

# COURSE MENU

## オープン記念コース OPENING CEREMONIES COURSE 10,000円 (税込11,000円)

キムチ盛り合わせ  
ASSORTED KIMCHI

ナムル盛り合わせ  
ASSORTED NAMUL

チョレギサラダ  
KOREAN STYLE SALAD

肉前菜  
KINDS OF BEEF APPETIZER

タン食べ比べ  
【上タン・厚切りタン】  
HIGH GRADE TONGUE AND THICKLY SLICED TONGUE  
【HIGH GRADE TONGUE・THICKLY SLICED TONGUE】

厳選ホルモン2種  
2 KINDS OF INNARDS

タレの焼肉  
【上ハラミ・上カルビ・厳選赤身】  
3 KINDS OF YAKINIKU  
【HIGH GRADE OUTSIDE SKIRT・HIGH GRADE RIB・HIGH GRADE LEAN MEAT】

薄焼きロース ポン酢タレ  
LIGHTLY GRILLED RIB WITH GRATED DAIKON AND PONZU SAUCE

骨付きカルビ サンチュとどうぞ  
FLAVORED RIBS WITH BONE WRAPPING WITH SANGCHU

宮崎牛 奇跡のヒレ  
MIYAZAKI BEEF EXQUISITE FILLET STEAK CUT

冷 麺  
COLD NOODLES

季節の杏仁豆腐  
ALMOND JELLY

※コースメニューは2名様より承ります。  
COURSE MENU AVAILABLE FROM 2 PEOPLE



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。  
お酒はなによりも適量です。サントリー酒類(株)

※サービス料10%別途頂戴いたします。※10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED