



上質な厳選肉、前菜からデザートまで

COURSE



お薦めのお肉が楽しめる



プラチナ コース Platinum course

黒毛和牛 ランプ あか牛上カルビ
上タン 糸島どり鶏もも 糸島豚カルビ

お一人様

¥4,680

(税込 5,148円)

コースには下記がついています

- ・ウェルカムドリンク
- ・本日の前菜 ・キムチ
- ・本日のサラダ ・本日のスープ
- ・アラカルト ・サンチュ
- ・デザート ・食後のドリンク

デザート選べます

- ・あまおう苺レアチーズケーキプレート
- ・あまおう苺モンブランパフェ
- ・ツインパフェ



写真はお一人様分のイメージです



厳選黒毛和牛が楽しめるプレミアムコース

ロイヤルコース
Royal course 一人様 ¥5,680 (税込6,248円)

黒毛和牛 イチボ 黒毛和牛 三角上カルビ あか牛ミスジ あか牛カイノミ 上タン 糸島豚カルビ



写真はお一人様分のイメージです

ウェルカムドリンク

- ・グラスビール
- ・グラスワイン (赤・白)
- ・日本酒 (越乃寒梅)
- ・ノンアルコールビール
- ・ココ・コーラ
- ・メロンソーダ
- ・カルピス
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶
- ・はちみつレモンソーダ
- ・ゆずジュース
- ・ゆずソーダ
- ・ポンカンジュース
- ・ポンカンソーダ
- ・マンゴージュース
- ・マンゴーソーダ
- ・グレープフルーツジュース
- ・グレープフルーツソーダ
- ・ピーチソーダ
- ・ラムネソーダ
- ・ラ・フランスソーダ
- ・オレンジ (100%ジュース)
- ・りんご (100%ジュース)
- ・パイナップル (100%ジュース)

アラカルト

- ・石焼明太ビビンバ
- ・牡蠣スンドゥブ
- ・チヂミ
- ・韓国冷麺
- ・ユッケジャン麺
- ・スンドゥブ
- ・黒毛和牛ローストビーフ握り
- ・ミニ黒毛和牛ローストビーフ丼
- ・ライス
- ・特製クッパ
- ・特製ユッケジャンクッパ
- ・石焼牛筋ビビンバ
- ・石焼ビビンバ
- ・温玉ビビンバ
- ・梅しそ茶漬け
- ・麦とろろめし

※麺にはそば粉が含まれています。





上質なあか牛が堪能できる

盛り合わせ

肥後あか牛盛



(2~3名様向)

¥6,880 (税込7,568円)

- フランクスステーキ
- ミスジ
- フランク
- カイノミ
- カルビ
- 特上カルビ



赤みが多く適度の脂肪分、旨味と柔らかさを兼ね備えた『健康和牛』



厳選希少部位が楽しめる

特選盛 (2~3名様向) ¥6,880 (税7,568円)

三角上カルビ
イチボ
上タン
あか牛カイノミ
あか牛ミスジ



贅沢に牛タン尽くし

熟成 上タン贅沢盛

(2~3名様向) ¥5,480 (税6,028円)

上タン
上タンステーキ
ネギ巻き上タン
短冊上タン
ネギ上タン塩



熟成タン

低温 **熟成** でじっくり旨味を引き出した逸品

上タン	¥1,190 (税込1,309円)
短冊上タン	¥1,790 (税込1,969円)
上タンステーキ	¥1,790 (税込1,969円)
ネギ上タン	¥1,290 (税込1,419円)
ネギ巻き上タン	¥1,290 (税込1,419円)
タンカルビ	¥890 (税込979円)
ネギタンカルビ	¥990 (税込1,089円)



特選 黒毛和牛

※ 塩とたれ選べます

リブローズステーキ	¥2,980 (税込3,278円)
イチボ	¥1,480 (税込1,628円)
三角カルビ	¥1,380 (税込1,518円)
三角上カルビ	¥1,880 (税込2,068円)
ローズ	¥1,980 (税込2,178円)
ランプ	¥1,180 (税込1,298円)
切り落とし	¥980 (税込1,078円)
ミスジ 焼きしゃぶ	¥1,780 (税込1,958円)
ミスジ 焼きすき / 卵2個付	¥1,880 (税込2,068円)



福毛和牛

赤身が多く適度の脂肪分、旨味と柔らかさを兼ね備えた『健康和牛』

肥後あか牛

カルビ	¥1,080 (税込1,188円)
ミスジ	¥1,680 (税込1,848円)
フランク	¥1,580 (税込1,738円)
カイノミ	¥1,780 (税込1,958円)
フランクステーキ	¥1,780 (税込1,958円)
特上カルビ	¥1,980 (税込2,178円)

宮崎有田牧場



Earth Medicine 0 (大地に薬はゼロ) の信念のもと、牛、飼料、水にも薬を使わず、丹精に育てられた黒毛和牛です。

有田牛



黒毛和牛
サーロインステーキ ¥2,480
(税込2,728円)

黒毛和牛 牛焼すき

一人前

¥1,880 (税込2,068円)

卵
2個付

追加の卵 1ヶ ¥100 (税込110円)



国産牛

US牛

F1牛

ツラミは牛の希少部位「頬肉」。濃厚な旨味と味わいの感じられるお肉。

国産牛ツラミ ¥1,180
(税込1,298円)



国産牛ツラミ

肉の旨味が濃く適度にサシがあり肉質・食感ともに上質なお肉。

ハラミ ¥1,280
(税込1,408円)

中落ちカルビ ¥1,180
(税込1,298円)



US牛ハラミ

F1牛は和牛と豪州産牛の交配種。霜降りと赤身のバランスがとれたお肉。

カルビ ¥980
(税込1,078円)

数量限定
上カルビ ¥1,080
(税込1,188円)

熟成ヒレカットステーキ ¥1,280
(税込1,408円)

自慢の逸品

壺漬け

壺漬けカルビ



壺漬けカルビ ¥1,180 (税込1,298円)

糸島豚カルビ

糸島市雷山系豊かな自然に囲まれた小高い丘の上で飼育されています。
柔らかい肉質と臭みが無く甘みのある脂身が特徴のヘルシーな豚肉。



豚

糸島豚カルビ ¥850 (税込935円)

サムギョプサル ¥1,280 (税込1,408円)
(サンチュ・キムチ付)

豚トロ ¥750 (税込825円)

ソーセージ 6本 ¥600 (税込660円)


手ごね生ソーセージ ¥980 (税込1,078円)



手ごね生ソーセージ

生でご提供致します。
香ばしく焼き上げて
お召しあがりください。

鶏

 糸島どり 鶏もも ¥820 (税込902円)

鶏せせり ¥850 (税込935円)



糸島どり 鶏もも



しま腸

センマイ

レバー

ミノ

黒毛和牛丸腸

ホルモン盛

ホルモン

ホルモン盛 ¥2,380 (税込2,618円)

黒毛和牛丸腸 ¥950 (税込1,045円)

しま腸ホルモン ¥820 (税込902円)

ミノ ¥990 (税込1,089円)

センマイ ¥780 (税込858円)

レバー ¥680 (税込748円)

黒毛和牛丸腸 ¥980 (税込1,078円)

しま腸ホルモン ¥850 (税込935円)

ミノ ¥1,020 (税込1,122円)

センマイ ¥810 (税込891円)

レバー ¥710 (税込781円)



海鮮盛り

海鮮

海鮮盛り ¥2,180 (税込2,398円)

イカ ¥690 (税込759円)

ホタテ 3ヶ ¥680 (税込748円)


殻付ホタテ 2ヶ ¥780 (税込858円)


海老 3尾 ¥750 (税込825円)

石焼


石焼トマトチーズビビンバ ¥1,090 (税込1,199円)

石焼ビビンバ ¥990 (税込1,089円)

 石焼牛筋ビビンバ ¥1,090 (税込1,199円)

 石焼牛筋チャーハン ¥900 (税込990円)

特製クッパ ¥770 (税込847円)


 特製ユッケジャンクッパ ¥870 (税込957円)


温玉ビビンバ ¥880 (税込968円)




石焼牛筋ビビンバ

飯

 黒毛和牛ローストビーフ握り ¥500 (税込550円)

 黒毛和牛ローストビーフ丼 ¥1,100 (税込1,210円)

 ミニ黒毛和牛ローストビーフ丼 ¥900 (税込990円)

麦とろろめし ¥400 (税込440円)

梅じそ茶漬け ¥400 (税込440円)

牛筋カレー ¥630 (税込693円)

韓国のり ¥260 (税込286円)

・白ごはん ・麦ごはん

(小) ¥300 (税込330円) (中) ¥320 (税込352円) (大) ¥350 (税込385円)



黒毛和牛ローストビーフ握り



黒毛和牛ローストビーフ丼



麦とろろめし


麺

※麺にはそば粉が含まれています

梅しそ冷麺 ¥880 (税込968円)

韓国冷麺 ¥720 (税込792円)

 ユッケジャン麺 ¥880 (税込968円)

 ユッケジャンうどん ¥880 (税込968円)





梅しそ冷麺


牡蠣スンドゥブ




鍋

 スンドゥブ ¥780 (税込858円)

 ホルモンチゲ ¥980 (税込1,078円)

 牡蠣スンドゥブ ¥880 (税込968円)

スープ

 ユッケジャンスープ ¥580 (税込638円)

わかめスープ ¥350 (税込385円)

玉子スープ ¥350 (税込385円)

わか玉スープ ¥380 (税込418円)

コーンスープ ¥450 (税込495円)



ユッケジャンスープ



玉子スープ

キムチ

白菜キムチ ¥420 (税込462円)

オイキムチ ¥420 (税込462円)

カクテキ ¥420 (税込462円)

キムチ三種盛り ¥980 (税込1,078円)

ナムル盛り ¥480 (税込528円)



白菜キムチ




オイキムチ

一品

馬刺し ¥1,280 (税込1,408円)

国産桜ユッケ ¥980 (税込1,078円)

 自家製黒毛和牛ローストビーフ ¥980 (税込1,078円)

センマイ刺し ※たれ選べます
特製ダレ or ポン酢 ¥880 (税込968円)

ヤンニョムチキン ¥800 (税込880円)

鶏の唐揚げ ¥800 (税込880円)

熟成タンの唐揚げ ¥680 (税込748円)



馬刺し



自家製黒毛和牛ローストビーフ

国産桜ユッケ



センマイ刺し

ヤンニョムチキン



海鮮チヂミ

韓国風冷奴

エビフライ 2尾 ¥580 (税込638円)

ポテトフライ ¥580 (税込638円)

葱みそ冷奴 ¥480 (税込528円)

韓国風冷奴 ¥480 (税込528円)


やみつきキュウリ ¥480 (税込528円)

チヂミ ¥680 (税込748円)


海鮮チヂミ ¥1,080 (税込1,188円)

サラダ



 新じゃがいもとベーコンのサラダ

¥880 (税込968円) ハーフサイズ Half Size ¥580 (税込638円)

 タコとセロリの春サラダ

¥880 (税込968円) ハーフサイズ Half Size ¥580 (税込638円)

キャベツと玉ねぎのさっぱりサラダ

¥680 (税込748円) ハーフサイズ Half Size ¥380 (税込418円)

シュリンプと海藻たっぷりサラダ

¥880 (税込968円) ハーフサイズ Half Size ¥580 (税込638円)

シーザーサラダ

¥880 (税込968円) ハーフサイズ Half Size ¥580 (税込638円)

チョレギサラダ

¥780 (税込858円) ハーフサイズ Half Size ¥480 (税込528円)

新じゃがいもとベーコンのサラダ



タコとセロリの春サラダ

サラダのドレッシング選べます

- ・シーザー ・ポン酢 ・和 風
- ・わさび ・イタリアン



シュリンプと
海藻たっぷりサラダ



シーザーサラダ

焼野菜



サンチュ 8枚 ¥500 (税込550円)

にんにくホイル焼 ¥480 (税込528円)

焼野菜盛り合わせ ¥580 (税込638円)

各種 ¥200 (税込220円)

- ・キャベツ ・ピーマン (6ケ)
- ・白ネギ (6ケ) ・たまねぎ (4ケ)
- ・しいたけ (4ケ)

厳選したこだわりの

WINE MENU

残ったボトルワインはお持ち帰りできます



フルボディ
サンタ・リタ
スリー・メダルズ
カベルネ・ソーヴィニヨン

カシスやブルーベリーの香りに加えて
フレンチオーク樽材由来の香ばしさや
深みのある風味も楽しめます。

¥3,000 (税込 3,300円)



フルボディ
ベリンジャー
ファウンダース・エステート
カベルネ・ソーヴィニヨン

黒いベリーの香りに
濃厚な果実味と練れた渋味が魅力的。
シナモン、バニラ、モカを想わせる余韻。

¥5,000 (税込 5,500円)



フルボディ
ピーター・レーマン
ポートレート シラーズ

暗い森の果実のブーケがあり
チョコレートとバニラのほのかな香りと
ベルベットのような豊かなフレーバーです。

¥5,000 (税込 5,500円)



ミディアムフルボディ
マルケス・デ・リスカル
テンプラニーリョ

十分なボディと余韻を持つしっかり
とした味わいが特長です。

¥4,000 (税込 4,400円)



フルボディ
マルケス・デ・リスカル
ティント レセルバ

2年以上のアメリカンオーク樽熟成、
瓶熟成を1年以上経ています。
バニラフレーバーの香りが心地良く、
エレガントな味わい、長い余韻も魅力的。

¥6,000 (税込 6,600円)



ミディアムボディ
クラウドライン オレゴン
ピノ・ノワール

明るいルビー色で、ベリー系アロマが魅力。
口に含むとまるやかさ、深み、
ほのかな果実の酸味が混ざり合い、
シルクのような舌ざわりを生み出します。

¥10,000 (税込 11,000円)



辛口
メゾン・ジョゼフ・
ドルーアン シャブリ

緑がかった淡い黄金色が特徴。
フルーティーな味わいでミネラルの
ニュアンスもあり心地よく長い余韻です。

¥7,000 (税込 7,700円)



辛口
ヌヴィアナ・シャルドネ

ピーチやパッションフルーツ等の
果実の香りが特徴。フレッシュな口当たり。

¥3,000 (税込 3,300円)



グラスワイン ¥390 (税込 429円)

赤/ハートリーフ

白/ハートリーフ

未成年者及びお車を運転されるお客様の飲酒は固くお断り致します

AZUMA 厳選地焼酎 / 数量限定 各 ¥580 (¥638円)

・ロック・水割り・お湯割り・ウーロン割り



富乃宝山 (芋)
爽快な口当たり、柑橘のようなフルーティーな味わいでロックがおすすめ。



佐藤 / 黒 (芋)
黒麹仕込みによる芋のどっしりとした力強いアクセントが特徴。



佐藤 (麦)
麦の素材感や、やわらかな甘さを感じる事が出来る麦焼酎。



なかむら (芋)
上品な香り・味わい・余韻が楽しめる伝統ある焼酎。



赤兎馬 (芋)
甘い香りと、旨味が絶妙に調和した飲み応えのある味わい。



AZUMA 厳選日本酒

<p>特別本醸造</p> <p>越乃寒梅</p> <p>すっきりとした旨みとふくらみ究極の食中酒。</p> <p>¥580 (¥638円)</p>	<p>純米大吟醸</p> <p>田中六五</p> <p>「山田錦」特有の旨味をたたえつつ端正な仕上がり。</p> <p>¥780 (¥858円)</p>	<p>山廃純米</p> <p>美田</p> <p>米の旨みと山廃造りならではの酸味が調和したにこり酒。</p> <p>¥680 (¥748円)</p>	<p>純米吟醸</p> <p>鍋島</p> <p>お米の旨みがぐっと凝縮したのど越し爽やかな清涼感あるお酒。</p> <p>¥880 (¥968円)</p>	<p>純米吟醸</p> <p>みむろ杉</p> <p>穏やかな香りとフレッシュでお米の旨みが広がる銘酒。</p> <p>¥780 (¥858円)</p>	<p>純米吟醸</p> <p>東一</p> <p>フレッシュで瑞々しい果実の香りとを感じる飲みやすい新酒です。</p> <p>¥780 (¥858円)</p>
--	---	--	---	---	--



ボトル

※ボトルキープは致していません



風の森
秋津穂

純米奈良酒

ほのかな果実の香りとクリアにまとまった余韻ある酸味。風の森の代表作。

720ml **¥3,500** (¥3,850円)



東一
山田錦

純米酒

山田錦の持ち味を十分に引き出し、落ち着いた香りと旨味のある安定感抜群の一品です。

720ml **¥4,000** (¥4,400円)

焼酎 各 ¥490 (¥539円)

・ロック・水割り・お湯割り・ウーロン割り

- 黒霧島 (芋)
- いいちこ (麦)
- 白岳 (米)

各種 **焼酎ハイボール** **¥490** (¥539円)



ウイスキー



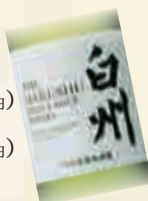
- ジョニーウォーカー [S] ¥540 (¥594円) [W] ¥840 (¥924円)
- ジャックダニエル [S] ¥540 (¥594円) [W] ¥840 (¥924円)



日本酒

松竹梅【熱かん・ひや】 **¥490** (¥539円)

- 白州 [S] ¥1,080 (¥1,188円) [W] ¥1,180 (¥1,298円)



ビール

- 【サッポロ 黒ラベル】生ビール ¥650 (税715円)
- 【サッポロ 黒ラベル】グラスビール ¥390 (税429円)
- 【サッポロラガー】瓶ビール ¥650 (税715円)
- 【エビス】瓶ビール ¥690 (税759円)
- ノンアルコールビール ¥390 (税429円)
(プレミアムアルコールフリー 0.00% / 334ml)

ハイボール 強炭酸

- ハイボール ¥490 (税539円)
- 梅ハイボール ¥520 (税572円)
- ゆずハイボール ¥520 (税572円)
- ボンカンハイボール ¥520 (税572円)
- マンゴーハイボール ¥520 (税572円)
- グレープフルーツハイボール ¥520 (税572円)
- コーラハイボール ¥520 (税572円)
- ジンジャーハイボール ¥520 (税572円)
- ダブルハイボール ¥590 (税649円)
- 日本酒ハイボール ¥780 (税858円)
- 赤ワインハイボール ¥780 (税858円)
- 白州ハイボール ¥1,080 (税1,188円)

果実酒 各 ¥580 (税638円)

- ・ロック・強炭酸ソーダ
- ゆず/梅/もも/みかん/みっく酒

ワインカクテル 各 ¥520 (税572円)

- カリモーチョ (赤ワイン+コーラ)
- キティ (赤ワイン+ジンジャーエール)
- ロマンチックハーモニー (赤ワイン+カルピス)

カクテル 各 ¥490 (税539円)

- カルアミルク
- 巨峰サワー
- カルピスサワー
- パンチレモンサワー
- ライムサワー
- ウーロンハイ
- カシスソーダ
- カシスオレンジ
- カシスウーロン



ヨーグリートカクテル 各 ¥520 (税572円)

- ラムネ りんご
- オレンジ ジンジャー
- パイン ライム
- レモン カルピス
- ピーチ ミルク



ソフトドリンク 各 ¥250 (税275円)

- コカ・コーラ
- ジンジャーエール
- メロンソーダ
- カルピス
- カルピスソーダ
- はちみつレモンソーダ
- ピーチソーダ
- ラムネソーダ
- ラ・フランスソーダ
- ウーロン茶 (ホット or アイス)
- コーヒー (ホット or アイス)
- ゆずジュース
- ゆずソーダ
- ボンカンジュース
- ボンカンソーダ
- マンゴージュース
- マンゴーソーダ
- グレープフルーツジュース
- グレープフルーツソーダ



100% ジュース

- オレンジジュース
- パインジュース
- りんごジュース

未成年者及びお車等を運転されるお客様の飲酒は固くお断り致します

ICECREAM & SHERBET 各 ¥250 (税275円)



桜アイス

ストロベリーアイス

ゆずシャーベット

黒ごまアイス

チョコアイス

バニラアイス

Spring Sweets

春のスイーツ

AZUMA ORIGINAL

あまおう苺
レアチーズケーキ
プレート
¥880 (税968円)



あまおう苺
モンブランパフェ
¥880 (税968円)



ツインパフェ
¥780 (税858円)
2種類選べます

※付け合わせのフルーツは仕入れ状況により変更になる場合がございます。



焼肉 AZUMA
店舗紹介



香椎浜店

TEL(092)609-9131

福岡県福岡市東区香椎浜3-3-10



ひびきの店

TEL(093)742-7711

福岡県北九州市若松区ひびきの北3-3



伊万里店

TEL(0955)20-9030

佐賀県伊万里市松島町712-7



ランチタイム 【土日祝】 11:00~15:00