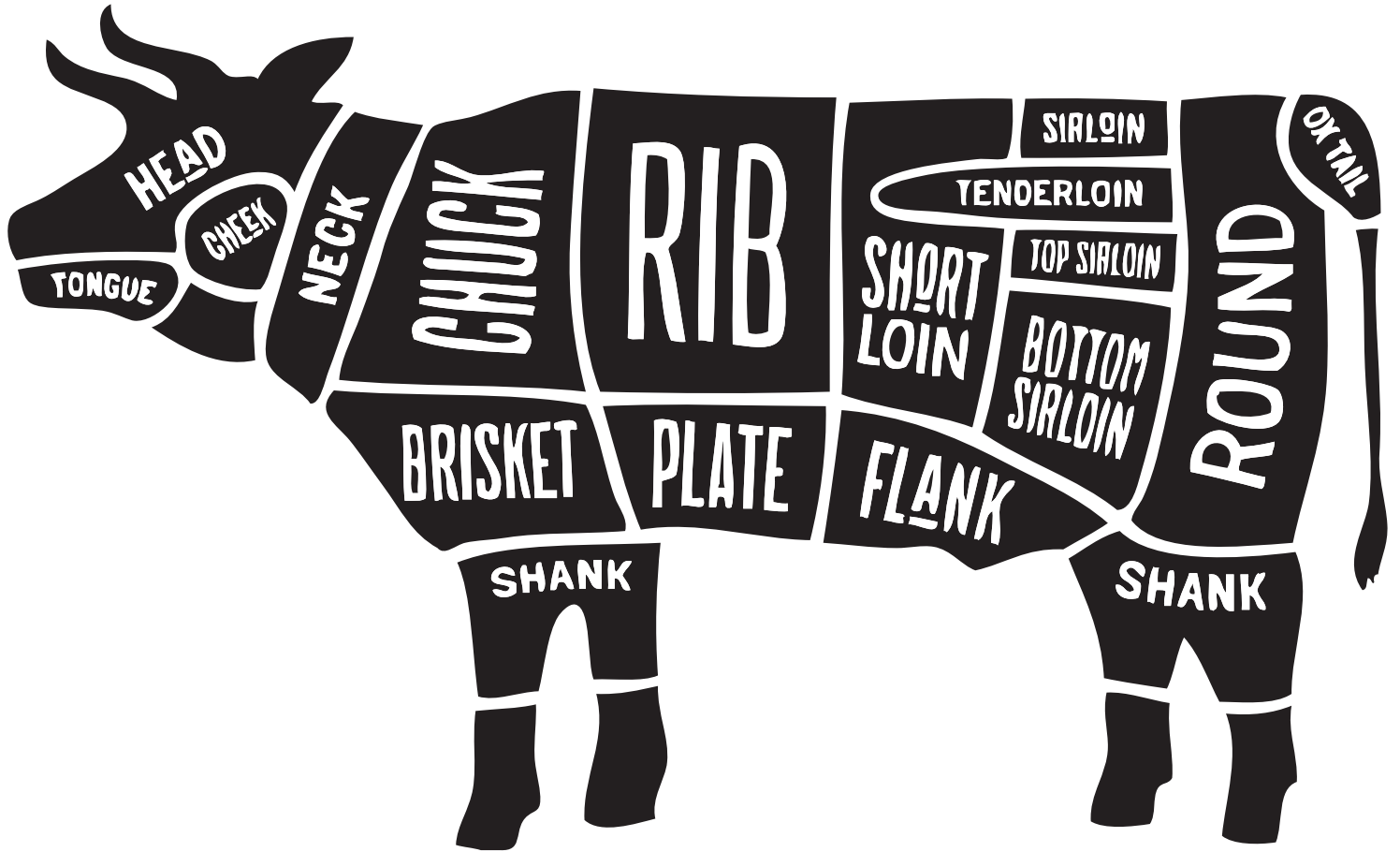


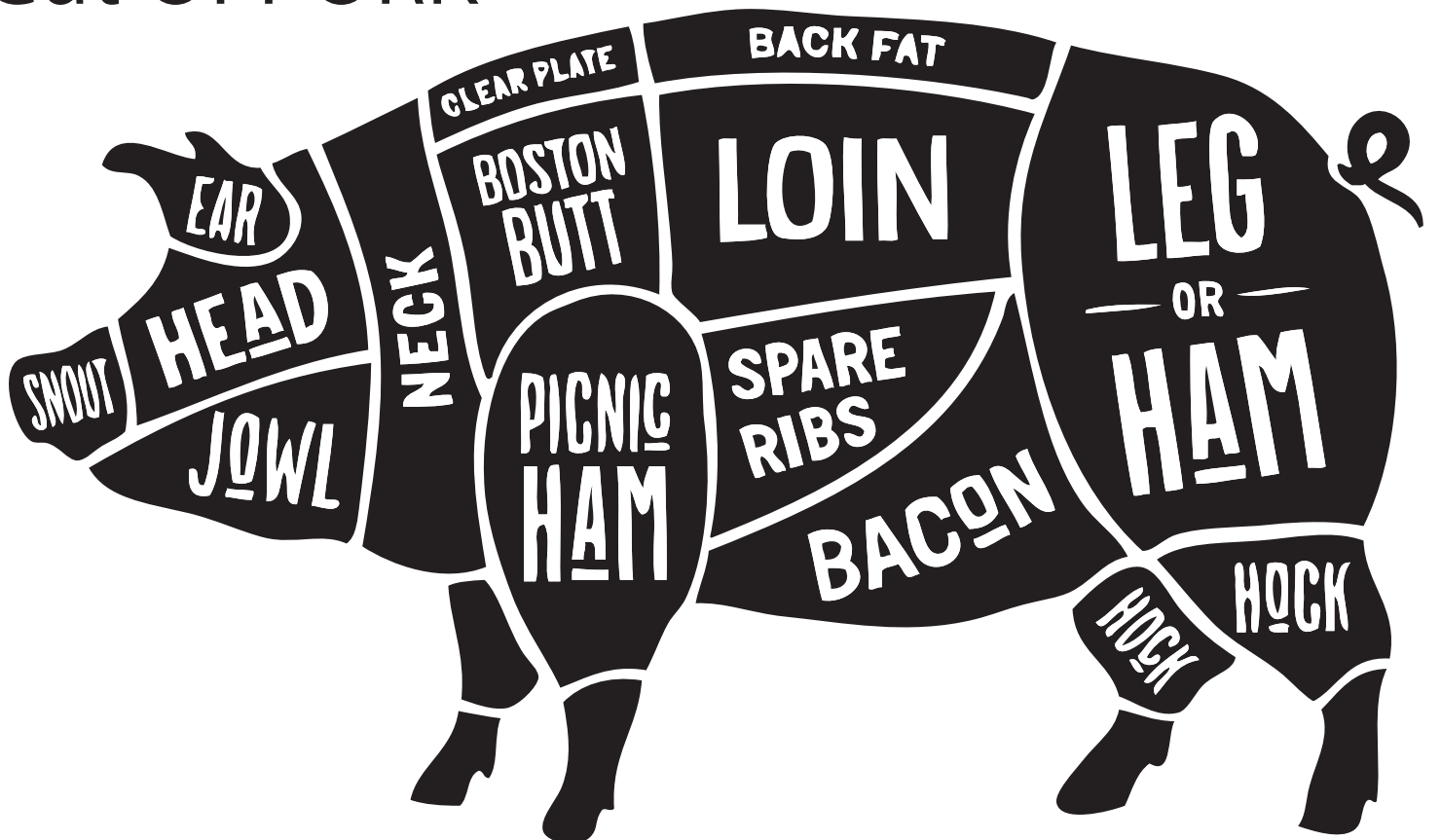


メニューの表示価格は税込み価格となっております

Cut Of BEEF



Cut Of PORK



青森県産黒毛和牛 A5ランク



カルビ	1,800
上カルビ	2,000
上ロース	2,500
特上カルビ	2,800

当店では青森県産 A5 ランクのお肉を使用しております
A5ランクとは、日本食肉格付協会 (JMGA) が行う
品質等級検査で厳しい審査を通過し、最高級の
ランクに認定された食肉となっております

お一人様でもとってもお得!!!

晩酌セット



2,500円

※ファーストオーダーのみご利用可能です

壺漬カルビ



1,700円

当店人気メニューランキング



1位



上ロース



2位



特上
厚切り牛丸



3位



ホルモン
九種盛り

4位



上カルビ

5位



青森県産
赤身三点盛り

限定5食!!!
国産牛塊肉

3,500円



青森県産
赤身三点盛り

2,500円



ホルモシ九種盛り

2,500円



ネギ塩トロカルビ



2,000円

青森県産黒毛和牛A5

カルビ	1,800円
上カルビ	2,000円
上ロース	2,500円
特上カルビ	2,800円



国産牛

たれ漬けカルビ	1,100円
赤身サガリ	1,050円
赤身カルビ	800円

特上厚切り牛丸	2,250円
ネギ塩牛丸	1,200円
賄い焼き	700円



希少ホルモレットロポーク!!

弘前では(うし)限定!!!



壺漬けミックスホルモレ

1,500円

牛ホルモシ

しま腸 【塩・みそ】 850円

上り 【塩・みそ】 1,000円



チョリソー 550円

桜肉ユツケ 1,000円

鶏ネック 550円

豚ホルモシ

豚サガリ 【塩・みそ】 650円

テツポウ 【塩・みそ】 550円

上ガツ 【塩・みそ】 550円

のど軟骨 【塩・みそ】 550円

ユブクロ 【塩・みそ】 550円

レバー 【塩・みそ】 550円

おっぱい 【塩・みそ】 550円

海鮮

エビのアヒージョ	1.200円
特大生干しカ	850円
ホタテ【1ヶ】	650円
牡蠣【2ヶ】	900円



キムチ

キムチ盛り合わせ	1.000円
白菜キムチ	400円
カクテキ	400円
オキムチ	400円
豆もやしナムル	350円
ほうれん草ナムル	350円

焼き野菜

野菜焼き盛り合わせ	800円
キャベツ	350円
玉ねぎ	350円
ナス	350円



キノ

しいたけトロチーズ	700円
しいたけ	400円
エリシギ	400円

特別な日に!!!

夕ラバ蟹



13,500円

サラダ

大根サラダ	550円
チョレギサラダ	650円
サレチュ	550円

おつまみ

倉石牛のポレ酢漬け	700円
韓国のり	350円

ご飯もの

倉石牛ゴロゴロカレー	1,200円
ユッケジャレクッパ	1,000円
クッパ	700円
キム玉ごはん	500円
ライス	250円
ライス大盛り	350円



スープ

玉子スープ	550円
カルビスープ	850円
ユッケジャレスープ	850円

デザート

りんごシャーベット	350円
-----------	------

冷麺

ハーフ冷麺	600円
冷麺	900円
辛味	+200円

トッピング

カトルモシ	250円
コチュジャン	200円
ネギ味付け	350円

飲み放題宴会プラン

(2時間 3名様から)



5,500円コース

倉石牛A5カルビ 国産牛外漬けカルビ ホルモン5種
大根サラダ 桜えび入りチヂミ キムチ盛り合わせ
海鮮おにぎり エビのアヒージョ ミネ冷麺 特製おにぎり

特選

10,000円コース

当店で厳選した新鮮なお肉はもとより、ご提供する
全てにおいてお客様にご満足頂けるコースとなっております

時期や仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます

宴会プランは御予約のみ承っております

御予約の変更は前日までにお願いいたします

当日の変更などは、御予約内容の料金を徴収する場合がございます

ご質問や御要望がございましたら、お気軽にお尋ね下さい!!!



【営業時間】

[焼肉]

17:30 ~ 2:00 (L.O 1:00)

[ラーメン]

21:00 ~ 2:00 (L.O 1:30)

【定休日】

日曜日 (祝日前の日曜日は営業)

〒036-8003

青森県弘前市駅前町 10-1 遊食館 101

0172-88-6070

地酒呑み比べセット

1,400円



Wine Menu

Red Wine

White Wine white

Champagne

Wine Menu

Glass Wine グラスワイン



デル・スール カベルネ・ソーヴィニヨン (チリ) 赤

Del Sur Aves Cabernet Sauvignon

ベリー系の深いアロマにふくよかで豊満な果実味が広がり長く余韻が続く本格派

グラス 700 円



デル・スール シャルドネ (チリ) 白

Del Sur Aves Chardonnay

まろやかな口当たりと引き締まった酸味、ボリューム感のある白ワイン

グラス 700 円

Bottle Wine Red ボトルワイン赤



エヴォディア (スペイン)

Evodia

「神の雫」にも登場した最高樹齢 100 年以上にも及ぶガルナッチャ 100%
カシスやワイルドチェリーのチャーミングな香り、濃厚でいて滑らかな飲み心地

ボトル 6,000 円



マルケス・デ・リスカル ティント・レセルバ (スペイン)

Marqués de Riscal Tinto Reserva

長い樽熟成に加えさらに瓶熟成を経たレセルバ級ワイン バニラフレーバーの
香りが心地よく味わいもエレガントで上品、適度なタンニンが舌を満足させ長い
味わいも魅力的です

ボトル 8,000 円



ロバート・モンダヴィ カベルネ・ソーヴィニヨン (カリフォルニア)

Robert Mondavi Cabernet Sauvignon

完熟したブラックベリー、カシス、スマレ、ブラックリコリスのキャラクターに
滑らかな口当たり、チョコレート、レバノン杉、スイートスパイスのノートが
折り重なり豊かな味わいです

ボトル 14,000 円

Bottle Wine white ボトルワイン白



マトウア リージ ヨナル・ソーヴィニヨン・ブラン・マルボロ (ニュージーランド)

Matua Regional Sauvignon Blanc Marlborough

フレッシュなハーブのニュアンスとクリスピーでシトラスフルーツの味わい
酸味とのバランスが楽しめます

ボトル 6,500 円



ラブレ・ロワ シャブリ (フランス)

Labouré Roi Chablis

緑かった美しい黄金色 素晴らしい芳香はシャブリ特有のもの 独特のキレ味が
心地よく、すっきりとした辛口でありながら優雅さも充分に楽しめます

ボトル 8,000 円

Champagne シャンパン



ニコラ・フィアット (フランス)

Nicolas Feuillatte

13 年間フランスで No.1 シャンパーニュ ジューシーなアロマとキメ細やかな泡が
立ち上がっていきます シンプルでありながらも、その中に複雑味や爽やかさがある
シャンパーニュです

ボトル 14,000 円



モエ・シャンドン ロゼアンペリアル (フランス)

MOËT & CHANDON ROSE IMPERIAL

グラマラスで誘惑的なシャンパン フルーティーで野イチゴのような香りが強く
新鮮でイキイキとした果実味がはっきりとでていて、のどごしは柔らかです

ボトル 17,000 円



ドン・ペリニヨン 白 (フランス)

Dom Pérignon

輝きを伴った複雑なブーケに柑橘類が混じり合います 爽やかなアイスとすりつぶした
ミントが全体を生き活きとさせ、スパイス、ウッティーさロースト香が広がります

ボトル 50,000 円