

焼  
肉



dāi-tokuriyu  
YOKOHAMA

# 肉ケーキのご案内

## 肉ケーキでお祝いはいかがですか？

### 肉ケーキ

6,500 (7,150)

〈塩タン・ハラミ・カルビ・ロース・イチボ〉(計320g)  
Meat Cake 〈Tongue with salt, outside skirt, ribs, loin, aitchbone〉

### ゴージャス肉ケーキ

8,500 (9,350)

〈上塩タン・上ハラミ・上カルビ・シンシン・イチボ〉(計320g)  
Gorgeous Meat Cake 〈High grade salt tongue, high grade outside skirt, high grade ribs, shinshin, aitchbone〉

### プレミアム肉ケーキ

15,000 (16,500)

〈特上塩タン・上ハラミ・特上カルビ・シンシン・トモサンカク・ザブトン・ミスジ〉(計450g)  
Premium Meat Cake  
〈Special grade salt tongue, special grade skirt, special grade ribs, shinshin, back leg base, chuck flap, top blade〉

ご予算をお伝えして頂ければ、ご要望にお応えして肉ケーキを作ることも可能です。

(例、タン塩だけで…等)

前日までにご予約をお願いいたします。

肉ケーキに必要な枚数の都合上、1台につき6,000円(税込6,600円)からお造り致します。



# One Bite Food ワンバイトフード

肉寿司 中トロシンシン握り  
Meat Sushi Medium Fatty Shinshin

500(550)

おすすめ

ホルモンの辛いアヒージョ韓国風  
Spicy Horumon Ajillo Korean Style

1,100(1,210)

大トロザブトン握り (1貫)  
Meat Sushi Super Fatty Chuck Flup

700(770)

さくらユッケ  
Horse Meat Yukhoe

1,300(1,430)

## Kimuchi キムチ

白菜キムチ  
Hakusai Kimchi

600(660)

おすすめ

キムチ4種盛り合わせ  
4 Kinds of Assorted Kimchi

1,200(1,320)

カクテギ 大根漬け  
Kkakdugi

600(660)

オイキムチ きゅうり漬け  
Oi Kimchi

600(660)

たくあんキムチ  
Pickled Kimchi

600(660)

小松菜キムチ  
Japanese Kimchi

600(660)

ナムル4種類  
Namul 4 Kinds

680(748)

もやしナムル  
Bean Sprouts Namul

500(550)

おすすめ

ナスナムル  
Egg Plant Namul

800(880)

チャンジャ  
Chanja

600(660)

ケイニップ えごまの葉の薬味漬け  
Wild leaves

550(605)

## Salad サラダ

チョレギサラダ  
Choregi Salad

700(770)

レタスときゅうりと糸ネギを特製ドレッシングで

激辛青唐辛子のサラダ  
Super Spicy Green Pepper Salad

700(770)

のりごまサラダ  
Nori Sesame Salad

700(770)

サンチュ  
Sangchu

550(605)

## Entrees 韓国料理

牛モツ煮込み  
Simmered Beef Offal

700(770)

豚足  
Pork Feet

700(770)

トウフチョルム 豆腐の甘辛煮  
Tofu jorim

900(990)

蜂の巣刺し  
Reticulum sashimi

900(990)

オジンオポックム  
イカと野菜の辛い炒めもの  
Ojingeo bokkeum

1,100(1,210)

トッポギ

(コチュジャン味・醤油味)  
Tteokbokki

1,100(1,210)

おすすめ

チャプチェ  
Japchae

1,500(1,650)

春雨、野菜と牛肉を細切り炒めた料理

明太の煮もの

simmered walleye pollack  
干しメンタイの煮魚、韓国料理の定番です

1,100(1,210)

## Jijimi チヂミ

ニラチヂミ

Korean Leek Pancake

980(1,078)

パジョン

ネギのチヂミです。  
Korean Onion Pancake

1,100(1,210)

海鮮チヂミ

Korean Seafood Pancake

1,300(1,430)

桜エビチヂミ

Korean Shrimp Pancake

1,200(1,320)

唐辛子チヂミ

Korean Chili Pancake

1,200(1,320)

青唐辛子 540(594)  
Green Chili Pepper

青唐辛子(味噌漬け) 640(704)  
Chopped Green Chili(Marinated in Miso)

岩のり 500(550)  
Wild harvested Nori

焼きのり 500(550)  
Grilled Nori Seaweed

Beef Tongue タン

|                                                                                                                      |               |                                                                                                                                 |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 塩タン<br>Tongue with Salt                                                                                              | 1,180 (1,298) | 厚切りタン<br>Thickly Sliced Tongue                                                                                                  | 2,280 (2,508) |
| ネギ塩タン<br>Tongue with Green Onion and Salt                                                                            | 1,280 (1,408) | タン食べ比べ<br>(タン元、厚切り、上タン 2枚ずつ) ※1日10人前限定<br>Three Kinds of Tongue<br>(Tongue, Thickly Sliced, 2 Slices Each of Top Grade Tongues) | 3,500 (3,850) |
| 上塩タン<br>High Grade Tongue with Salt                                                                                  | 1,580 (1,738) | 牛タンシャブ<br>Beef tongue shabu-shabu                                                                                               | 1,300 (1,430) |
| おすすめ<br>上ネギ塩タン<br>(ネギ千切り 又は みじん切り)<br>High Grade Tongue with Green Onion and Salt<br>(Sliced or Chopped Green Onion) | 1,680 (1,848) | 上牛タンシャブ<br>Deluxe beef tongue shabu-shabu<br>追加は1枚から承ります。<br>1枚(牛タンシャブ 220(242)上牛タンシャブ 320(352))                                | 1,900 (2,090) |

Yakiniku ジューシーな牛肉

|                                                                       |               |                                                                                                                          |               |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| カルビ<br>Ribs                                                           | 980 (1,078)   | ミスジ<br>Top Blade<br>肩甲骨の内側の柔らかい部位                                                                                        | 1,980 (2,178) |
| カルビの醤油漬け ※1日10人前限定<br>RIBS DIPPED IN SOY SAUCE<br>1時間ほど漬けて甘みを引きだしています | 980 (1,078)   | ジューシー食べ比べ<br>(特上カルビ、ザブトン、ミスジ 各2枚ずつ)<br>JUICY TASTE-and-COMPARE(SELECT SHORT RIB,<br>CHUCK FLAP, TOP BLADE 2 SLICES EACH) | 3,680 (4,048) |
| 上カルビ<br>High Grade Rib                                                | 1,480 (1,628) |                                                                                                                          |               |
| 特上カルビ<br>Special Grade Rib                                            | 2,280 (2,508) | おすすめ<br>サーロイン<br>Sirloin<br>極上のサーロインを焼肉のカットでお出します                                                                        | 2,280 (2,508) |
| おすすめ<br>骨付きカルビ<br>Flavored Ribs<br>骨付きカルビをタレに漬け込んだ味わい豊かな一品            | 3,200 (3,520) | おすすめ<br>サーロインのすき焼き<br>Sirloin Sukiyaki<br>生卵ですき焼き風にどうぞ                                                                   | 3,200 (3,520) |
| おすすめ<br>ザブトン<br>Chuck Flap<br>肩ロースの芯の部分、大変稀少でありロース最高部位の一つ             | 2,280 (2,508) |                                                                                                                          |               |
| リブロース<br>Ribeye                                                       | 3,200 (3,520) |                                                                                                                          |               |

|                                      |   |                                                                |   |                                      |   |                                        |
|--------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------|---|----------------------------------------|
| 青唐辛子 540 (594)<br>Green Chili Pepper | / | 青唐辛子(味噌漬け) 640 (704)<br>Chopped Green Chili(Marinated in Miso) | / | 岩のり 500 (550)<br>Wild harvested Nori | / | 焼きのり 500 (550)<br>Grilled Nori Seaweed |
|--------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------|---|----------------------------------------|

## Yakiniku あっさり赤身の牛肉

|                                                              |              |                                                              |                |
|--------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>おすすめ</b> 上ハラミ<br>High Grade Outside Skirt                 | 1,580(1,738) | <b>おすすめ</b> 薄焼きロース<br>Grilled Thin Loin<br>極上ロースをボン酢ダレでどうぞ   | 2,800(3,080)   |
| <b>おすすめ</b> 棒ハラミ<br>Stick Outside Skirt<br>極上の部位を極厚カットでお出します | 2,980(3,278) | <b>おすすめ</b> イチボ<br>Ichibo<br>お尻の先の希少部位。霜降りの甘さと赤身の旨味が合わさった味わい | 1,680(1,848)   |
| ロース<br>Loin                                                  | 980(1,078)   | ランプ<br>RUMP<br>きめ細かく上品な味わいの赤身肉です                             | 1,480(1,628)   |
| ハラミ<br>Outside Skirt                                         | 980(1,078)   | ツラミ<br>Cheek<br>牛のほほ肉                                        | 880(968)       |
| サガリ<br>HANGING TENDER                                        | 1,580(1,738) | イチボすきやき<br>Aitchbone Sukiyaki<br>生卵ですき焼き風にどうぞ                | 1,800(1,980)   |
| <b>おすすめ</b> 一本サガリ ※1日5人前限定<br>ONE LONG HANGING TENDER        | 3,800(4,180) | 宮崎牛奇跡のヒレ<br>MIYAZAKI BEEF FILLET                             | 5,800(6,380)   |
| トモサンカク<br>Back Leg Base<br>シタマの中の三角の部位。とろけるような食感が味わえます       | 2,280(2,508) | 宮崎牛シャトーブリアン<br>MIYAZAKI BEEF CHATEAUBRIAND                   | 12,000(13,200) |
| シンシン(上ロース)<br>Shinshin(High Grade Loin)                      | 1,480(1,628) | 松坂牛ヒレ<br>Matsusaka Beef Fillet                               | 6,800(7,480)   |
| クリ<br>SHOULDER CLOD<br>うで三角やわらかい赤身肉です                        | 1,480(1,628) | 松坂牛シャトーブリアン<br>Matsusaka Beef Chateaubriand                  | 13,200(14,520) |

## Various Meat & more ホルモン、豚、鶏、馬、魚介、野菜

|                                                                             |              |                                     |            |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------|------------|
| 上ミノ (塩レモン 又は タレ)<br>High Grade 1st Stomach(Salt and Lemon or Sauce)         | 1100(1,210)  | コブクロ<br>KOBUKURO WOMB               | 980(1,078) |
| <b>おすすめ</b> 上ミノの醤油漬け<br>High Grade 1st Stomach in soy sauce                 | 1100(1,210)  | カシラ<br>PORK KASHIRA                 | 980(1,078) |
| ホルモン Horumon                                                                | 980(1,078)   | 鶏もも<br>Chicken Thigh                | 800(880)   |
| ハツ Heart                                                                    | 980(1,078)   | ヤゲン<br>CHICKEN GRISTLE              | 980(1,078) |
| レバー Liver                                                                   | 980(1,078)   | エビ焼き<br>SHRIMP                      | 880(968)   |
| コリコリ KoriKori Crispy<br>名前の通りコリコリの食感を                                       | 980(1,078)   | ホタテ<br>SCALLOP                      | 880(968)   |
| テール TAIL                                                                    | 980(1,078)   | 焼きイカ<br>Grilled Squid               | 800(880)   |
| サムギョプサル (豚)<br>Samgyeopsal(Pork)<br>サンチュ、プコチュ、ネギサラダ、ニンニク、<br>テンジャンのセットが付きます | 1,380(1,518) | 焼き野菜<br>Grilled Vegetables          | 880(968)   |
|                                                                             |              | ニンニクスライス焼き<br>Grilled Sliced Garlic | 600(660)   |
|                                                                             |              | ニンニク丸ごと焼き<br>Grilled Whole Garlic   | 900(990)   |

## Assorted Yakiniku 盛り合わせ

|                                                                                                                                                                                                                                                             |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 特選盛り合わせ<br>【上塩タン(1切)/上ハラミ(1切)/ザブトン(1切)/トモサンカク(1切)/イチボすき焼き(2切)/薄焼きロース(50g)】<br>SPECIAL SELECTION PLATTER【DELUXE SALTED TONGUE(1pc)/DELUXE SKIRT STEAK(1pc)/CHUCK FLAP(1pc)/<br>TRI-TIP(1pc)/H-BONE SUKIYAKI(2pc)/THIN-CUT ROAST(50g)】                        | 4,800(5,280) |
| 希少部位盛り合わせ<br>【特上塩タン(1切)/トモサンカク(1切)/イチボ(1切)/ザブトン(1切)/特上カルビ(1切)/薄焼きロース(50g)/棒ハラミ(50g)】<br>ASSORTMENT of EXCLUSIVE CUTS【SELECT SALTED TONGUE(1pc)/TRI-TIP(1pc)/H-BONE(1pc)/CHUCK FLAP(1pc)/<br>SELECT SHORT RIB(1pc)/THIN-CUT ROAST(50g)/ROD SKIRT STEAK(50g)】 | 5,800(6,380) |
| ホルモン食べ比べ<br>【上ミノ辛味(50g)/上ミノ塩味(レモンとどうぞ)(50g)/ホルモン/コリコリ/ハツ】<br>OFFAL TASTE-and-COMPARE【DELUXE RUMEN(SPICY)50g/DELUXE RUMEN(SALT)50g/OFFAL/KORIKORI/Heart】                                                                                                     | 3,200(3,520) |

( ) 内の価格が税込価格となっております。

## Rice ごはんもの

|                                                                                                           |                      |                                                       |                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>石焼ビビンバ</b><br>Stone Pot Bibimbap                                                                       | <b>1,300</b> (1,430) | <b>ネギご飯</b><br>Green Onion Rice(Small, Medium, Large) | 小 <b>400</b> (440)<br>中 <b>450</b> (495)<br>大 <b>500</b> (550) |
| <b>全州ビビンバ</b><br>JEONJU BIBIMBAP<br>キムチ、ナムル(モヤシ、小松菜、大根、ゼンマイ)椎茸、イカ、<br>挽肉、もみ海苔、玉子が入ったビビンバです。創業以来の人気メニューです。 | <b>1,080</b> (1,188) | <b>ライス</b><br>Rice(Small, Medium, Large)              | 小 <b>300</b> (330)<br>中 <b>350</b> (385)<br>大 <b>400</b> (440) |
| <b>大徳壽ミノチャーハン</b><br>Daitokuju special fried rice<br>鉄皿でお出します                                             | <b>1,300</b> (1,430) |                                                       |                                                                |
| <b>韓国風チャーハン</b><br>KOREAN-STYLE FRIED RICE<br>キムチ、ナムル(ホウレンソウ、モヤシ、ゼンマイ)<br>牛肉、玉子の入った特製チャーハン                | <b>900</b> (990)     |                                                       |                                                                |

## Soup & Gukbap スープ、クッパ

|                                                                                                |                      |                                                       |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>カルビスープ</b><br>Rib Soup (Normal, medium spicy, super spicy)<br>(普通、中辛、激辛)からお選びください           | <b>980</b> (1,078)   | <b>トック</b><br>TTEOK<br>韓国のお餅(トック)と野菜が入っている玉子スープです     | <b>980</b> (1,078)   |
| <b>コムタンスープ</b><br>Gomtang Soup<br>牛骨とテールで作ったスープ                                                | <b>980</b> (1,078)   | <b>わかめスープ</b><br>Wakame Seaweed Soup                  | <b>580</b> (638)     |
| <b>ユッケジャンスープ</b><br>Yukgaejang Soup (Normal, medium spicy, super spicy)<br>(普通、中辛、激辛)からお選びください | <b>980</b> (1,078)   | <b>卵スープ</b><br>Egg Soup                               | <b>580</b> (638)     |
| <b>テンジャンチゲ</b><br>Doenjang Jjigae<br>当店おすすめ!たっぷりの野菜と豚肉、青唐辛子、アサリ、<br>豆腐を韓国味噌で煮込んだ定番のスープです。      | <b>980</b> (1,078)   | <b>野菜スープ</b><br>Vegetable Soup                        | <b>580</b> (638)     |
| <b>クッパ</b><br>Gukbap                                                                           | <b>780</b> (858)     | <b>スンドゥブチゲ</b><br>SUNDUBU JJIGAE Tofu Jjigae<br>豆腐のチゲ | <b>980</b> (1,078)   |
| <b>カルビクッパ</b><br>Kalbi Gukbap<br>牛バラ肉の煮込みスープ                                                   | <b>1,080</b> (1,188) | <b>蟹テンジャンチゲ</b><br>Crab Doenjang Jjigae               | <b>1,380</b> (1,518) |
| <b>コムタンクッパ</b><br>Gomguk Gukbap                                                                | <b>1,080</b> (1,188) |                                                       |                      |
| <b>ユッケジャンクッパ</b><br>Yukgaejang Gukbap<br>牛肉と野菜、ワラビやもやし等の入った辛いスープです                             | <b>1,080</b> (1,188) |                                                       |                      |
| <b>味噌唐辛子のクッパ</b><br>Miso Chili Gukbap                                                          | <b>1,080</b> (1,188) |                                                       |                      |

## Noodle 麺類



### 冷麺

Cold Noodles

太麺、細麺、極細麺 お好みでお酢、からしと一緒に召し上がってください

1,080 (1,188)

### ビビン麺

Bibim Noodles

料理長特製ソース、癖になるコクのある甘辛さ、良く混ぜてお楽しみ下さい

1,080 (1,188)

### カルビ煮込みうどん

Simmered Ribs Udon

1,080 (1,188)

### ソルロンタン

SEOLLEONGTANG

1,280 (1,408)

## Rice Porridge おかゆ

### アワビのおかゆ

ABALONE PORRIDGE

1,300 (1,430)

### 五目野菜のおかゆ

GOMOKU "FIVE INGREDIENT"  
VEGETABLE PORRIDGE

980 (1,078)

## Hot Pot なべ料理 ※前日までの予約制

### プテチゲ

BUDAEJJIGAE

二人前から

2,500 (2,750)  
(一人前)

### サンゲタン

SAMGYETANG

2,800 (3,080)

ハーフ 1,800 (1,980)

### ホルモン鍋

OFFAL HOT POT

二人前から

3,500 (3,850)  
(一人前)

[追加]

野菜

890 (979)  
VEGETABLES

/ ホルモン

OFFAL

890 (979)

/ 雑炊

PORRIDGE

600 (660)

/ ラーメン

RAMEN

350 (385)

## Dessert デザート

### アイスクリーム (バニラ/抹茶)

Ice Cream (Vanilla/Matcha)

380 (418)

### マンゴープリン

Mango Pudding

580 (638)

### 柚子シャーベット

Yuzu Sherbet

380 (418)

### ブランマンジェ

BLANCMANGE

500 (550)

### 杏仁豆腐

Almond jelly

500 (550)

### 白桃のシャーベット

White Peach Sherbet

580 (638)

### ヨーグルトムース

YOGURT MOUSSE

500 (550)

( ) 内の価格が税込価格となっております。

## — To Go Menu —

お持ち帰りメニュー

タン塩弁当 ————— 1,800 (1,944)  
TONGUE BENTO

上塩タン弁当 ————— 2,500 (2,700)  
HIGH GRADE TONGUE BENTO

ロース弁当 ————— 1,800 (1,944)  
Loin Bento

上カルビ弁当 ————— 2,500 (2,700)  
High Grade Ribs Bento

ハラミ弁当 ————— 1,800 (1,944)  
Outside Skirt Bento

特上カルビ弁当 ————— 3,800 (4,104)  
First-Class Rib Lunch Box

カルビ弁当 ————— 1,800 (1,944)  
Rib Lunch Box

トモサンカク弁当 ————— 3,800 (4,104)  
Back Leg Base Bento

上ハラミ弁当 ————— 2,500 (2,700)  
High Grade Outside Skirt Bento

ザブトン弁当 ————— 3,800 (4,104)  
Chuck Flap Bento

上ロース弁当 ————— 2,500 (2,700)  
High Grade Loin Bento

特選弁当 ————— 5,000 (5,400)  
Special Selection Bento

## Party Course Menu

宴会コース5,000円(5,500円)より承ります。

ドリンク飲み放題は+2,000円 (+2,200円)  
(ワインもお選びいただけます。)

2Fは掘りごたつのお座敷をご用意しています。