

JAPANESE WAGYU BEEF



— ヤザワミート特約店 —

GRAND MENU

ビール

生ビール (神泡のザ・プレミアム・モルツ)

(小) ¥480 税抜 (税込 ¥528)

(中) ¥680 税抜 (税込 ¥748)

キリン 一番搾り 瓶ビール

¥680 税抜 (税込 ¥748)

アサヒ スーパードライ 瓶ビール

¥680 税抜 (税込 ¥748)

INEDIT (イネディット)

¥2,700 税抜 (税込 ¥2,970)

オールフリー

¥500 税抜 (税込 ¥550)

梅酒・杏露酒

小正の梅酒

ロック・水・お湯割り

¥650 税抜 (税込 ¥715)

ソーダ割り

¥750 税抜 (税込 ¥825)

杏露酒 (あんず酒)

ロック・水・お湯割り

¥650 税抜 (税込 ¥715)

ソーダ割り

¥750 税抜 (税込 ¥825)

焼酎

※ボトルキープ期間は、3か月とさせていただきます。

チャミスル (甲) フレッシュ・すもも・マスカット
ミニボトル (360ml) ¥1,000 税抜 (税込 ¥1,100)

中々 なかなか (麦)

グラス ¥700 税抜 (税込 ¥770)

ボトル ¥4,500 税抜 (税込 ¥4,950)

青鹿毛 あおかげ (麦)

グラス ¥680 税抜 (税込 ¥748)

ボトル ¥4,300 税抜 (税込 ¥4,730)

一刻者 いっこもん 赤 (芋)

グラス ¥620 税抜 (税込 ¥682)

ボトル ¥4,000 税抜 (税込 ¥4,400)

喜六 きろく (芋)

グラス ¥680 税抜 (税込 ¥748)

ボトル ¥4,300 税抜 (税込 ¥4,730)

グラスの場合、ウーロン茶、緑茶、ジャスミン茶等、割りもの
プラス ¥120 税抜 (税込 ¥132)

ボトルの場合、氷・ミネラルウォーターのセット
¥500 税抜 (税込 ¥550)

その他のデキャンタセット
¥650 税抜 (税込 ¥715)

ソーダ

¥300 税抜 (税込 ¥330)

カットレモン (8 カット)

¥400 税抜 (税込 ¥440)

ミネラルウォーター

¥350 税抜 (税込 ¥385)

梅干し (1 粒) (紀州南高梅)

¥150 税抜 (税込 ¥165)

アイス (氷)

¥300 税抜 (税込 ¥330)

ワイン

グラスワイン (赤)

¥750 税抜 (税込 ¥825)

グラスワイン (白)

¥750 税抜 (税込 ¥825)

日本酒

久保田 千寿 一合 (冷や・熱燗)

¥1,100 税抜 (税込 ¥1,210)

二合 (冷や・熱燗)

¥2,100 税抜 (税込 ¥2,310)

松竹梅 霽 フローズン

シャリ!とろ!フルーティーなみぞれ酒

¥580 税抜 (税込 ¥638)

ウイスキー & ハイボール

※ボトルキープ期間は、3か月とさせていただきます。

角

ロック・水・お湯割り

¥650 税抜 (税込 ¥715)

ソーダ・ジンジャー・コーラ割り

¥750 税抜 (税込 ¥825)

ボトル

¥7,800 税抜 (税込 ¥8,580)

ジムビーム

ロック・水・お湯割り

¥600 税抜 (税込 ¥660)

ソーダ・ジンジャー・コーラ割り

¥700 税抜 (税込 ¥770)

ボトル

6,000 税抜 (税込 ¥6,600)

メーカーズマーク

ロック・水・お湯割り

¥650 税抜 (税込 ¥715)

ソーダ・ジンジャー・コーラ割り

¥750 税抜 (税込 ¥825)

ボトル

7,800 税抜 (税込 ¥8,580)

知多

ロック・水・お湯割り

¥1,000 税抜 (税込 ¥1,100)

ソーダ・ジンジャー・コーラ割り

¥1,100 税抜 (税込 ¥1,210)

白州

ロック・水・お湯割り

¥1,100 税抜 (税込 ¥1,210)

ソーダ・ジンジャー・コーラ割り

¥1,200 税抜 (税込 ¥1,320)

山崎

ロック・水・お湯割り

¥1,100 税抜 (税込 ¥1,210)

ソーダ・ジンジャー・コーラ割り

¥1,200 税抜 (税込 ¥1,320)

山崎 12年

ロック・水・お湯割り

¥1,700 税抜 (税込 ¥1,870)

ソーダ・ジンジャー・コーラ割り

¥1,800 税抜 (税込 ¥1,980)

サワー

阿蘇の気分爽快茶ハイ
薬草園の濃い緑茶ハイ

¥650 税抜 (税込 ¥715)

ウーロンハイ
ジャスミンハイ
耐ハイ

カルピスハイ

¥600 税抜 (税込 ¥660)

紀州梅干しサワー
生レモンサワー
生グレープフルーツサワー

¥700 税抜 (税込 ¥770)

カクテル

カシスソーダ (カシス+ソーダ)

カシスウーロン (カシス+ウーロン茶)

カシスオレンジ (カシス+オレンジジュース)

カシスグレープ (カシス+グレープフルーツジュース)

モスコミュール (ウォッカ+ジンジャーエール)

ウォッカトニック (ウォッカ+トニックウォーター)

スクリュードライバー (ウォッカ+オレンジジュース)

ジントニック (ジン+トニックウォーター)

ジンバック (ジン+ジンジャーエール)

ラムトニック (ラム+トニックウォーター)

ラムコーク (ラム+コーラ)

シャンディーガフ (生ビール+ジンジャーエール)

ピーチウーロン (ピーチ+ウーロン茶)

ピーチソーダ (ピーチ+ソーダ)

ピーチグレープ (ピーチ+グレープフルーツジュース)

ピーチオレンジ (ピーチ+オレンジジュース)

各 **¥630** 税抜 (税込 ¥693)

ソフトドリンク

阿蘇の気分爽快茶
薬草園の濃い緑茶

¥450 税抜 (税込 ¥495)

オールフリー

¥500 税抜 (税込 ¥550)

ウーロン茶

ジャスミン茶

コーラ

ジンジャーエール

¥380 税抜 (税込 ¥418)

カルピスソーダ

¥450 税抜 (税込 ¥495)

オレンジジュース 100%
リンゴジュース 100%
グレープフルーツ 100%
カルピス

¥400 税抜 (税込 ¥440)

お子様ジュース

オレンジ・リンゴ
グレープフルーツ
カルピス・ウーロン茶
ジャスミン茶・薬草茶
コーラ・ジンジャーエール

¥250 税抜 (税込 ¥275)



宴会・接待・新年会 忘年会デート等に最適!

※2名様よりのコースメニューとなります。

※写真はメニュー用のイメージです。実際と多少異なる場合がございます。



※写真は2名様分となります。

大滝コース

キムチ盛合せ	国産黒毛和牛 A5 カルビ
ナムル盛合せ	国産黒毛和牛 A5 ロース
グリーンサラダ	稀少部位 3種盛合せ
牛筋煮込	ホルモン 2種盛合せ
ハツ	本日の御飯物
	自家製シャーベット

稀少部位はその日の入荷状況により変わります、ご了承下さい。

お一人様 **¥6,000** 税抜 (税込 ¥6,600)

大滝スペシャルコース

キムチ盛合せ	国産黒毛和牛 A5 カルビ
ナムル盛合せ	国産黒毛和牛 A5 ロース
グリーンサラダ	稀少部位 6種盛合せ
牛筋煮込	ホルモン 3種盛合せ
炙りユッケ刺	本日の御飯物
上タン塩	自家製杏仁プリン or 自家製シャーベット

稀少部位はその日の入荷状況により変わります、ご了承下さい。

お一人様 **¥8,500** 税抜 (税込 ¥9,350)



※写真は2名様分となります。

※全てのコース共に、ドリンクは別料金となります。

※上記のコースメニュー以外に **稀少部位スペシャル** (その日の入荷状況次第) など、ご要望に合わせてご用意させていただきます。

※料金は 10,000 円からになります。



何はともあれとりあえず！

※写真はメニュー用のイメージです。
実際と多少異なる場合がございます。

韓国のり

そのままおいしい！

¥250 税抜 (税込 ¥275)

チャンジャ

おつまみの定番！ 鱈腸のコリコリ感が最高！！

¥500 税抜 (税込 ¥550)

ピリ辛豆腐

冷たい豆腐に辛ゴマたれをかけてあります。

¥500 税抜 (税込 ¥550)

牛筋煮込み

牛筋をとろとろに煮込んだ煮込み！

¥680 税抜 (税込 ¥748)

五香味野菜のチヂミ

韓国家庭料理の定番！ おつまみに！！

¥980 税抜 (税込 ¥1,078)

チャプチェ

春雨と野菜を炒めた一品！

¥980 税抜 (税込 ¥1,078)

辛口チャプチェ

ピリ辛うま辛なチャプチェ！

¥980 税抜 (税込 ¥1,078)

特選レバーパテ

新鮮な牛レバーを使用した特製パテ！

¥900 税抜 (税込 ¥990)

大滝の牛タンジャーキー

自家製ジャーキー！ 最高なおつまみです！ お持ち帰り用も御座います。

¥500 税抜 (税込 ¥550)

牛タンとニンニクのアヒージョ

スペインを代表する料理の焼肉屋アレンジ！！

¥750 税抜 (税込 ¥825)



牛筋煮み



辛口チャプチェ



特選レバーパテ



大滝の牛タンジャーキー



牛タンとニンニクのアヒージョ



まずはお野菜から！
極上のお肉と一緒にどうぞ！！

※写真はメニュー用のイメージです。実際と多少異なる場合がございます。

シンシンのバーナー焼

国産黒毛和牛A5ランクのシンシンを
サラダ(玉ねぎ・長ねぎ・きゅうり・人参・かいわれ)
の上に敷き詰めてバーナーで炙り
おろしポン酢をかけてお召上がり頂きます。

¥1,300 税抜 (税込 ¥1,430)



大人気!



グリーンサラダ

ゴマ(ゴマ油をベースにしたドレッシング)
or 和風(醤油ベースのドレッシング)

¥680 税抜 (税込 ¥748)

チョレギサラダ

焼肉屋定番のドレッシング

¥680 税抜 (税込 ¥748)

シーザーサラダ

言うまでもない! 人気のサラダです

¥700 税抜 (税込 ¥770)

自家製白菜キムチ

¥600 税抜 (税込 ¥660)

自家製オイキムチ

¥600 税抜 (税込 ¥660)

自家製キムチの盛合せ

(白菜キムチ、オイキムチ、カクテキ)

¥1,200 税抜 (税込 ¥1,320)

自家製カクテキ

¥600 税抜 (税込 ¥660)

自家製うずらキムチ

¥600 税抜 (税込 ¥660)



自家製ナムルの盛合せ

¥1,100 税抜 (税込 ¥1,210)

自家製もやしナムル

¥500 税抜 (税込 ¥550)

自家製ほうれん草・小松菜ナムル

¥500 税抜 (税込 ¥550)

自家製大根ナムル

¥500 税抜 (税込 ¥550)

自家製ぜんまいナムル

¥600 税抜 (税込 ¥660)

野菜焼き

¥980 税抜 (税込 ¥1,078)

ニンニク焼き

¥550 税抜 (税込 ¥605)

サンチュ

¥600 税抜 (税込 ¥660)

冷しトマト

¥600 税抜 (税込 ¥660)

スティッキウ

¥500 税抜 (税込 ¥550)

キャベツの千切り ※ドレッシング別途 ¥100 税抜 (税込 ¥110) 和風・ゴマ・チョレギ・マヨネーズ

¥500 税抜 (税込 ¥550)



新鮮だから味わえる!
旨みが口に広がります!!

※写真はメニュー用のイメージです。
実際と多少異なる場合がございます。



白センマイ刺
塩・柚子胡椒・酢味噌

第3の胃袋の部分。
真っ白でコリコリした食感を味わって!

¥1,300 税抜 (税込 ¥1,430)

ハツ刺
¥1,300 税抜 (税込 ¥1,430)

炙りユッケ刺 (タレ or 塩)
¥1,500 税抜 (税込 ¥1,650)



TBS テレビ
ひみつの嵐ちゃんで
紹介されました!

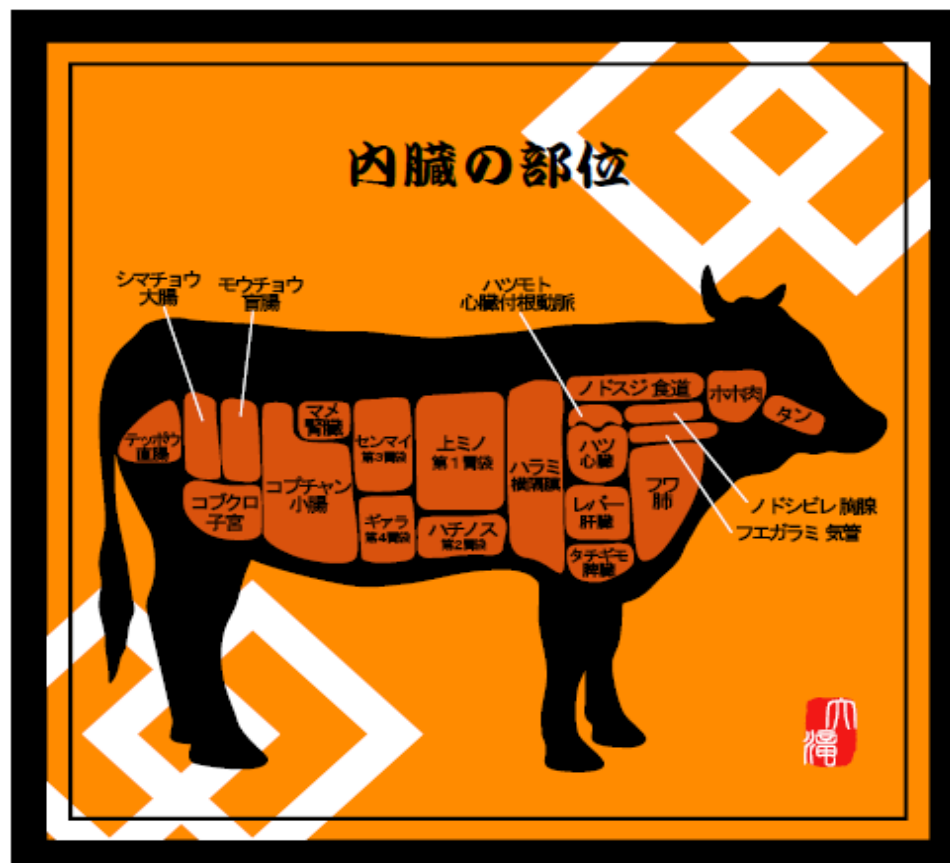
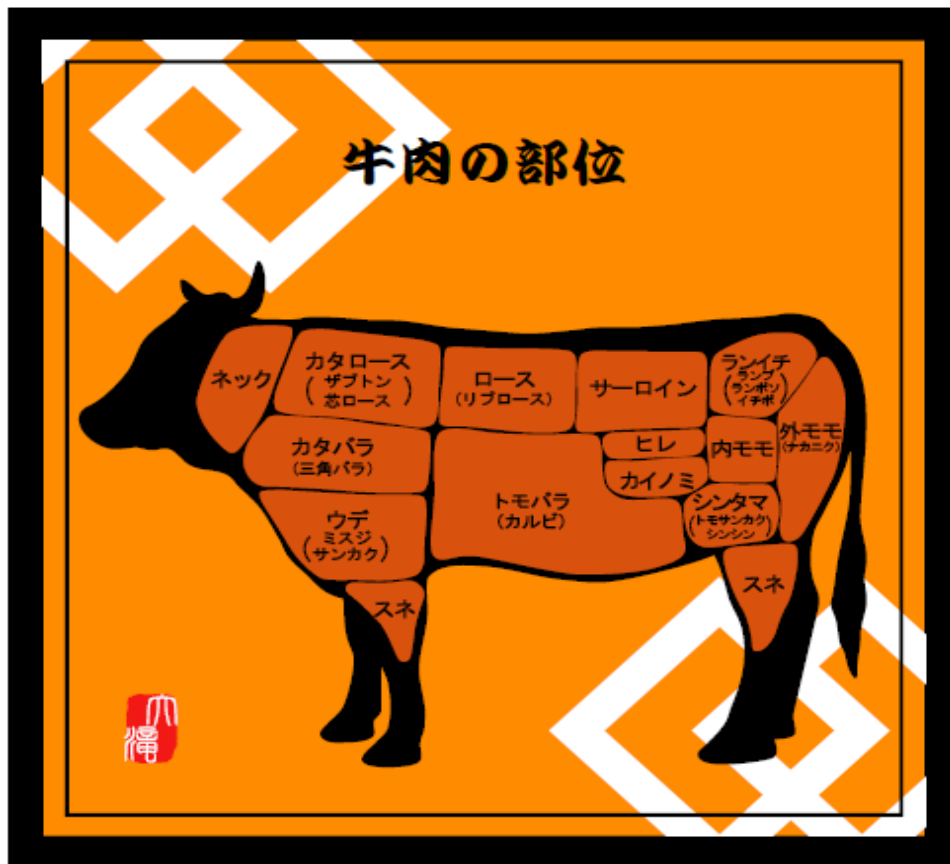


炙り牛のにぎり寿司 (1皿4貫)
¥1,760 税抜 (税込 ¥1,936)

炙りミスジのにぎり
¥1,850 税抜 (税込 ¥2,035)



部位図解





人気のホルモン焼き！ 焼肉ハウス大滝の真骨頂!!

※写真はメニュー用のイメージです。実際と多少異なる場合がございます。



上タン塩

牛タン盛合せ (塩)

上タン(厚切り) 2枚
上タン(薄切り)・タン塩・タンスジ各4枚
¥3,600 税抜 (税込 ¥3,960)

厚切り上タン塩 (塩)

厚切りで食いごたえあり!
¥2,150 税抜 (税込 ¥2,365)

薄切り上タン塩 (塩)

まずはこれから!
¥2,150 税抜 (税込 ¥2,365)

タン塩 (塩)

まずはタン塩から。
トッピングの味付ネギで旨さ倍増!
¥1,050 税抜 (税込 ¥1,155)

タンスジ (塩)

コリコリの食感。
トッピングの味付ネギで旨さ倍増!
¥800 税抜 (税込 ¥880)

ハツ (塩)

超新鮮なハツを食べてごらん!
ハツのイメージが変わります
¥1,000 税抜 (税込 ¥1,100)

レバー (塩・タレ)

新鮮なレバーを使用しております。
鉄分豊富! 貧血防止!!
¥1,300 税抜 (税込 ¥1,430)

ホルモン盛合せ

(塩・タレ・味噌・辛味噌)
上ミノ・ミノサンド・シマチョウ・コブチャン
¥2,400 税抜 (税込 ¥2,640)



ハツ



レバー



上ハラミ

上ミノ (塩・タレ・味噌・辛味噌)

第一胃袋。コリコリした食感!!
¥1,100 税抜 (税込 ¥1,210)

ミノサンド (塩・タレ・味噌・辛味噌)

おいしい脂を上ミノが挟んでます。稀少な部位!!
¥1,000 税抜 (税込 ¥1,100)

シマチョウ (塩・タレ・味噌・辛味噌)

ホルモンの基本!
¥1,000 税抜 (税込 ¥1,100)

コブチャン (塩・タレ・味噌・辛味噌)

コラーゲンたっぷり!! 脂がはねるのでご注意ください!!
¥900 税抜 (税込 ¥990)

上ハラミ (塩・タレ)

特上ハラミと比べて脂の量が少なくあっさり!
¥2,000 税抜 (税込 ¥2,200)

特上ハラミ (塩・タレ)

国産のハラミは噛むほどに旨みが増します。
売切れ御免!
¥2,300 税抜 (税込 ¥2,530)

味付ネギ

タン塩などにトッピングで! おいしさ倍増!!
¥350 税抜 (税込 ¥385)

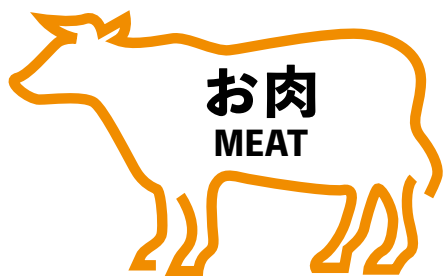
おろしニンニク

おいしさ倍増!
¥100 税抜 (税込 ¥110)

おろしポン酢

さっぱり食べれます
¥350 税抜 (税込 ¥385)

部位図解と照らし合わせて下さい!



国産黒毛和牛 A5ランクのお肉を 味わって下さい!

※写真はメニュー用のイメージです。実際と多少異なる場合がございます。

国産黒毛和牛 A5 ランク

国産黒毛和牛 A5

カルビ

国産黒毛和牛 A5 肉への入門編!

¥1,500 税抜 (税込 ¥1,650)

国産黒毛和牛 A5

上カルビ

肉と脂のバランスが最高です!!

¥2,400 税抜 (税込 ¥2,640)

国産黒毛和牛 A5

ロース

国産黒毛和牛 A5 肉への入門編!

カルビに比べて脂控えめ!
¥1,500 税抜 (税込 ¥1,650)

国産黒毛和牛 A5

上ロース

上質な軟らかいお肉!

焼き過ぎ注意!!
¥2,400 税抜 (税込 ¥2,640)

国産黒毛和牛 A5

特上カルビ (ザブトン)

稀少部位のザブトンの部分!

¥3,160 税抜 (税込 ¥3,476)

国産黒毛和牛 A5

特上ロース (芯ロース)

稀少部位の芯ロースの部分! 厚切りでお得ですよ!!

¥3,160 税抜 (税込 ¥3,476)

芯ロースのすき焼き風

溶き卵付 1皿 4枚

芯ロースの薄切りを両面焼いて

溶き卵をたっぷり 付けてお召し上がり下さい。

¥3,980 税抜 (税込 ¥4,378)

ハーフ 2枚 **¥1,990** 税抜 (税込 ¥2,189)

大人気!



店主おすすめの
お得なセットで、
色々な稀少部位の
お肉を是非1度
体験して下さい

※写真はメニュー用のイメージです。
実際と多少異なる場合がございます。



国産黒毛和牛 A5 稀少部位
3種盛合せ

¥3,300 税抜 (税込 ¥3,630)



国産黒毛和牛 A5 稀少部位
5種盛合せ

¥6,300 税抜 (税込 ¥6,930)

味付ネギ トッピングで!

¥350 税抜 (税込 ¥385)

おろしニンニク おいしさ倍増!

¥100 税抜 (税込 ¥110)

おろしポン酢 さっぱり食べれます

¥350 税抜 (税込 ¥385)



どの部位に出逢えるかは、その日の入荷次第のお楽しみ!!

※ハーフサイズでもお召し上がり頂けます。
 ※写真はメニュー用のイメージです。実際と多少異なる場合がございます。
 ※部位図解と照らし合わせて下さいね!



ミスジ
 肩の中くらいの部分。特上カルビと同様の細かいサシ
¥3,000 税抜 (税込 ¥3,300)
 ハーフ **¥1,550** 税抜 (税込 ¥1,705)



ザブトン (特上カルビ)
 肩ロースの上に重なっている部分で、1頭から約3~4Kgしかとれない。
¥3,160 税抜 (税込 ¥3476)
 ハーフ **¥1,630** 税抜 (税込 ¥1,793)



上ハラミ
 正肉では無く内臓の部位 (横隔膜) になるが、国産のハラミは稀少!
¥2,000 税抜 (税込 ¥2,200)
 ハーフ **¥1,050** 税抜 (税込 ¥1,155)



特上ハラミ
 人気のハラミの最上品。非常に柔らかい肉質、凝縮された旨み特徴。
¥2,300 税抜 (税込 ¥2,530)
 ハーフ **¥1,150** 税抜 (税込 ¥1,265)



ウワミスジ
 赤身肉の風味が豊かで大変ジューシー。女性に大人気!
¥2,200 税抜 (税込 ¥2,420)
 ハーフ **¥1,150** 税抜 (税込 ¥1,265)



芯ロース (特上ロース)
 肉質の1番しっかりした部位。
¥3,160 税抜 (税込 ¥3476)
 ハーフ **¥1,630** 税抜 (税込 ¥1,793)



フィレ
 ほとんど使わない筋肉の為、きめが細かく柔らかいのが特徴。
¥5,500 税抜 (税込 ¥6050)
 ハーフ **¥2,800** 税抜 (税込 ¥3,080)



シャトーブリアン
 牛肉の最高部位。フィレの中心10cmの部分。
¥7,500 税抜 (税込 ¥8,250)
 ハーフ **¥3,800** 税抜 (税込 ¥4,180)



イチボ
 赤身肉の風味が豊かで大変ジューシー。女性に大人気!
¥2,600 税抜 (税込 ¥2860)
 ハーフ **¥1,350** 税抜 (税込 ¥1,485)



ランプ
 見た目、風味、肉質共にフィレの小型版。赤身で脂が少ない。
¥2,200 税抜 (税込 ¥2,420)
 ハーフ **¥1,150** 税抜 (税込 ¥1,265)



ランボン
 赤身の部分で、きめが細かく柔らかい。
¥2,200 税抜 (税込 ¥2,420)
 ハーフ **¥1,150** 税抜 (税込 ¥1,265)



中肉
 ももの内側の部分。フィレに似た見た目、風味、肉質で脂が乗り、非常においしい。
¥2,200 税抜 (税込 ¥2,420)
 ハーフ **¥1,150** 税抜 (税込 ¥1,265)



肩三角
 脂が乗っており、非常においしい。
¥2,600 税抜 (税込 ¥2,860)
 ハーフ **¥1,350** 税抜 (税込 ¥1,485)



トモ三角
 ももで最もサシが強い部分。フィレとカルビの脂の旨みを持ち合わせる。
¥2,600 税抜 (税込 ¥2,860)
 ハーフ **¥1,350** 税抜 (税込 ¥1,485)



三角カルビ
 カルビの王様。口に入れるとすぐとろける絶品。
¥3,000 税抜 (税込 ¥3,300)
 ハーフ **¥1,550** 税抜 (税込 ¥1705)



カイノミ
 上ロースとハラミの中間の肉質、味、風味でクセになる1品。
¥2,600 税抜 (税込 ¥2860)
 ハーフ **¥1,350** 税抜 (税込 ¥1,485)



シンシン
 蹴り足の付け根部分。フィレに似た風味と柔らかさでさっぱりしている。
¥2,200 税抜 (税込 ¥2,420)
 ハーフ **¥1,150** 税抜 (税込 ¥1,265)

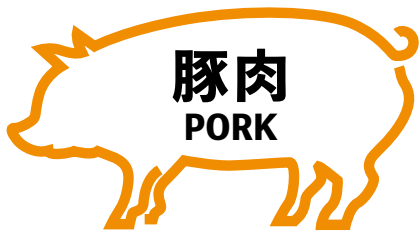


特選切り落とし
 稀少部位のオンパレード! 何が出るかはお楽しみ!!
¥2,000 税抜 (税込 ¥2,200)

味付ネギ トッピングで! **¥350** 税抜 (税込 ¥385)
 おろしニンニク おいしさ倍増! **¥100** 税抜 (税込 ¥110)

おろしポン酢 さっぱり食べれます **¥350** 税抜 (税込 ¥385)

部位図解と照らし合わせて下さい!



牛に負けてはいられません。
豚には豚の良さがある!!

※写真はメニュー用のイメージです。実際と多少異なる場合がございます。

豚カルビ (塩)

薄切りの豚カルビ!

¥850 税抜 (税込 ¥935)

辛ネギ付豚カルビ (塩)

薄切りの豚カルビ。

辛ネギを巻いて旨さ2倍!!

¥1,100 税抜 (税込 ¥1,210)

豚トロ (塩)

弾力がある食感で
脂もつてます!!

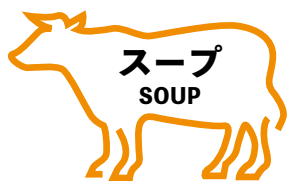
¥850 税抜 (税込 ¥935)

辛ネギ

豚カルビやタン塩などに

トッピングで! おいしさ倍増!!

¥350 税抜 (税込 ¥385)



具沢山のスープで
ほっこりしましょう!!

※写真はメニュー用のイメージです。
実際と多少異なる場合がございます。

玉子スープ

ふわふわ玉子の胃にやさしいスープ!

¥600 税抜 (税込 ¥660)

ハーフ **¥350** 税抜 (税込 ¥385)

カルビスープ

牛塊の入った少し辛いスープ

¥1,200 税抜 (税込 ¥1,320)

ハーフ **¥650** 税抜 (税込 ¥715)

ワカメスープ

ミネラルたっぷり!

¥600 税抜 (税込 ¥660)

ハーフ **¥350** 税抜 (税込 ¥385)

コムタンスープ

コラーゲンたっぷりのスープ

¥1,200 税抜 (税込 ¥1,320)

ハーフ **¥650** 税抜 (税込 ¥715)

野菜スープ

野菜たっぷり!

¥700 税抜 (税込 ¥770)

ハーフ **¥400** 税抜 (税込 ¥440)

テグタンスープ

鰹の入った辛いスープ!

¥1,200 税抜 (税込 ¥1,320)

ハーフ **¥650** 税抜 (税込 ¥715)

ユッケジャンスープ

ユッケ肉の入った辛いスープ!

¥1,200 税抜 (税込 ¥1,320)

ハーフ **¥650** 税抜 (税込 ¥715)



ユッケジャンスープ



コムタンスープ

各スープをラーメンに出来ます!

各スープ+麺! 締めと言ったらやっぱりラーメン!!

1玉 **¥350** 税抜 (税込 ¥385)

ハーフ **¥200** 税抜 (税込 ¥220)



バリエーション豊富な
メ料理！

※写真はメニュー用のイメージです。
実際と多少異なる場合がございます。



冷麺



梅じそ冷麺

ビビンメン

辛味たれで和えたシコシコ麺!!

¥1,100 税抜 (税込 ¥1,210)

ハーフ **¥650** 税抜 (税込 ¥715)

クッパ

御飯 & 野菜たっぷりのスープ!

¥950 税抜 (税込 ¥1,045)

ハーフ **¥580** 税抜 (税込 ¥638)

ユッケジャンクッパ

御飯 & ユッケ肉の入った辛いスープ

※辛さの調整が出来ます。

¥1,350 税抜 (税込 ¥1,485)

ハーフ **¥800** 税抜 (税込 ¥880)

ハンビビ (石焼ハンバーグビビンバ)

おもいっきりイイ! テレビで紹介された大滝オリジナル!!

¥2,800 税抜 (税込 ¥3,080)



大人気!

ビビンバ (スープ付)

ナムルと御飯をよくかき混ぜて
召し上がれ!

¥1,000 税抜 (税込 ¥1,100)

ハーフ **¥600** 税抜 (税込 ¥660)

石焼ビビンバ (スープ付)

よくかき混ぜて召し上がれ!

熱いので要注意!!

¥1,200 税抜 (税込 ¥1,320)

冷麺

鶏ベースのあっさりスープ!

¥1,100 税抜 (税込 ¥1,210)

ハーフ **¥650** 税抜 (税込 ¥715)

梅じそ冷麺

大葉と紀州梅干しのさっぱり冷麺

¥1,100 税抜 (税込 ¥1,210)

ハーフ **¥650** 税抜 (税込 ¥715)

カルビクッパ

御飯 & 牛バラ肉の塊の入った
少し辛いスープ!

¥1,350 税抜 (税込 ¥1,485)

ハーフ **¥800** 税抜 (税込 ¥880)

コムタンクッパ

コラーゲンたっぷりの真っ白いスープ。
女性必見! お肌ぶるんぶるん!!

¥1,350 税抜 (税込 ¥1,485)

ハーフ **¥800** 税抜 (税込 ¥880)

テグタンクッパ

御飯 & 鰹の入った辛いスープ!

¥1,350 税抜 (税込 ¥1,485)

ハーフ **¥800** 税抜 (税込 ¥880)



トマトバジル冷麺

イタリアン風冷麺。お好みで
スープをかけてお召し上がり下さい

¥1,100 税抜 (税込 ¥1,210)

ハーフ **¥650** 税抜 (税込 ¥715)



牛筋カレー

牛のトロける筋肉の入った
カレーライス!

¥1,000 税抜 (税込 ¥1,100)

ハーフ **¥600** 税抜 (税込 ¥660)



牛筋カレーラーメン

¥1,300 税抜 (税込 ¥1,430)

ハーフ **¥800** 税抜 (税込 ¥880)

ライス

小 **¥250** 税抜 (税込 ¥275)

中 **¥350** 税抜 (税込 ¥385)

大 **¥450** 税抜 (税込 ¥495)

マンガ盛

漫画に出てくるような
超特盛ライス

¥1,000 税抜

(税込 ¥1,100)





お口なおしはデザートで!!

※写真はメニュー用のイメージです。
実際と多少異なる場合がございます。

バニラアイス

定番のアイス。

¥300 税抜 (税込 ¥330)

抹茶バニラアイス

¥350 税抜 (税込 ¥385)

チョコバニラアイス

¥350 税抜 (税込 ¥385)

黒蜜きな粉バニラアイス

¥350 税抜 (税込 ¥385)

自家製杏仁プリン

当店イチ押しの自家製デザート!!

¥400 税抜 (税込 ¥440)

自家製フルーツ杏仁プリン

(フルーツソースじたて)

フルーツソースは季節によって変わりますので
スタッフにお尋ね下さい。

¥500 税抜 (税込 ¥550)

自家製シャーベット

味は季節によって変わりますので
スタッフにお尋ね下さい。

¥400 税抜 (税込 ¥440)

焼きたてホットクの

バニラアイス添え

本場韓国で定番のデザート!

焼きたての生地の中には黒糖とシナモンの

蜜がたっぷり!生地の上から

キャラメルソースとシュガーパウダー!!

濃厚なバニラアイスと一緒に

熱くてひんやり感を味わってください。

¥950 税抜 (税込 ¥1,045)



自家製杏仁プリン



自家製フルーツ杏仁プリン



自家製シャーベット



ご来店当日または前後がお誕生日の方に

焼肉ハウス大滝スタッフ一同より

心からお祝いの意味を込めて

※写真はメニュー用のイメージです。

実際と多少異なる場合がございます。

※生年月日の確認出来る物を提示して頂く場合がございます。

誕生日の方にデザートケーキのプレゼント!!





焼肉弁当のお持ち帰りが出来ます。

※写真はメニュー用のイメージです。実際と多少異なる場合がございます。

※保存料は使用しておりませんので、本日中にお召し上がり下さい。



焼肉弁当

自家製キムチ・ナムル付

オススメ!

お肉の値段プラス **¥400**

カルビ弁当

¥1,800 税抜 (税込 ¥1,944)

上カルビ弁当

¥2,600 税抜 (税込 ¥2,808)

特上カルビ弁当

¥3,560 税抜 (税込 ¥3,845)

特上ハラミ弁当

¥2,600 税抜 (税込 ¥2,808)

他にもどのお肉でも、お肉の値段プラス¥400でお弁当ができます。



大滝のこだわりは何と言っても黒毛和牛A5ランクのお肉!
都内で数々の行列店にお肉を提供している(株)ヤザワミートから厳選された最高級のお肉を仕入れております。

お客様に安心して召し上がっていただけるよう当店では
トレーサビリティ(履歴管理表示)に取り組んでおります。

国産牛肉トレーサビリティ (お客様に安心して召しあがっていただけるよう当店では国産牛肉のトレーサビリティ(履歴管理)表示に取り組んでいます)

メニュー	産地	品種	格付	個体識別番号
ザブトン	宮崎	黒毛和牛	A5	1382452272
ミスジ	宮城	黒毛和牛	A5	0868436720
芯ロース	群馬	黒毛和牛	A5	1608810657
フィレ	岩手	黒毛和牛	A5	1628722367
シンタマ	青森	黒毛和牛	A5	1628504994