冷ややっこ 380円(税込418円)

🌀 韓国風冷奴 380円(税込418円)

盛付けは異なる場合があります。

タン

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。



※写真は2人前になります。



🌀 タンカルビ
680円(税込748円)

🌀 タンしゃぶ
880円(税込968円)

🌀 タン塩
980円(税込1,078円)

🌀 ネギタン塩
1,080円(税込1,188円)

🌀 シャトーブリタン(2枚) 1,880円(税込2,068円)



🌀 上タン 1,380円(税込1,518円)

盛付けは異なる場合があります。

カルビ

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、肉の縮まり及びきめ、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。



🌀 上カルビ (A5等級) 1,380円 (税込1,518円)

🌀 和牛カルビ (A5等級) 880円 (税込968円)



🌀 特選カルビ (A5等級)

1,780円 (税込1,958円)

ロース



🌀 和牛ロース (A5等級)

1,180円 (税込1,298円)

🌀 上ロース (A5等級)

1,480円 (税込1,628円)

🌀 焼きしゃぶ

1,180円 (税込1,298円)



🌀 特選ロース (A5等級)

1,780円 (税込1,958円)



🌀 焼きすき

1,280円 (税込1,408円)


盛付けは異なる場合があります。

希少部位


 上ヒレ (A5等級) 1,980円 (税込2,178円)

※カットしてご提供いたします。



 和牛トモサンカク (A5等級)
1,380円 (税込1,188円)




 和牛イチボ (A5等級)
1,480円 (税込1,628円)



 和牛シンタマ (A5等級)
1,080円 (税込1,408円)



 和牛ランプ (A5等級)
1,380円 (税込1,518円)

ハラミ



 ハラミ
1,180円 (税込1,298円)

 特選和牛ハラミ
1,780円 (税込1,958円)

 ツラミ
780円 (税込858円)

盛付けは異なる場合があります。

ホルモン

旨いホルモンに大事なのは、『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?」と思われるかもしれませんが、洗剤は使いません。まるで、ムニエルにするかのように、ホルモん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。



特上ミノ
880円(税込968円)



小腸(コプチャン)
680円(税込748円)



上ホルモン(テッチャン)
680円(税込748円)



赤センマイ(ギアラ)
780円(税込858円)



ハツ
680円(税込748円)



レバー
680円(税込748円)



レバーブリアン
880円(税込968円)



コリコリ
580円(税込638円)

盛付けは異なる場合があります。

豚・鶏



鶏モモ (博多地鶏)
580円(税込638円)

せせり
580円(税込638円)

黒豚
880円(税込968円)

トントロ
580円(税込638円)



雲仙ハム
350円(税込385円)



ウインナー
350円(税込385円)

盛付けは異なる場合があります。

海鮮



🌀 海鮮盛合せ
1,280円(税込1,408円)

🌀 有頭エビ 680円(税込748円) 🌀 ホタテ貝柱 780円(税込858円)

🌀 イカ 780円(税込858円)

野菜

🌀 キャベツ 250円(税込275円) 🌀 玉ねぎ 250円(税込275円)

🌀 かぼちゃ 250円(税込275円) 🌀 なすび 250円(税込275円)

🌀 ピーマン 250円(税込275円)

🌀 にんじん 250円(税込275円)

🌀 山芋 250円(税込275円)

🌀 しいたけ 350円(税込385円)

🌀 エリンギ 350円(税込385円)

🌀 青森県産にんにく
350円(税込385円)

🌀 ニンニクオイル
380円(税込418円)



🌀 野菜盛合せ
580円(税込638円)

盛付けは異なる場合があります。

盛岡冷麺

盛岡冷麺は、盛岡の麺職人が昭和29年に朝鮮半島に伝わる「咸興冷麺」と「平壤冷麺」を融合させ、創作したのが始まりです。牛スープに酸味と辛味のあるキムチを組み合わせ、独自の味とスタイルを完成させました。

また平壤冷麺は、ソバ粉を練り上げた黒っぽい麺でしたが、ソバ粉の代わりに小麦粉を使って半透明の麺に仕上げました。朝鮮半島の麺特有のコシの強さはそのままに、さらに「喉ごしの良さ」「見た目のおいしさ」を加えた、独自の冷麺を作り上げたのです。

盛岡冷麺は当初、コシの強い麺を食べ慣れない盛岡の人たちから「ゴムのようでかみ切れない」と酷評されました。しかし次第に、「あの食感や味が忘れられない」「一度食べたらクセになる」と何度も店に足を運ぶ人たちも出始めました。

盛岡冷麺の麺は、コシが強く、表面はツルツと喉ごしが良いのが特徴です。一方、牛骨に鶏ガラを加えてだしをとるスープは、和食のだしにはない、コクや旨みがたっぷり。しかも冷たいスープなので、麺のコシの強さをいっそう堪能することができます。

しかもこのキムチの量によって、冷麺全体の辛さを調整できます。しかもこのキムチの量によって、冷麺全体の辛さを調整できます。

また、具として加える乳酸発酵食の「キムチ」は、爽やかな酸味と辛味、シャキシャキした食感が特徴で、スープのコクをさらに強く感じさせてくれます。

このように麺・スープ・キムチが三位一体となったおいしさこそ、盛岡冷麺ならではの魅力です。是非、ご賞味ください。

竹林では「手打ち冷麺」をお出ししております。手打ち冷麺は非常にコシが強いかわりに伸びやすいため作り置きが出来ません。そのため、ご注文いただいてから少しお時間がかかりますが、待っていただいても手打ちのコシと喉ごしを味わう価値がきっとあります。



麺



盛岡冷麺 880円(税込968円)



韓国冷麺 880円(税込968円)



梅シソ冷麺 780円(税込858円)



レモン冷麺 880円(税込968円)



ジェノベーゼ冷麺 980円(税込1,078円)



ピビン麺  880円(税込968円)



トマト冷麺 980円(税込1,078円)



温辛麺 (辛さが1~3から選べます。) 780円(税込858円)

山芋冷麺 980円(税込1,078円)

かぼす冷麺 880円(税込968円)

盛付けは異なる場合があります。

米

🍷 ビビンバ
680円(税込748円)



🍷 石焼ビビンバ
880円(税込968円)



🍷 ユッケピビンパ
1,280円(税込1,408円)

🍷 石焼チーズビビンバ
1,080円(税込1,188円)



🍷 石焼チーズキムチ
ビビンバ
1,180円(税込1,298円)

🍷 プルコギピビンパ
980円(税込1,078円)

🍷 ガーリック焼飯
780円(税込858円)



🍷 キムチ焼飯 🌶️🌶️
680円(税込748円)



🍷 カルビクッパ
780円(税込858円)



🍷 ユッケジャンクッパ
🌶️🌶️🌶️ 780円(税込858円)



🍷 レアステーキひつまぶし
1,780円(税込1,958円)



🍷 キンパ 680円(税込748円)



🍷 炙りユッケキンパ
1,380円(税込1,518円)

🍷 レアステーキ丼
1,580円(税込1,738円)

🍷 炙りトロ肉寿司(3貫)
800円(税込880円)

🍷 ライス(大) 250円(税込275円)

🍷 そぼろご飯
580円(税込638円)

🍷 炙り赤身肉寿司(3貫)
800円(税込880円)

🍷 ライス(中) 200円(税込220円)

🍷 ライス(小) 150円(税込165円)

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。

🌀 わかめスープ

300円(税込330円)

🌀 わかめ玉子スープ

380円(税込418円)

🌀 にん玉スープ

480円(税込528円)



🌀 玉子スープ

380円(税込418円)

🌀 カルビスープ

680円(税込748円)



🌀 ユッケジャンスープ



680円(税込748円)

🌀 牛すじと青唐辛子の



スープ 780円(税込858円)

🌀 テールスープ

1,000円(税込1,100円)



🌀 海鮮チゲ



980円(税込1,078円)

🌀 純豆腐チゲ



780円(税込858円)

🌀 サムゲタン

1,380円(税込1,518円)

盛付けは異なる場合があります。

デザート

アイス

280円(税込308円)



杏仁豆腐

280円(税込308円)



カフェバニラアイス

380円(税込418円)



黒ゴマアイス

280円(税込308円)



レモンシャーベット

280円(税込308円)



ゆずシャーベット

280円(税込308円)



フレンチトースト

480円(税込528円)



絶品濃厚プリン

480円(税込528円)

フォンダンショコラ

580円(税込638円)

パフェ 580円(税込638円)

お子様

お子様プレート 780円(税込858円)

お子様うどん 380円(税込418円)

お子様カレー 380円(税込418円)

コーンバター 280円(税込308円)

盛付けは異なる場合があります。