# 牛若丸

牛若丸といえば、
北海道産牛。

厳しい基準で選ばれた
最高品質の道産牛が
まるまる一頭分、
ご堪能いただけます。

マークは、牛若丸のイチオシです。
ぜひお試しください。

価格は全て税込表記となっております。

# 北海道産 和牛

北海道の地から選ばれた最高品質の
道産和牛をじっくりとお楽しみください。

道産和牛を良い品質で楽しんでいただくために、
ブランド牛を厳選しています。詳しくは別紙を
是非ご覧いただければと思います。

写真は一例です。

あっさりとした上質な脂が、口の中でとろける

**本日のリブロース芯　¥3,500**

肩ロースの希少部位。ジューシーで旨味もたっぷり

**本日のザブトン　¥2,980**

柔らかく、キメ細かな美しい霜降り

**本日の上ロース　¥1,980**

肉の旨味をじっくり味わえる厳選赤身肉

**本日の赤身　¥1,500**

オーナー自ら選りすぐった
おすすめの部位を盛り合わせ

**特選４種盛り　¥2,780**

**～本日のおまかせ～**

価格は全て税込表記となっております。

熟成仕込

上質なサシの旨味が、口の中でとろける

**道産和牛 特上カルビ**

**¥2,480**

熟成仕込

**道産和牛 上カルビ**

**¥1,800**

熟成仕込

**道産和牛 カイノミ**

**¥1,500**

熟成仕込

**道産和牛 中落ちカルビ**

**¥1,300**

**盛り合わせ ¥680**

（カクテキ・もやし・キムチ）

**サンチュ ¥380**

**ユッケジャンスープ**

**¥580**

**+ ¥100トッピング　○ フライドガーリック　○ 山わさび　○ 味付けネギ**

ほかにもあります！詳しくはトッピングコーナーをご覧ください。

牛若丸
新名物

スタッフが美味しい
食べごろにご提供します。
ご希望の方はスタッフまで
お申し付けください。

焼き台サイズ！

肉味と脂の旨味がバランス抜群の
リブロースを豪快にカット

## 大判リブロース
（北海道産）

**¥1,980**（2枚）

柔らかく食べやすい一口サイズ

## 牛リブロース
**¥880**

適度に脂がのった希少部位

## 牛サガリ　¥780

カルビ好き必見！コスパ最強の一皿

## 山盛りカルビ
**¥680**

価格は全て税込表記となっております。

熟成仕込

上質な脂と赤身の旨味が詰まった希少部位

## 道産牛 上サガリ

¥1,500

熟成仕込

赤身と脂のバランスが取れた厳選部位

## 道産牛 カルビ

¥980

熟成仕込

赤身の旨味を堪能するならコレ！

## 道産牛 ハラミ

¥950

**盛り合わせ ¥680**

（カクテキ・もやし・キムチ）

**サンチュ ¥380**

**ユッケジャンスープ ¥580**

**＋¥100トッピング　○ フライドガーリック　○ 山わさび　○ 味付けネギ**

ほかにもあります！詳しくはトッピングコーナーをご覧ください。

# 牛たん

上質な牛をまるごと仕入れることで、
希少部位も楽しめるラインナップになりました！
当日仕入れのため、数量限定でご提供しています。

数量限定　厚切り

一頭から２人前しか取れない希少部位

## たん元　¥1,980

数量限定　厚切り

欲張りな一皿！

## 牛たん３種盛り　¥2,500

数量限定　厚切り

## たん中　¥1,700

数量限定　厚切り

## たん先　¥1,500

トッピングにはこれ！

## 味付けネギ
¥100

価格は全て税込表記となっております。

# 牛ホルモン

希少部位も豊富！
鮮度抜群のホルモンメニューをご用意しました。
食感の違いや、旨味の違いを楽しみながら、
お好みの一品を見つけてください。

牛 塩ダレあります

牛若丸自慢の逸品！

**極上 ミノ ¥850**

道産 塩ダレあります

歯ごたえがクセになる！

**牛ハチノス ¥750**

道産 塩ダレあります

滑らかで濃厚な味わい

**牛上ギアラ ¥550**

道産 塩ダレあります

食感と味わいが楽しい！

**牛並ギアラ ¥450**

道産 塩ダレあります

脂の旨味！ プルプル食感

**牛小腸 ¥550**

道産 塩ダレあります

ホルモンといえばコレ！

**牛シマ腸 ¥550**

道産 塩ダレあります

肉厚で食べ応え抜群！

**牛テッポウ ¥450**

道産 塩ダレあります

ヘルシー&鉄分たっぷり！

**牛センマイ ¥450**

鮮度抜群！人気商品

**牛レバー ¥450**

旨味がぎゅっぎゅっと！

**牛ハツ ¥450**

# ぶた

豚肉ならではの旨味を楽しみたい方に！
カルビやホルモンは、道産豚で揃えました。
ビタミンやコラーゲン、アミノ酸が多く含まれた
体にも嬉しいメニューや、他ではなかなか食べれない
珍しい部位もご用意しています。

牛

豚の旨味を堪能できる赤身と脂

**豚カルビ　¥450**

とろける脂と、コリっとした食感

**トントロ　¥450**

塩ダレあります

豚の脂の旨味をぎゅっと凝縮

**豚丸腸（シロコロ）**

**¥450**

道産　塩ダレあります

道産豚のホルモンをチルドでお届け

**豚ホルモン　¥380**

塩ダレあります

ビタミン、ミネラル、コラーゲンが豊富！

**豚白ナンコツ　¥450**

道産

コリコリ食感のあっさりとした一皿

**豚たん　¥450**

塩ダレあります

高タンパクでヘルシー

**豚上ガツ　¥450**

# その他やきもの

お肉の合間に食べたい野菜や、
海鮮などをご用意しました。
北海道産の食材もございます。

道産

1羽から2人前しか取れない希少部位

ヤゲン軟骨　¥380

1羽から20gしか取れない希少部位

セセリ　¥450

鶏もも　¥380

ラムロース　¥550

自家製ラムジンギスカン　¥450

つぶバターのホイル焼き　¥450

道産

ホタテバターホイル焼き　¥450

イカ焼きしょうゆ　¥380

エビの塩焼き　¥380

炙りソーセージ　¥380

にんにく ホイル焼き　¥380

焼き野菜単品各種　¥330

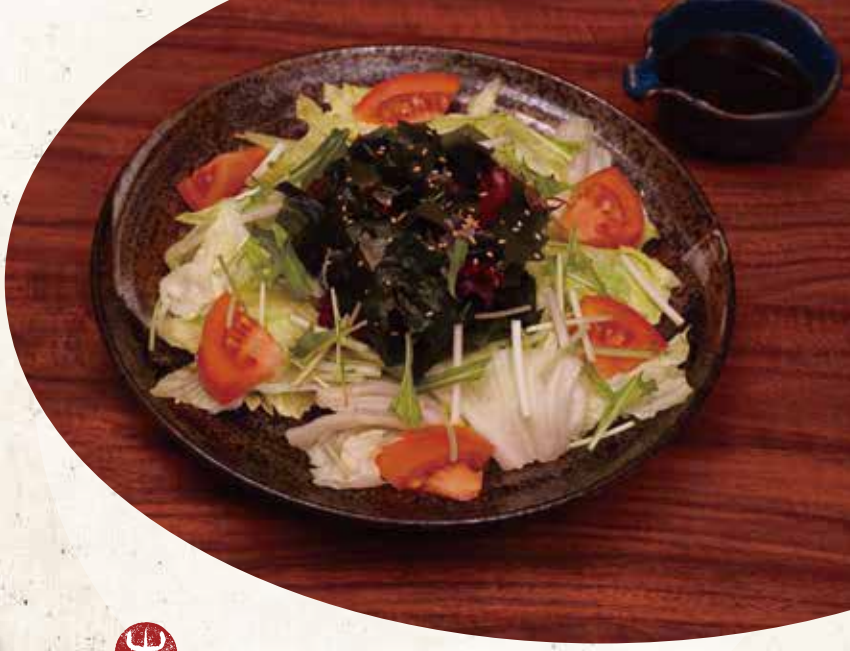
※　詳しくはスタッフにおたずねください

焼き野菜盛り合わせ　¥880

価格は全て税込表記となっております。

# 一品料理と〆もの

焼肉のお供に欠かせない！おつまみ、箸休め、
〆をご用意。食材や自家製デザートなど、
細部までこだわっています。



馬肉とこだわりの卵を使った自慢の一皿

| | |
|---|---|
| 桜ユッケ | ¥980 |
| 自家製ザンギ | ¥580 |
| オニオンリング | ¥380 |
| 山盛りポテト | ¥380 |
| 海藻サラダ | ¥550 |
| センマイポン酢 | ¥450 |
| 枝豆 | ¥380 |
| サンチュ | ¥380 |
| 塩キャベツ | ¥380 |
| キムチ | ¥380 |
| カクテキ | ¥380 |
| もやしナムル | ¥300 |
| 盛り合わせ（カクテキ・もやし・キムチ） | ¥680 |

## 牛若丸おすすめトッピング

- あなた好みの美味しさをプラス -

**＋¥100**

- とろろ
- 味付きネギ
- 山わさび
- 韓国のり
- 梅干し
- バター
- チーズ
- フライドガーリック
- カットレモン
- 追加ドレッシング
  - ・イタリアン
  - ・青じそ
  - ・梅
  - ・シーザー
  - ・ポン酢

**＋¥160**

- 生卵
- 温玉

下川町で育った
「奇跡の卵」使用

の人気商品

冷麺　¥680

石焼ビビンバ　¥580

道産和牛のこま肉入り！

ユッケジャンスープ　¥580

わかめスープ　¥380

旭川近郊、下川町で育った「奇跡の卵」使用

たまごスープ　¥380

とろろごはん　¥360

たまごかけごはん　¥360

味ネギごはん　¥360

ななつぼし

ライス　大 ¥280 / 中 ¥200 / 小 ¥150

キンキンに冷えた器で混ぜていただく

石ごね クッキー&
チョコバニラ　¥500

生クリーム好きにはたまらない！

チョコレートパフェ
¥450

お店で作った自家製杏仁

手作り濃厚杏仁豆腐
¥400

価格は全て税込表記となっております。

本日のアイス　¥220

# 特選和牛コース 食べ放題

＊大人２名様より同一コースでご注文ください。＊ラストオーダーは終了の 20 分前。（お一人様１品、１杯まで）

90 min **¥4,480**
税込 ¥4,928

飲み放題特別価格
＋ ¥500 税込 ¥550
アルコールも！ソフトドリンクも！

飲み放題ご利用なら
他コースよりお値打ち！

**お子様料金** 小学生半額￥2,240（税込￥2,464）・4 歳～小学生未満￥909（税込￥1,000）・3 歳以下無料

## 牛肉

特選和牛コース 限定！ ２名様につき１皿限定！
おまかせ道産４種盛り

特選和牛コース 限定！ ２名様につき１皿限定！
大判リブロース

- 牛カルビ
- 牛サガリ
- 牛リブロース

特選和牛コース 限定！
牛たん ネギ塩

## 牛ホルモン

- 牛シマ腸
- 牛小腸

特選和牛コース 限定！
極上ミノ

- 牛ハチノス

特選和牛コース 限定！
牛上ギアラ

- 牛並ギアラ
- 牛テッポウ
- 牛センマイ
- 牛レバー
- 牛ハツ

## 豚肉

- 豚カルビ
- トントロ
- 豚たん

## 豚ホルモン

- 豚白ナンコツ
- 豚ホルモン
- 豚丸腸（シロコロ）

特選和牛コース 限定！
豚上ガツ

## 鶏肉

- ヤゲン軟骨
- セセリ
- 鶏もも肉

## そのほか

- ラムロース
- 自家製ラムジンギスカン
- 炙りソーセージ

## 牛若丸おすすめ トッピング

- あなた好みの美味しさをプラス -

- とろろ
- 味付きネギ
- 山わさび
- 韓国のり
- 梅干し
- バター
- チーズ
- フライドガーリック
- カットレモン
- 生卵（下川町で育った「奇跡の卵」使用）
- 温玉

## サイドメニュー

- 焼き野菜盛り合わせ
- 焼き野菜単品各種
- イカ焼きしょうゆ
- エビの塩焼き
- つぶバターのホイル焼き
- ホタテバターホイル焼き
- 特選和牛コース 限定！ にんにく ホイル焼き
- 桜ユッケ
- センマイポン酢
- 山盛りポテト
- 自家製ザンギ
- オニオンリング
- 枝豆
- サンチュ
- 海藻サラダ
- わかめスープ
- たまごスープ
- ユッケジャンスープ
- 石焼ビビンバ
- 冷麺
- ライス 大
- ライス 中
- ライス 小
- とろろごはん
- 味ネギごはん
- 塩キャベツ
- キムチ
- カクテキ
- もやしナムル
- 盛り合わせ（キムチ・カクテキ・もやし）

## デザート

- 手作り濃厚杏仁豆腐
- 特選和牛コース 限定！ 石ごねクッキー &チョコバニラ
- 本日のアイス

● 追加ドレッシング
・イタリアン　・青じそ
・梅　・シーザー　・ポン酢

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

＊フードロス削減にご協力下さい。
＊食べ残し、飲み残しが多い場合は別料金を頂戴致します。
＊お皿が空になってから次のご注文をお願いします。

12 つくる責任 つかう責任

# 牛若丸コース 食べ放題

＊大人２名様より同一コースでご注文ください。＊ラストオーダーは終了の 20 分前。（お一人様 1 品、1 杯まで）

90 min ¥2,980
税込 ¥3,278

アルコール飲み放題 ＋¥1,437 税込 ¥1,580 ／ ソフトドリンク飲み放題 ＋¥528 税込 ¥580

お子様料金　小学生半額￥1,490（税込￥1,639）・小学生未満無料

## 牛肉

- 牛カルビ
- 牛サガリ
- 牛リブロース

## 牛ホルモン

- 牛シマ腸
- 牛小腸
- 牛ハチノス
- 牛並ギアラ
- 牛テッポウ
- 牛センマイ
- 牛レバー
- 牛ハツ

## 豚肉

- 豚カルビ
- トントロ
- 豚たん

## 豚ホルモン

- 豚白ナンコツ
- 豚ホルモン
- 豚丸腸（シロコロ）

## 鶏肉

- ヤゲン軟骨
- セセリ
- 鶏もも肉

## そのほか

- ラムロース
- 自家製ラムジンギスカン
- 炙りソーセージ

## 牛若丸おすすめ トッピング

- あなた好みの美味しさをプラス -

- とろろ
- 味付きネギ
- 山わさび
- 韓国のり
- 梅干し
- バター
- チーズ
- フライドガーリック
- カットレモン
- 生卵（下川町で育った「奇跡の卵」使用）
- 温玉

## サイドメニュー

- 焼き野菜キャベツ
- 焼き野菜玉ねぎ
- イカ焼きしょうゆ
- エビの塩焼き
- つぶバターのホイル焼き
- ホタテバターホイル焼き
- にんにく ホイル焼き
- センマイポン酢
- 山盛りポテト
- 自家製ザンギ
- オニオンリング
- 枝豆
- サンチュ
- 海藻サラダ
- わかめスープ
- たまごスープ
- ユッケジャンスープ
- 石焼ビビンバ
- 冷麺
- ライス 大
- ライス 中
- ライス 小
- とろろごはん
- 味ネギごはん
- 塩キャベツ
- キムチ
- カクテキ
- もやしナムル
- 盛り合わせ（キムチ・カクテキ・もやし）

## デザート

- 手作り濃厚杏仁豆腐
- 本日のアイス

● 追加ドレッシング
・イタリアン　・青じそ
・梅　・シーザー　・ポン酢

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

＊フードロス削減にご協力下さい。
＊食べ残し、飲み残しが多い場合は別料金を頂戴致します。
＊お皿が空になってから次のご注文をお願いします。

12 つくる責任 つかう責任

# お手軽コース 食べ放題

＊大人２名様より同一コースでご注文ください。＊ラストオーダーは終了の 20 分前。（お一人様 1 品、1 杯まで）

90 min **¥1,980** 税込 ¥2,178

アルコール飲み放題 ＋¥1,437 税込 ¥1,580 ／ ソフトドリンク飲み放題 ＋¥528 税込 ¥580

お子様料金　小学生半額¥990（税込¥1,089）・小学生未満無料

## 牛肉・牛ホルモン

- 牛カルビ
- 牛テッポウ
- 牛センマイ
- 牛レバー
- 牛ハツ

## 豚肉・豚ホルモン

- 豚カルビ
- 豚たん
- 豚白ナンコツ
- 豚ホルモン

## 鶏肉・そのほか

- ヤゲン軟骨
- 鶏もも肉
- 炙りソーセージ

## サイドメニュー

- 焼き野菜キャベツ
- 焼き野菜玉ねぎ
- センマイポン酢
- 山盛りポテト
- オニオンリング
- 枝豆
- わかめスープ
- ライス 大
- ライス 中
- ライス 小
- 塩キャベツ
- キムチ
- カクテキ
- もやしナムル
- 盛り合わせ
  （キムチ・カクテキ・もやし）

## デザート

- 手作り濃厚杏仁豆腐

## 牛若丸おすすめ

- あなた好みの美味しさをプラス -

トッピング＋税込 100 円

- とろろ
- 味付きネギ
- 山わさび
- 韓国のり
- 梅干し
- バター
- チーズ
- フライドガーリック
- カットレモン

下川町で育った「奇跡の卵」使用

- 生卵・・税込 160 円
- 温玉・・税込 160 円

# 飲み放題 / ドリンクメニュー

＊大人２名様より同一コースでご注文ください。＊ラストオーダーは終了の 20 分前。（お一人様 1 杯まで）

**アルコール飲み放題**

90 min ¥1,580

特選和牛コースとセット
特別価格 ¥ 550

**ソフトドリンク飲み放題**

90 min ¥580

## アルコール

【生ビール】 中ジョッキ

- サッポロ 黒ラベル ¥580

【瓶ビール】 中瓶

- サッポロ ラガー ¥680

※飲み放題には含まれません。

【ノンアルコールビール】

- サッポロ プレミアムフリー ¥550

【サワー】 各種 ¥480

- ウーロンハイ
- レモンサワー
- グレープフルーツサワー
- 白加賀 梅酒（ロック・ソーダ・水・お湯）
- カルピスサワー
- 夕張メロンサワー

【日本酒】 各種 ¥480

- 清酒徳利 1 合（冷・燗）

【焼酎】 各種 ¥480

- 芋グラス（ロック・ソーダ・水・お湯）
- 麦グラス（ロック・ソーダ・水・お湯）
- 焼酎（ロック・ソーダ・水・お湯）

【ウイスキー】（デュアーズ） ¥380

- ウイスキー（ロック・水）
- ハイボール

## ソフトドリンク 各種 ¥380

- ウーロン茶（冷・温）
- リンゴ
- オレンジ
- ジンジャーエール
- コカ・コーラ
- カルピス
- カルピスソーダ
- メロンソーダ

価格は全て税込表記となっております。

牛若丸

# 北海道産 和牛

牛若丸といえば道産和牛。
自然豊かな北海道の地ですくすくと育った
全国でも希少な北海道産和牛を中心に仕入れています。

オーナー自ら、各産地に出向き、
厳選した絶品の北海道産和牛をご堪能ください。

## 白老牛

白老町の温暖な気候と豊かな自然で愛情を受けて
育った黒毛和牛。
昭和29年10月島根県から北海道に黒毛和牛が
はじめて導入されてから、50年以上の歳月を経て、
北海道のTOPブランドに君臨した言わずと知れた
北海道を代表する和牛の一つです。
コクの深さとまろやかな味わいをお楽しみください。

## ふらの和牛

富良野盆地で育った黒毛和牛。
脂の質を決める大きな要素である「飼料」にこだわり、
「肉の旨味」と「脂の旨味」を最大限に引き出す
北海道産の独自ブレンド飼料を使用。
食べた瞬間に全体に広がる口溶けの良い脂身を
お楽しみください。

## いけだ牛

十勝ワインのふるさと池田町で育った赤毛和牛。
そのほとんどが道内でしか出回っていません。
栄養価の高い十勝ワインの(オリ)を飼料にすることで、
柔らかい肉質を作り出しています。
ほどよい霜降りでありながら、余分な脂が少ない、
和牛本来の風味と柔らかさをお楽しみください。

仕入れ時に
最も肉質のよい
道産牛を厳選して
お届けします！