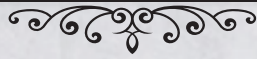




上質な厳選肉、前菜からデザートまで

# 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
- 🌟 黒毛和牛三角カルビ
- 🍷 上タン
- 🍷 糸島どり鶏もも
- 🍷 糸島豚カルビ

お一人様

¥4,380

(税込 4,818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
- ・本日のサラダ
- ・アラカルト
- ・デザート
- ・キムチ
- ・本日のスープ
- ・サンチュ
- ・食後のドリンク

デザート選べます

- ・キャラメルナッツケーキプレート
- ・生チョコモンブランパフェ
- ・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 **Royal course** コース

お一人様 ¥5,380 (税込5,918円)

黒毛和牛 イチボ 黒毛和牛 三角上カルビ 黒毛和牛 牛バラ 黒毛和牛 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
- ・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
- ・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
- ・マンゴー (100%ジュース)
- ・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

- ・牡蠣スンドゥブ
- ・チヂミ
- ・韓国冷麺
- ・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
- ・十六穀米とろろめし
- ・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



※麺にはそば粉が含まれています。



厳選希少部位が楽しめる

盛り合わせ

特選盛 (2~3名様向) ¥5,880 (税込6,468円)

- 上タンステーキ
- 上タン
- PI上カルビ
- カイノミ
- ランプ
- 三角上カルビ



贅沢に牛タン尽くし

熟成 上タン贅沢盛

(2~3名様向) ¥5,480 (税込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



黒毛和牛を堪能できる



三角上カルビ  
イチボ  
カイノミ  
牛バラ  
あか牛中落ちカルビ

和牛盛 (2~3名様向)  
¥6,980 (税込7,678円)



糸島どり鶏もも  
糸島豚カルビ  
USしま腸  
US牛ハラミ  
US牛ミスジ  
FIカルビ



バラエティに楽しめる

AZUMA 盛

(2~3名様向) ¥4,780 (税込5,258円)





# 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	¥1,690 (税込1,859円)
上タンステーキ	¥1,890 (税込2,079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

イチボステーキ	¥1,480 (税込1,628円)
イチボ	¥1,480 (税込1,628円)
カイノミ	¥1,380 (税込1,518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)
ランプ	¥1,180 (税込1,298円)
牛バラ	¥1,180 (税込1,298円)
切り落とし	¥980 (税込1,078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

¥1,680 (税込1,848円)

卵  
2個付

追加の卵 1ケ ¥100 (税込110円)



# 黒毛和牛

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

中落ちカルビ

¥1,080 (税込1,188円)



あか牛中落ちカルビ

# US牛

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。

ミスジ ¥980 (税込1,078円)

ハラミ ¥1,280 (税込1,408円)



US牛ミスジ



F1牛上カルビ

# F1牛

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。

**F1** カルビ ¥880 (税込968円)

**数量限定** **F1** 上カルビ ¥980 (税込1,078円)

**F1** 熟成ヒレカットステーキ  
¥1,180 (税込1,298円)

# 国産牛

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 ¥1,080 (税込1,188円)



国産牛ツラミ



自慢の逸品

# 壺漬け

壺漬けカルビ



壺漬けカルビ ¥980 (税込1,078円)

## 糸島豚カルビ

糸島市雷山山系の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 ¥1,180 (税込1,298円)  
(サンチュ・キムチ付)

豚トロ ¥590 (税込649円)

ソーセージ 6本 ¥580 (税込638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)

国産鶏せせり ¥850 (税込935円)



糸島どり

糸島どり 鶏もも



# ホルモン

ホルモン盛

ホルモン盛 ¥2,180 (税込2,398円)

● 黒毛和牛丸腸 ¥850 (税込935円)

USしま腸ホルモン ¥680 (税込748円)

ミノ ¥830 (税込913円)

センマイ ¥680 (税込748円)

レバー ¥580 (税込638円)

● ● 黒毛和牛丸腸 ¥900 (税込990円)

● USしま腸ホルモン ¥730 (税込803円)

● ミノ ¥880 (税込968円)

● センマイ ¥730 (税込803円)

● レバー ¥630 (税込693円)



海鮮盛り

# 海鮮

海鮮盛り ¥2,080 (税込2,288円)

イカ ¥680 (税込748円)

ホタテ 3ヶ ¥580 (税込638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 ¥930 (税込1,023円)

石焼ビビンバ ¥870 (税込957円)

 石焼牛筋ビビンバ ¥900 (税込990円)

 石焼牛筋チャーハン ¥870 (税込957円)

特製クッパ ¥740 (税込814円)


 特製ユッケジャンクッパ ¥840 (税込924円)


温玉ビビンバ ¥850 (税込935円)




石焼牛筋ビビンバ

# 飯

 黒毛和牛ローストビーフ握り ¥480 (税込528円)

 黒毛和牛ローストビーフ丼 ¥1,080 (税込1,188円)

 ミニ黒毛和牛ローストビーフ丼 ¥880 (税込968円)

十六穀米とろろめし ¥380 (税込418円)

梅じそ茶漬け ¥380 (税込418円)

牛筋カレー ¥600 (税込660円)

韓国のり ¥260 (税込286円)

十六穀米ごはん (小) ¥270 (税込297円)

or 白ごはん

(中) ¥290 (税込319円)

(大) ¥320 (税込352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



十六穀米とろろめし

# 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)



梅しそ冷麺

牡蠣サンドゥブ



# 鍋

辛 スンドゥブ ¥780 (税込858円)

辛 ホルモンチゲ ¥980 (税込1,078円)

辛 牡蠣サンドゥブ ¥880 (税込968円)

# スープ

辛 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)

# 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)



ユッケジャンスープ



玉子スープ



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)

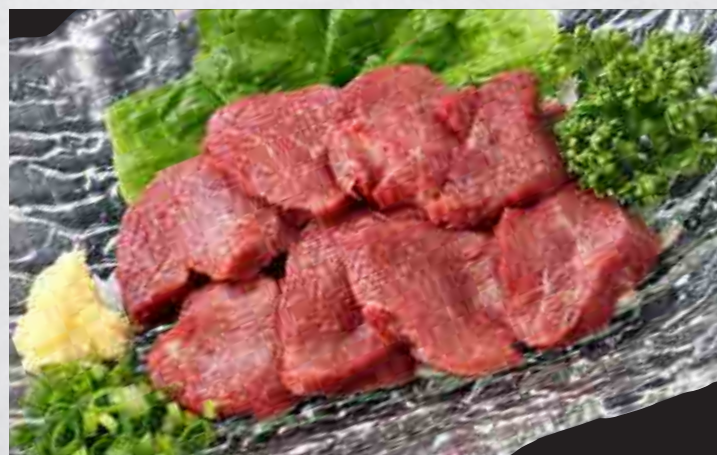
 センマイ刺し ※たれ選べます  
特製ダレ or ポン酢 ¥880 (税込968円)

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)

 カキフライ ¥880 (税込968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

もっチーズ

エビフライ ¥580 (税込638円)

ポテトフライ ¥580 (税込638円)

もっチーズ 4個 ¥680 (税込748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



カリフラワーとブロッコリーの冬サラダ

 カリフラワーとブロッコリーの冬サラダ

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

 大根と青じその冬サラダ

¥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)



大根と青じその冬サラダ

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)

## 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ヶ)
- ・白ネギ (6ヶ) ・たまねぎ (4ヶ)
- ・しいたけ (4ヶ)

# WINE MENU

残ったボトルワインはお持ち帰りできます

グラスワイン ¥390 (税込429円)

赤 / ガルシア・カリオン 白 / ハートリーフ



RISCAL



赤 フルボディ

マルケス デ リスカ  
テンプラニーリョ

¥4,000 (税込4,400円)

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。



KOONUNGA-HILL



赤 ミディアム

ペンフォールズ クヌンガヒル  
シラーズ / カベルネ

¥3,500 (税込3,850円)

継ぎ目のないフルーツ、  
タンニン、オークの  
マリアージュを感じられる  
ワイン。



## ビール

【サッポロ 黒ラベル】

生ビール ¥590 (税込649円)


【サッポロ 黒ラベル】

グラスビール ..... ¥390 (税込429円)

【サッポロラガー】

瓶ビール ..... ¥590 (税込649円)

【エビス】

瓶ビール  ..... ¥630 (税込693円)

ノンアルコールビール

¥390 (税込429円)

(プレミアムアルコールフリー 0.00% / 334ml)



未成年者及びお車（自転車含む）等を運転されるお客様の飲酒は固くお断り致します



CLASICO



赤 ミディアム

ベンテイスケーロ カベルネS  
クラシコ 13

¥2,500 (税込 2,750円)

柑橘系の果実のように  
さっぱりとしていて  
まろやかな味わい。



TILIA



白 辛口

ティリア・シャルドネ

¥2,500 (税込 2,750円)

洋なしやイチジクの  
ジャムの風味で  
まろやかでリッチな  
味わい。



NUVIANA



白 辛口

ヌヴィアナ・シャルドネ

¥2,500 (税込 2,750円)

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。

## ハイボール

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

未成年者及びお車（自転車含む）等を運転されるお客様の飲酒は固くお断り致します



## 焼酎 各¥490 (税込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 **強炭酸**  
焼酎ハイボール ¥490 (税込539円)

## カクテル 各¥480 (税込528円)

カルアミルク

カシスソーダ

巨峰サワー

カシスオレンジ

カルピスサワー

カシスウーロン

パンチレモンサワー

ライムサワー

ウーロンハイ



## ヨーグリートカクテル 各¥520 (税込572円)

ラムネ

りんご

オレンジ

ジンジャー

パイナップル

ライム

レモン

カルピス

ピーチ

ミルク



## 日本酒

松竹梅 【熱かん・ひや】 ¥390 (税込429円)

越乃寒梅 【新潟】 ¥580 (税込638円)



## ウィスキー

白州

【S】

【W】

¥1,080 (税込1,188円) ¥1,180 (税込1,298円)



## ソフトドリンク 各¥250 (税込275円)

ココ・コーラ

ゆずジュース

ジンジャーエール

ゆずソーダ

メロンソーダ

ポンカンジュース

カルピス

ポンカンソーダ

カルピスソーダ

グレープフルーツジュース

はちみつレモン

グレープフルーツソーダ

ピーチソーダ

ウーロン茶 (ホット or アイス)

ラムネソーダ

コーヒー (ホット or アイス)

ラ・フランスソーダ



## 果実酒 各¥580 (税込638円)

・ロック・**強炭酸**ソーダ

ゆず / 梅 / もも / みかん

## ワインカクテル 各¥520 (税込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)



### 100% ジュース

オレンジジュース

パイナップルジュース

りんごジュース

マンゴージュース

未成年者及びお車 (自転車含む) 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 (税込275円)



リンゴアイス



メープルアイス



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

# Winter Sweets

冬のスイーツ

AZUMA ORIGINAL

キャラメルナッツ  
ケーキプレート  
¥880 (税968円)



生チョコ  
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。