

あかつき自慢の赤身肉！ (ローズ系)



プレミアム赤身を含む3種類をお得に盛り合わせ！
種類はご指定いただくことはできませんが、ご要望がございましたらお問い合わせ致します。



特に脂が少ない赤身を3倍盛り！筋トレ中の方にも！ 1皿 ¥2,980

一番人気！迷ったらコレ！
**赤身の
おまかせ盛り**

1皿 ¥3,980
(3種類を4枚ずつの計12枚)
1枚ずつ追加 +¥1,100

赤身肉をたっぷり堪能するなら
**ヒレ盛り・
サガリ盛り**

焼肉のお供にいかがですか？



たれ系のお肉にマッチ。
たまごの黄身

1つ ¥100



自家製ポン酢使用。
鬼おろしポン酢

1つ ¥200



満足度アップ！
サンチュ 肉味贈付き

¥400

レギュラー赤身

一人前 ¥1,280 ¥380/1cut



にんにく無しの
ヒレ(たれ)もおすすめ！

【限定！】
ヒレにんにく
やわらかいヒレにたっぷりのにんにくを乗せた大人気メニュー！両面さらっとレア焼きがおすすめ！
部位 サボった腹筋
赤身度 ★★★★★



【人気部位！】
サガリ

横隔膜にぶらさがると内臓に分類されるお肉。やわらかいのに野生的な肉々しさ。人気急上昇中です。

部位 横隔膜の下
赤身度 ★★★★★



肩三角

部位 うで
赤身度 ★★★

多少入っているサシを気にさせない引き締まった赤身の美味しさ。



しんしん

部位 うちもも
赤身度 ★★★

ジューシーさを堪能できるサイコロカットでご提供！



かめのこ

部位 うちもも
赤身度 ★★★

きめ細かくやわらかい肉質。元の形が亀の甲羅のようなので。



ランプ

部位 おしり
赤身度 ★★★★★

しっとりとしたなめらかさの定番赤身肉。絶対レア焼き！



モモかぶり

部位 うちもも
赤身度 ★★★★★

モモを覆っている部位。舌触り良し、歯切れもよし！



昆布締め赤ざぶとん

部位 かつ
赤身度 ★★★★★

肩「ザブトン」を昆布で締めて、旨味をさらに引き立てました。

プレミアム赤身

一人前 ¥2,280 ¥650/1cut



辛くないよ！部位の形が「とうがらし」型なんです！肩甲骨付近からわずかに取れる希少肉。食べると赤身の旨味と肉汁がいっぱいに広がります。

トウガラシ



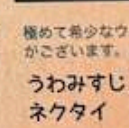
一頭から3kg程の希少ばら部位です。心地よい食感と柔らかさ、溢れる肉汁と旨味、そして秘伝タレのこく、この三つ巴をご堪能ください。

かいのみ



お尻のランプ近くにあるホソ長い部位なので「ランボソ」。柔らかい希少部位です。オープン当初からの人気部位です。

らんぼそ



極めて希少なウミスジとネクタイもご用意できる場合がございます。スタッフまでお尋ねください。

うわみすじ

ネクタイ

シルキー食感のさっぱり赤身。ややサシあり。1頭から2~300gくらいとかなり希少。

究極の赤身



非常に希少価値の高い和牛のフィレ肉です。柔らかさはもちろん、何と言っても食べれば納得の美味しさ。自然に「うまい」と呟いてしまいます。そして、その中で最も厚みのある部位「シャトーブリアン」は、美しさ・柔らかさ・美味しさを兼ね備えた究極肉と言っても過言ではありません。少量入荷。

和牛フィレ

一人前 ¥2,980

和牛シャトーブリアン

¥6,980/100g

100gより50g単位のご指定量でご用意いたします。

もちろん赤身だけじゃない！
美味しい絶品肉もお見逃しなく！



名物の二枚舌は
カリッと焼くとGood

名物！二枚舌
(厚切りタン)

タンの中でも最も美味しいとされる「タン元」を贅沢に厚切りにした至極の逸品！焦げ目がつくまでしっかり焼くと歯ごたえよし。

¥3,980
¥2,200/ハーフ



香る和牛
とも三角

赤身が大部分を占めるモモ肉で唯一サシが多く入った霜降り部位。味付けなしでも美味しいと感じるほどの旨味が溢れています。

¥1,980
¥600/1cut



唯一の食感
特上みすじ

柔らかさの中にプリッとした食感！肩甲骨付近から少量確保できる希少部位です。見た目は真腹にあっさりした上品な味わいが待っています。

¥2,480
¥1,400/ハーフ



- 二枚舌
- とも三角
- 特上みすじ
- プレミアム赤身1
- プレミアム赤身2
- 季節野菜

1人前
(上記5種×2枚)

¥5,980

1.5人前
(上記5種×3枚)

¥8,980

事前予約限定
絶品肉とお野菜の豪華盛り
あかつきスペシャル

あかつきスペシャルは事前のご予約が必要です。前営業日までにご注文数をご連絡ください。あかつきスペシャルの内容を踏襲した「絶品堪能コース」は当日でもご注文いただけます。

肉塊をじっくり焼く

3名様以上のお客様にオススメ！

焼く前からワクワク。迫力満点のお肉はこちらです！



200g超えの和牛カタマリを...

カタマリ ¥3,480

和牛ブロックを丸ごとロースト！当店ロースターの強みである「遅火」でじっくり時間をかけて焼き上げます。外はカリッと、中はほんのりレア、肉汁をたっぷり閉じ込めたお肉をシンプルに焼でお召し上がりください！

ロースターで時間をかけて焼き上げますので、お召し上がりまでに約30分を要します。焼き上がり後は一度お下ししてカットしてお待ちいたします。

目の前のロースターでじっくり焼き...

焼き上がったらキッチンでカット！美しく盛り付けてお持ちします。

ファンの絶えないこだわり肉



塩いちぼ
/ たれいちぼ

お尻にあたるこの部位、とにかく風味の良さがダントツです。当店では霜降りに分類していますが、さらっとした脂は重さを感じさせません。英語名のエイチボーンからこの名前に。

¥1,580 ¥450/1cut



かめのご
チーズ

ダントツの女子人気！クリームチーズをかめのごで巻いた風変わりな創作系。もちろんワインにもマッチ。筒状になっているので、たまに転がしながら焼いてください。

¥1,580 ¥450/1cut



ガーリック
フィンガー

リップフィンガー（中落ちカルビ）を塩とニンニクで和えたスタミナ抜群の一品。オプションでたまごの黄身を合わせるのもおすすめ。

¥1,580

タンやカルビなど定番はこちら

厳選！タン塩

大きく引き締まったタンを厳選しております。
焼肉のトップバター！当店は新鮮なタンを特製ブレンドの塩で美味しく味付けしてご提供。
レモンをかけないスタイルを推奨しております。（もちろんご用意いただければカットレモンを
お持ちします！）

特上タン塩	¥1,980	不動の一番人気
タン塩	¥980	脂少ないタン中
タン付け根	¥680	コリコリ食感

「真」メニューございます...

辛みそ裏タン ニンニク裏タン

¥1,280

タン「真」には押伏の部位が存在します。サクサクと歯切れ良く、さめの脂が内質です。もちろん一頭からのタンから1本だけの希少部位です。丸ごと一本をマンゴーカット。辛味噌もしくはニンニクで！



カルビ

韓国語で肋骨を意味するカルビはバラ肉のこと。あかつきは黒毛和牛のバラにこだわって仕入れてます。なぜなら抜群に美味しいから！カルビの旨さはサシや霜降りの美しさに比例します。特上・上・並はその美しさをご認識ください。

特上カルビ	¥2,280	とろけるう〜っ
上カルビ	¥1,580	ご飯にワンパン推奨
カルビ	¥1,080	並でこんなに旨いの？



まだまだ色々

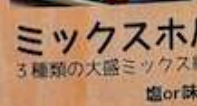
骨付きフランク	¥330/本	エビ塩焼き	¥980
胡椒のスパイスさくせになる！パリッと焼いてビールと一緒に！		女性人気が高い海老ちゃん。食べやすく刺してありますよ。	
和牛ハラミ	¥2,280	豚トロ(塩)	¥780
黒毛和牛の質沢ハラミ！サラッとした肉汁と食感がたまらない。		ブタのネック。サクッと食感！ちょっと気分を変えたい時に。	



ホルモン

最後の締めにはホルモンはいかがですか？胃腸系には味噌、臓系には塩をおすすめしております。

シマチョウ (味噌)	¥980
マルチョウ (味噌)	¥980
角切り 牛レバー (塩)	¥980
角切り 牛ハツ (塩)	¥980
上ミノ (味噌)	¥1,280



ミックスホルモン
3種類の大盛りミックス約200g
塩or味噌 ¥1,980

※ () 内はおすすめの味付けです。

ユッケ

大人気のユッケは3種類！アボカドユッケは女性に大人気。



アボカドユッケ
¥1,980

ユッケとアボカドを合わせ、酸味を効かせたオリジナルドレッシングでサラダ感覚に仕上げました。添えられたサンチュや韓国のおりに巻いてお召し上がりください！



馬ユッケ ¥1,580

濃厚ダレに採まれた馬肉と卵黄が絡む定番スタイルのユッケ



数量限定 和牛ユッケ ¥2,980

新鮮な和牛ハラミをユッケに仕上げました。ネーミングだけでも美しさはお墨付き

刺身

焼く前の嗜み。ゆったりと過ごしたい日は刺身とお酒でのスタート。



熊本直送 **ボリュームあります**
馬刺の三点盛り
計150g ¥5,980
霜降り馬刺 ¥2,480
赤馬刺(ももコース) ¥1,780
白馬刺(たてがみ) ¥1,780

【お刺身と生食に関するお願い】
お刺身メニューは、お子様、ご年配の方、妊娠中の方、その他健康に不安のある方はご遠慮ください。
当店ではレバーおよび正肉は生食が許可されていません。「このレバー、本当は生で食べられるんでしょ？」など従業員を誘導することはご遠慮ください。



センマイ刺 ¥980
(特製酢味噌)



ハツ刺 ¥1,280



和牛ハラミ刺 ¥2,280

サラダ

お肉の前に生野菜でバランスアップ!



サニーレタス・きゅうり・パプリカ・長ネギなどの野菜を、自慢の塩ダレとごま油で和えた焼肉では定番のサラダ。塩だれの美味しさとごま油の香ばしさがたまらない、やみつき間違いなしの逸品です。ひとり一つずつご注文される方も多い定番サラダです。

定番! チョレギサラダ ¥580



まるごとトマトにきゅうりと大葉を添えてさっぱりと、自家製の特製ドレッシングと絶妙にマッチした清涼感たっぷりおすすめサラダです。ぜひスプーンで器のままお召し上がりください!

ゴロツとトマトサラダ ¥580



豆腐をメインに薬物野菜やトマトを使用し、たっぷりの自家製ポン酢でさっぱりと仕上げたヘルシーな和風サラダです。

豆腐和風サラダ ¥580



ポテトサラダに和牛しぐれ煮と味玉を添えました! しっかり混ぜてお召し上がりください。
(玉ねぎときゅうりを使用しています)

焼肉屋さんのポテトサラダ ¥580



レタス(またはサニー)に韓国海苔をたっぷり乗せ、自家製ドレッシングをかけたシンプルなサラダ。初めは海苔がパリパリで美味しい。ドレッシングを吸ってしんなりしても美味しい。シンプルなのにハマる

のりレタス ¥580

焼き野菜

あかつきのロースターは野菜も美味しく仕上がります!



焼き上がり後のイメージです。お客様ご自身でお楽しみいただくメニューです。



きのこ好き必見!

当店のロースターはお野菜も美味しく焼き上がります! 特にさつまいもやかぼちゃは、表面がカリッと、中はホクホクに仕上がりますよ! 別紙メニューでラインナップをご確認ください! 盛り合わせは4~5種類をピックアップしてご提供します。

定番でご利用しているお野菜

玉ねぎ 人参 アスパラガス ナス スッキーニ
長ネギ かぼちゃ さつまいも 長芋 ピーマン

焼き野菜盛り合わせ

¥980 / 単品¥380

キムチ・ナムル・おつまみ



焼肉といえばコレから! 白菜キムチには消化促進の効果あり! オイキムチ、カクテキ、タンキムチはどれも自家製!

キムチ盛り合わせ ¥880

白菜キムチ カクテキ(大根)
タンキムチ オイキムチ(きゅうり) 単品¥480

こんな変わり種も!

クリームチーズのキムチ ¥680



定番の「豆もやし」と「小松菜」、季節野菜で作る「季節のナムル」をご用意しております。つつい箸が伸びる自慢の味付けです。3種の盛り合わせでも、単品でもご利用できます。

ナムル盛り合わせ ¥780

もやしナムル 青菜のナムル 季節のナムル 単品¥480



イカやタコを使った韓国風お好み焼きです。サクッとモチっとした食感にニラの香り。少しお腹を落ち着かせたい時にちょうど良し! 冷めてしまった時にはロースターで少し炙ってみて!

海鮮千手ミ (韓国風お好み焼き) ¥980



やわらかく煮込んだ和牛煮にたっぷりの万葉ネギと自家製ポン酢をかけたおつまみ肉料理。ポン酢の甘酸っぱさがこっくり感を抑え、ネギの香りが美味しさを引き立てます。

和牛やわ煮のネギボン酢 ¥680



アボカドとキュウリの創作系料理です。でもただのキュウリではございません。自家製オイキムチを使っています。どことなく抜けた名前からは想像できないほど両者の相性は抜群でファーストオーダーにバッチリ!

アボQ (アボカド+オイキムチ) ¥580



キャベツとキュウリを塩だれとごま油で和えた究極のシンプルおつまみ。箸休めに食べているとついついおかわりしたくなる。そんな魅力が詰まったやみつきメニューです。

キャベQ (キャベツ+きゅうり) ¥480



やめられないとまらない! ほどよいしょっぱさと、ごま油が香ばしい、定番おつまみ! みんなでバリバリいくなり、3倍に増量したおトクな山盛りがおススメ!

**韓国のり 並 ¥380
山盛り ¥780**



目の前で香ばしく揚げたホクホクにんにくを頬張る快感...明日の事は気にしない! これにタンを加えるとにんにく香るガーリックタンのできあがりです。

**にんにく揚げ (セルフ揚げ) ノーマル ¥480
タン入り +¥100**



お酒に合うおつまみ集めました!

焼肉が落ち着いたらお酒を片手に語らいの時間。ちょっと口が寂しい時におつまみはいかがですか? お酒に合うちょっと濃い目の肴をご用意しています。

にんにく醤油漬 味付け玉子 エゴマの葉漬
チャンジャ 梅水晶など...

各¥380

お食事・スープ



和牛が練り出すコクと旨味 秘伝！あまつぼカレー

あかつきのルーツとなる「寿香苑あまつぼ」の名物カレー！焼肉の後でもなぜだかスルスルッと食べられちゃう。大量の和牛を使用して染み出る旨味とオリジナルスパイスからなる深い味わいは、焼肉屋だからこそできる、どこにも真似できない自信のカレーです。

一人前 ¥1,280 ハーフ ¥780



あの辛ラーメンをコムタンスープでアレンジ！辛さの中にまるやかさを感じます。あかつき特製のトッピングと合わせて♪

コムタン辛ラーメン ¥880

+¥200で和牛煮入りになります。



京都発の激辛ラー油「舞妓はんひい〜ひい〜」と生たまごのオリジナルTKG。卵の下には和牛のしぐれ煮が隠れています。

TKGひいひい ¥580



ユッケジャンクツパ ¥1,280 ハーフ ¥680

ユッケジャンスープ ¥980 ハーフ ¥580

+¥200で和牛煮入りになります。



コムタンクツパ ¥1,280 ハーフ ¥680

コムタンスープ ¥980 ハーフ ¥580

+¥200で和牛煮入りになります。



鹿田村ベースのシンプルなお蕎麦にご飯に韓国海苔をトッピング。辛くない優しいお味なのでお子様にもおすすめ！ちなみに有名ボスキヤラの語源はこの料理名から。

和風海苔クツパ ¥580



焼肉屋さんの定番スープといえこれ。ごま油とわかめの香りが心地よいです。1〜2名様分の量です。

わかめスープ 一人前 ¥480



ナムルと和牛しぐれ煮をご飯の上に乗せた特製ピビンバ。中心のピリ辛肉味噌と卵黄とよく混ぜてお召し上がりください！

和牛そばろピビンバ 一人前 ¥780

ハーフ ¥480



モチモチの福岡冷麺と旨味のあるスープがクセになる特製冷麺です。具材は、キムチ、レタス、わかめ、自家製味玉など。

冷麺 一人前 ¥880

ハーフ(味玉なし) ¥480

選んで楽しい

激辛ソース ¥200

ユッケジャンや辛ラーメンをもっと刺激的にしたい場合にご利用ください。

かけ放題！

激辛ラー油 ¥200

舞妓はんひい〜ひい〜は、お米にもスープにもお肉にも合います。



肉汁の一滴まで逃さず味わうための王道アイチム！お肉をご飯にワンパウンドさせると効果を発揮します。

ライス 大(300g) ¥450

中(200g) ¥350
小(100g) ¥250



ふんわり卵のシンプルなスープです。鶏がらと塩だけのノンオイルな味付けです。1〜2名様分の量です。

たまごスープ 一人前 ¥480

デザート 甘いものは別腹！？焼肉の後にさっぱりとお口直し。



<p>シンプルだけどやっぱり美味しい。チョコレートもかきちゃいます。</p> <p>バニラアイス ¥390</p> <p>甘味と酸味が良いバランスのちょっと大人めなシャーベット。</p> <p>ラズベリーシャーベット ¥490</p>	<p>きな粉&ミルクが意外とさっぱり。モチモチぎゅうひがクセになる。</p> <p>きな粉餅アイス ¥490</p> <p>程よく甘くてさっぱりとした味は焼肉の後のリセットにぴったり。</p> <p>南高梅シャーベット ¥490</p>	<p>クリーミーなあんじん豆腐</p> <p>¥390</p>	<p>ほろ苦さがオトナテイラミス</p> <p>アイスクリーム添え</p> <p>¥590</p>
---	--	--	--

お土産 今日来れなかったあの人に。まだまだお肉の余韻に浸りたい自分にも。



自慢の黒毛和牛を甘くコクのある秘伝のタレで焼き上げ、ご飯の上にたっぷりのせた焼肉弁当です。お肉を一晚もみダレに漬けておくことで、冷めても美味しくお召し上がり頂けるお弁当になっています。

和牛焼肉弁当

¥1,780-
焼肉1.5倍 プラス¥680
焼肉2.0倍 プラス¥1,280
ご飯大盛 プラス¥100

その他のメニューも可能な限りテイクアウトに対応致します。スタッフまでお申し付けください。お土産のお代には包装代が含まれます。

お酒

乾杯はビール？それともスパークリング？赤身に合うワインも豊富に取り揃えております！

完璧な生ビールを。



サッポロ黒ラベル (生中) ¥590
サッポロラガー (びん) ¥790



くいきい飲めるスパークリングワイン
ポールスター ¥490

CRAFT BEER あります

只今のクラフトビールは別メニューをご覧ください。

ワイン



グラス 赤/白 ¥590

赤・白1種ずつご用意しております。

フルボトル ¥2,900～

多数ご用意しております。別紙のワインリストをご覧ください。

デカンタ ¥ASK

一部のワインはデカンタ提供ができません。詳しくはスタッフまで。

本格焼酎

焼肉にも合います。ボトルキープ大歓迎！



あかつき定番!! 芋焼酎

まなめぐり

「気品溢れる芋焼酎」

あかつき定番!! 麦焼酎

いろいろづり

「味わい深い麦焼酎」



芋焼酎 喜六
芋焼酎 富乃宝山
芋焼酎 阿久根
麦焼酎 泰明
麦焼酎 中々

グラス ¥590 / ボトル ¥2,990

お好みの飲み方で承りますので、お申し付けください。ソーダ割り、お茶割り、ウーロン割りにつきましては、別途追加料金を頂きます。

ボトルキープも承ります。キープ可能な期間は6ヶ月です。キープされたボトルをお飲みになる場合は、セット料金500円を申し受けます。



甲類焼酎
JINRO
ボトル
¥1,990

マッコリ



米を原料とした白濁した韓国の伝統酒。ほんのり甘みがあって飲みやすいので、飲み過ぎ注意！ご指定がなければストレートでご用意します。

ボトル ¥1,990
(1000ml、
製品ボトルでのご提供です)

グラス ¥490

当店の価格はすべて税込表示です。

サワー 程よい甘みが爽やかなサッポロ氷サワー使用！



生レモンを使うとフレッシュさが違います！レモンを残しておかわりしたい場合はプレーンサワーを注文！

生レモンサワー ¥590



果実シャーベットを丸ごと使ったスペシャルサワー！シャリシャリしながらお楽しみください。

**南高梅ソルベサワー
ラズベリーソルベサワー ¥790**



へべすは宮崎県は日向で育った、すだちのような柑橘系の果実。柔らかい優しい酸味。果実の有無は時期により変わります。

日向のへべすサワー ¥590

**プレーンサワー ¥490
オレンジサワー ¥490
カルピスサワー ¥490**

お茶割り

黒ウーロンハイ ¥590
緑茶ハイ ¥490
ジャスミンハイ ¥490

本格ウイスキー

山崎NV ¥1,290
シーバスリーガル 12年 ¥990
カリラ 12年 ¥990

ハイボール

ハイボール ¥490
コーラハイボール ¥600
ジンジャーハイボール ¥600

梅酒

梅酒ロック ¥590
梅酒ソーダ ¥590
お燗酒、水割りも承ります。

梅酒をベースに梅ソルベとミントを使った濃厚なデザート系カクテル。
梅ソルベのモヒート ¥990



梅酒のワイン割り

赤ワイン割り
白ワイン割り
スパーク割り 各¥790



カクテル

その他の組み合わせもご相談ください。

シャンディガフ (ビール+ジンジャーエール)
オペレーター (白ワイン+ジンジャー)
ミモザ (スパークリング+オレンジ)

キティ (赤ワイン+ジンジャー)
カリモーチョ (赤ワイン+コーラ)
シャンディガフ (ビール+ジンジャーエール)

カシスソーダ
カシスウーロン
カシスオレンジ ¥690

日本酒

焼肉に合う日本酒をセレクトしました！

¥590



いのかしら **井の頭** **パランス**
純米酒
長野県伊那市
旨味と酸味のパランスが絶妙な「ザ・食中酒」。飲み飽きない美味しさ。

かくえもん **角右衛門** **甘め**
純米大吟醸酒
秋田県湯沢市
リングやライナの旨味と酸味のパランスが絶妙な「ザ・食中酒」。飲み飽きない美味しさ。

ざるそうほうらい **残草蓬菜** **パランス**
純米吟醸酒
神奈川県愛甲郡
バナナを感じさせる程やかな甘さを含んだ吟醸酒。タレ系のお肉にマッチします。

けんこんいち **乾坤一** **辛め**
純米吟醸酒
宮城県柴田郡
キリッとシャープなお酒。塩系のお肉にぴったり！辛口がお好きな方にオススメ。

ソフトドリンク

炭酸水 暑熱吸収抑制効果
TANSAN EXTRA ¥390 (490ml)
SAPPORO ノンアルコール
プレミアムアルコールフリー ¥490

黒烏龍茶 特定保健用食品
グラス¥490 / 1Lボトル¥1,090
コカ・コーラ ¥390
ジンジャーエール ¥390
コーヒー ICE/HOT ¥390
緑茶* ¥390
ジャスミン茶* ¥390
オレンジジュース* ¥390
りんごジュース* ¥390
カルピス* ¥390

*印があるソフトドリンクは¥790で500mlチカンタでご用意できます。

お子様サービスドリンク

小学生未満のお子様にはソフトドリンクを1杯サービスさせていただきます。遠慮なくお申し付けください。

※食後を除き「お茶」のご注文はホット緑茶として承ります。ご了承ください。