

焼

肉

壽

dāi-tokU-jyU

MINATO-MIRAI



『大徳壽』は、1972年に韓国の食文化を日本に広めたいという想いから誕生しました。  
また、在日韓国人の方々には  
故郷の味を楽しんでいただけるお店でありたいという願いも込められています。

創業から半世紀以上が経ち、多くのお客様に笑顔を提供することができました。  
当店は、創業当時から大切に守り続けている焼肉や韓国料理、  
そしておもてなしの心を、これからも大切に受け継いでいきたいと考えています。

皆様には、今日も大徳壽自慢の焼肉をお楽しみいただければ幸いです。

DAITOKUJYU FIRST OPENED IN YOKOHAMA IN 1972  
WITH THE AIM OF INTRODUCING KOREAN CUISINE TO JAPAN  
AND PROVIDING A PLACE FOR KOREANS  
WHO HAD MOVED TO JAPAN TO ENJOY THEIR TRADITIONAL COMFORT FOOD.

FOR OVER HALF A CENTURY,  
WE HAVE BEEN DELIGHTED TO SERVE OUR CUSTOMERS AND ENSURE THEIR SATISFACTION.  
AT DAITOKUJYU, WE SPECIALIZE IN BOTH YAKINIKU AND KOREAN FOOD  
AND AIM TO CARRY ON THE JAPANESE CONCEPT OF OMOTENASHI,  
WHICH HAS BEEN HANDED DOWN TO US SINCE THE FOUNDING OF OUR RESTAURANT.

WE INVITE YOU TO BE OUR GUEST AND ENJOY THE FLAVORS AND HOSPITALITY OF DAITOKUJYU.

# COURSE MENU

飲み放題2時間 2,200円 (税込2,420円) ※ラストオーダー90分経過時

## カジュアルコース

CASUAL COURSE

6,500円 (税込7,150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

タン塩  
TONGUE WITTE SALT

トモサンカク  
BACK LEG BASE

上ロース  
HIGH GRADE LOIN

ホルモンアヒージョ  
SPICY INETESTINE AJILLO KOREAN STYLE

テール  
TAIL

本日のスープ  
TODAY'S SOUP

ハラミ  
OUTSIDE SKIRT

イチボ  
ICHIBO

ツラミ  
CHEEK

サーロインのすき焼き  
SIRLOIN SUKIYAKI

冷 麺  
COLD NOODLES

季節の杏仁豆腐  
ALMOND JELLY

## スタンダードコース

STANDARD COURSE

8,500円 (税込9,350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

チャプチェ  
JAPCHAE

和牛中トロ握り  
SEMI-FATTY WAGYU NIGIRI SUSHI

タン食べ比べ  
【ネギタン塩・上タン塩】  
2KINDS OF HIGH GRADE TONGUE

特選赤身肉2種  
2 KINDS OF HIGH GRADE LEAN BEEF

サーロインのすき焼き  
SIRLOIN SUKIYAKI

本日のスープ  
TODAY'S SOUP

上ハラミ  
HIGH GRADE OUTSIDE SKIRT

上カルビ  
HIGH GRADE RIB

ザブトン  
CHUCK FLAP

薄焼きロース  
GRILLED THIN LOIN

冷 麺  
COLD NOODLES

季節の杏仁豆腐  
ALMOND JELLY

## プレミアムコース

PREMIUM COURSE

12,000円 (税込13,200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

チャプチェ  
JAPCHAE

和牛大トロ握り  
FATTY WAGYU NIGIRI SUSHI

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

特選赤身肉2種  
2 KINDS OF HIGH GRADE LEAN BEEF

骨付きカルビ  
FLAVORED RIBS

厚切りハラミ  
THICKLY SLICED OUTER SKIRT

サーロインのすき焼き  
SIRLOIN SUKIYAKI

本日のスープ  
TODAY'S SOUP

ミスジ  
TOP BLADE

宮崎牛奇跡のヒレ  
(シャトーブリアンに変更+3,300円)

MIYAZAKI BEEF FILLET  
(ABLE TO CHANGE IT TO  
MIYAZAMI CHATEAU BRIAND +3.300YEN)

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 IS AVAILABLE FROM 2 PEOPLE OR MORE



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 (株)

( )内の価格はすべて税込になります。

まずはコレから！

## ONE BITE FOOD

ワンバイトフード

和牛中トロ握り (1貫) SEMI-FATTY WAGYU NIGIRI SUSHI	580円 (税込638円)	ホルモンの辛いアヒージョ韓国風 SPICY INTESTINE AJILLO KOREAN STYLE	
和牛大トロ握り (1貫) FATTY WAGYU NIGIRI SUSHI	780円 (税込858円)		1,280円 (税込1,408円)
さくらユッケ HORSE MEAT YUKHOE	1,480円 (税込1,628円)		

## KIMUCHI

キムチ

白菜キムチ HAKUSAI KIMCHI	600円 (税込660円)	ナムル4種類 NAMUL 4 KINDS	680円 (税込748円)
キムチ3種盛り合わせ 3 KINDS OF ASSORTED KIMCHI	980円 (税込1,078円)	もやしナムル BEAN SPROUTS NAMUL	500円 (税込550円)
カクテギ 大根漬 KKAKDUGI	600円 (税込660円)	ナスナムル EGG PLANT NAMUL	800円 (税込880円)
オイキムチ きゅうり漬 OI KIMCHI	600円 (税込660円)	チャンジャ CHANJA	600円 (税込660円)

## SALAD

サラダ

チョレギサラダ CHOREGI SALAD	780円 (税込858円)	のりごまサラダ NORI SESAME SALAD	780円 (税込858円)
サンチュ盛り合わせ SANGCHU	600円 (税込660円)	焼肉屋のシーザーサラダ CAESAR SALAD	780円 (税込858円)

## ENTREES

韓国料理

おばあちゃんの牛スジ煮込み GRABDMA'S KOREAN STYLE BEEF STEW	800円 (税込880円)	ニラチヂミ LEEK BUCHIMGAE	1,080円 (税込1,188円)
豚足 PORK FEET	800円 (税込880円)	海鮮チヂミ SEAFOOD BUCHIMGAE	1,380円 (税込1,518円)
センマイ刺し OMASUM SASHIMI	900円 (税込990円)	唐辛子チヂミ CHILI BUCHIMGAE	1,280円 (税込1,408円)
チャプチェ JAPCHAE	1,500円 (税込1,650円)		

春雨、野菜と牛肉を細切り炒めた料理

青唐辛子 580円(税込638円) / 青唐辛子(味噌漬) 680円(税込748円) / 焼きのり 500円(税込550円)  
GREEN CHILI PEPPER / CHOPPED GREEN CHILI (MARINATED IN MISO) / GRILLED NORI SEAWEED

## BEEF TONGUE

タン

塩タン TONGUE WITH SALT	1,480円 (税込1,628円)
ネギ塩タン TONGUE WITH GREEN ONION AND SALT	1,580円 (税込1,738円)
<b>おすすめ</b> 上塩タン HIGH GRADE TONGUE WITH SALT	2,000円 (税込2,200円)
上ネギ塩タン (ネギ千切り 又は みじん切り) HIGH GRADE TONGUE WITH GREEN ONION AND SALT(SLICED OR CHOPPED GREEN ONION)	2,100円 (税込2,310円)
厚切りタン 数量限定 THICKLY SLICED TONGUE	3,200円 (税込3,520円)
タン食べ比べ (タン元、厚切り、上タン 2枚ずつ) ※1日10人前限定 EAT AND COMPARE TONGUES(TONGUE, THICKLY SLICED, 2 SLICES EACH OF TOP GRADE TONGUES)	4,200円 (税込4,620円)

## KUROGE WAGYU BEEF TONGUE

黒毛和牛の特選タン

黒毛和牛 塩タン KUROGE WAGYU TONGUE WITH SALT	2,800円 (税込3,080円)
黒毛和牛 上塩タン 数量限定 KUROGE WAGYU HIGH GRADE TONGUE WITH SALT	3,500円 (税込3,850円)
黒毛和牛 厚切りタン 数量限定 KUROGE WAGYU THICKLY SLICED TONGUE	4,500円 (税込4,950円)

## YAKINIKU

ジューシーな牛肉

カルビ RIBS	1,380円 (税込1,518円)
カルビの醤油漬 1時間ほど漬けて甘みを引き出しています。 ※1日10人前限定 RIBS DIPPED IN SOY SAUCE	1,480円 (税込1,628円)
上カルビ HIGH GRADE RIB	1,980円 (税込2,178円)
特上カルビ 数量限定 SPECIAL GRADE RIB	2,800円 (税込3,080円)
ミスジ 肩甲骨の内側の柔らかい部位 TOP BLADE	2,200円 (税込2,420円)
ザブトン 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 CHUCK FLAP	2,400円 (税込2,640円)
<b>おすすめ</b> 骨付きカルビ 骨付きカルビをタレに漬け込んだ味わい豊かな一品 FLAVORED RIBS	3,500円 (税込3,850円)
<b>おすすめ</b> サーロイン 極上のサーロインを焼肉のカットでお出しします SIRLOIN	3,400円 (税込3,740円)
サーロインの焼きすき 生卵で焼き風どうぞ SIRLOIN SUKIYAKI	3,500円 (税込3,850円)

青唐辛子 580円 (税込638円)  
GREEN CHILI PEPPER

青唐辛子(味噌漬) 680円 (税込748円)  
CHOPPED GREEN CHILI  
(MARINATED IN MISO)

焼きのり 500円 (税込550円)  
GRILLED NORI SEAWEED

# YAKINIKU

あっさり赤身の牛肉

<b>おすす</b> 上ハラミ HIGH GRADE OUTSIDE SKIRT	1,980円 (税込2,178円)
<b>おすす</b> 厚切りハラミ 数量限定 THICKLY SLICED OUTER SKIRT	3,500円 (税込3,850円)
<b>おすす</b> 棒ハラミ 極上の部位を極厚カットでお出しします 数量限定 STICK OUTSIDE SKIRT	3,800円 (税込4,180円)
ハラミ OUTSIDE SKIRT	1,280円 (税込1,408円)
サガリ HANGING TENDER	1,980円 (税込2,178円)
ロース LOIN	1,280円 (税込1,408円)
上ロース HIGH GRADE LOIN	1,680円 (税込1,848円)
シンシン SHINSHIN	1,980円 (税込2,178円)
ランプ きめ細かく上品な味わいの赤身肉です RUMP	1,480円 (税込1,628円)
トモサンカク シン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。 BACK LEG BASE	2,280円 (税込2,508円)
ツラミ 牛のほほ肉 CHEEK	980円 (税込1,078円)
イチボ お尻の先の稀少部位。霜降りの甘さと赤身の旨味が合わさった味わい ICHIBO	1,980円 (税込2,178円)
イチボ焼きすき 生卵で焼き風どうぞ AITCHBONE SUKIYAKI	2,080円 (税込2,288円)
薄焼きロース 極上ロースをボン酢ダレでどうぞ GRILLED THIN LOIN	2,800円 (税込3,080円)
ヒレコロ FILLET DICE	1,800円 (税込1,980円)
宮崎牛奇跡のヒレ 焼肉カット MIYAZAKI BEEF FILLET SLICE-CUT	5,800円 (税込6,380円)
宮崎牛奇跡のヒレ MIYAZAKI BEEF FILLET	5,800円 (税込6,380円)
宮崎牛シャトーブリアン MIYAZAKI BEEF CHATEAUBRIAND	12,000円 (税込13,200円)

# VARIOUS MEAT&MORE

ホルモン、豚、鶏、馬、魚介、野菜

<b>おすす</b> 上ミノ (塩 又は タレ) HIGH GRADE 1ST STOMACH(SALT AND LEMON OR SAUCE)	1,280円 (税込1,408円)
上ミノの醤油漬け	1,280円 (税込1,408円)
ホルモン OFFAL	980円 (税込1,078円)
ハツ HEART	980円 (税込1,078円)
レバー LIVER	980円 (税込1,078円)
テール TAIL	980円 (税込1,078円)
コリコリ 名前の通りコリコリの食感を KORIKORI CRISPY	980円 (税込1,078円)
コブクロ KOBUKURO WOMB	980円 (税込1,078円)
豚トロ NOTATION PORK TORO	980円 (税込1,078円)
ヤゲン CHICKEN GRISTLE	980円 (税込1,078円)
鶏もも CHICKEN THIGH	880円 (税込968円)
サムギョプサル(豚) サンチュ、プロチュ、ネギサラダ、ニンニク、テンジャンのセットが付きます SAMGYEOPSAL(PORK)	1,480円 (税込1,628円)
焼きイカ GRILLED SQUID	980円 (税込1,078円)
エビ焼き SHRIMP	880円 (税込968円)
ホタテ SCALLOP	980円 (税込1,078円)
焼き野菜 GRILLED VEGETABLES	880円 (税込968円)
ニンニク丸ごと焼き 青森産の香り豊かなニンニクをまるごとどうぞ GRILLED WHOLE GARLIC	900円 (税込990円)

( )内の価格はすべて税込になります。

# RICE

ごはんもの

 石焼ビビンバ STONE POT BIBIMBAP	1,380円 (税込1,518円)
 大徳寿ミノチャーハン 鉄皿でお出します DAITOKUJYU SPECIAL FRIED RICE	1,380円 (税込1,518円)
ネギご飯 GREEN ONION RICE(SMALL, MEDIUM, LARGE)	小 430円 (税込473円) 中 480円 (税込528円) 大 530円 (税込583円)
ライス RICE(SMALL, MEDIUM, LARGE)	小 330円 (税込363円) 中 380円 (税込418円) 大 430円 (税込473円)

# SOUP&GUKBAP

スープ、クッパ

カルビスープ (普通、中辛、激辛)からお選びください RIB SOUP (NORMAL, MEDIUM SPICY, SUPER SPICY)	980円 (税込1,078円)
コムタンスープ 牛骨とテールで作ったスープ GOMTANG SOUP	980円 (税込1,078円)
 ユッケジャンスープ (普通、中辛、激辛)からお選びください YUKGAEJANG SOUP (NORMAL, MEDIUM SPICY, SUPER SPICY)	980円 (税込1,078円)
テンジャンチゲ 当店おすすめ！たっぷりの野菜と豚肉、青唐辛子、アサリ、豆腐を韓国味噌で煮込んだ定番のスープです。 DOENJANG JJIGAE	1,080円 (税込1,188円)
 蟹テンジャンチゲ CRAB DOENJANG JJIGAE	1,480円 (税込1,628円)
玉子クッパ GUKBAP	880円 (税込968円)
カルビクッパ 牛バラ肉の煮込みスープ KALBI GUKBAP	1,080円 (税込1,188円)
コムタンクッパ GOMGUK GUKBAP	1,080円 (税込1,188円)
ユッケジャンクッパ 牛肉と野菜、ワラビやもやし等の入った辛いスープです YUKGAEJANG GUKBAP	1,080円 (税込1,188円)
味噌唐辛子のクッパ MISO CHILI GUKBAP	1,080円 (税込1,188円)
わかめスープ WAKAME SEAWEED SOUP	680円 (税込748円)
卵スープ EGG SOUP	680円 (税込748円)
野菜スープ VEGETABLE SOUP	680円 (税込748円)

( )内の価格はすべて税込になります。

# NOODLE

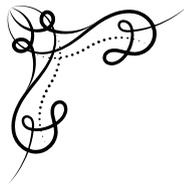
麺類

<b>冷麺</b> 太麺、細麺、極細麺 お好みでお酢、からしと一緒に召し上がり下さい COLD NOODLES	1,080円 (税込1,188円)
<b>ビビン麺</b> 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 BIBIM NOODLES	1,080円 (税込1,188円)
<b>カルビ煮込みうどん</b> SIMMERED RIBS UDON	1,180円 (税込1,298円)
<b>ソルロンタン</b> SEOLLEONGTANG	1,280円 (税込1,408円)

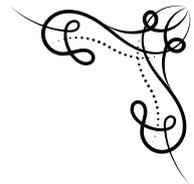
# DESSERT

デザート

<b>アイスクリーム</b> (バニラ/抹茶) ICE CREAM(VANILLA/MATCHA)	420円 (税込462円)	<b>白桃のシャーベット</b> WHITE PEACH SHERBET	680円 (税込748円)
<b>柚子シャーベット</b> YUZU SHERBET	420円 (税込462円)	<b>フォンダンショコラ</b> CHOCOLATE FONDANT	680円 (税込748円)
<b>杏仁豆腐</b> ALMOND JELLY	500円 (税込550円)	<b>レアチーズケーキ</b> RARE CHEESE CAKE	780円 (税込858円)



## 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

8,000円 (税込8,800円)

〈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

10,000円 (税込11,000円)

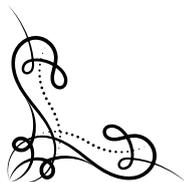
〈上塩タン・上ハラミ・上カルビ・シンシン・イチボ〉 (計320g)  
GORGEOUS MEAT CAKE (HIGH GRADE SALT TONGUE, HIGH GRADE OUTSIDE SKIRT, HIGH GRADE RIBS, SHINSHIN, AITCHBONE)

### プレミアム肉ケーキ

15,000円 (税込16,500円)

〈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8,000円 (税込8,800円) からお造り致します。



# — To Go Menu —

お持ち帰りメニュー

タン塩弁当 TONGUE BENTO	3,200円 (税込3,456円)	上塩タン弁当 HIGH GRADE TONGUE BENTO	4,200円 (税込4,536円)
ハラミ弁当 OUTSIDE SKIRT BENTO	2,200円 (税込2,376円)	上カルビ弁当 HIGH GRADE RIBS BENTO	3,200円 (税込3,456円)
カルビ弁当 RIB LUNCH BOX	2,600円 (税込2,808円)	特上カルビ弁当 FIRST-CLASS RIB LUNCH BOX	3,800円 (税込4,104円)
上ハラミ弁当 HIGH GRADE OUTSIDE SKIRT BENTO	3,800円 (税込4,104円)	トモサンカク弁当 BACK LEG BASE BENTO	3,800円 (税込4,104円)
上ロース弁当 HIGH GRADE LOIN BENTO	3,000円 (税込3,240円)	ザブトン弁当 CHUCK FLAP BENTO	3,800円 (税込4,104円)
		特選弁当 SPECIAL SELECTION BENTO	5,500円 (税込5,940円)

お弁当以外にも各種お持ち帰りできます  
スタッフまでお問い合わせください