

# かずの焼肉

## カルビ 【希少部位】

**かずの上カルビ** 1680円  
税込1848円  
 マグロで言う大トロ。とろけます。

- 和牛カルビ 980円  
税込1078円  
 焼肉の定番！まずはご賞味あれ。
- 中落ちカルビ 1100円  
税込1210円  
 和牛バラのゲタの部分。
- ヒレカルビ 【限定品】 1380円  
税込1518円  
 やわらかくて食べやすいカルビ。
- 厚切りカルビ 【限定品】 1580円  
税込1738円  
 1番おいしい所を厚切りにしました。

- ## タン
- タン塩 1200円  
税込1320円  
 塩の定番、たんの定番、焼肉の定番。
  - 厚切りタン塩 【限定品】 1980円  
税込2178円  
 一番やわらかい芯の部分の厚切りにしました。
  - 並タン塩 780円  
税込858円  
 タンのうま味はそのままだ。

## ロース 【希少部位】

**かずの上ロース** 1680円  
税込1848円  
 希少部位のオンパレード。絶品です。

- お刺身風ロース 980円  
税込1078円  
 そのままでも食べられる新鮮さ。片面焼きでどうぞ。
- すきロース 1100円  
税込1210円  
 軽くあぶってとき丼でどうぞ。
- 中ロース 1380円  
税込1518円  
 やわらかく程よいサン。

塩の定番。  
 タンの定番。  
 焼肉の定番。



※写真はイメージです。

これを食さずして  
 かずを語るべからず!!

**肉の王様!!**

**サーロインのしゃぶ焼き**

肉汁タップリ。肉の王様 【塩orたれ】

サーロインを軽くあぶって  
 自家製ポン酢orとき卵で!

【大3枚】1,680円  
税込1848円

国産牛ヒレを使用!

とってもやわらかくて  
**あっさりした赤身**

脂のない赤身好きには  
 たまりません。  
 絶対レアがおすすです!

【3枚】1,380円  
税込1518円

## ハラミ

ハラミ 980円  
税込1078円  
 今やカルビをもしので人気!

【限定品】  
**厚切りハラミ** 1580円  
税込1408円  
 1番おいしい所を厚切りにしました。

- ## 海鮮
- いか焼き 880円  
税込968円  
 新鮮スルメイカ使用。
  - ホタテ焼き 880円  
税込968円  
 刺身用の貝柱のみ使用。
  - えび焼き 880円  
税込968円  
 海鮮焼きの王様。プリプリです。

## 名物厚切り 【限定品】

厚切りタン塩

【2枚】1,980円  
税込2178円  
 【プラス1枚】990円  
税込1089円



厚切りカルビ

【2枚】1,580円  
税込1738円  
 【プラス1枚】790円  
税込868円



厚切りハラミ

【2枚】1,580円  
税込1738円  
 【プラス1枚】790円  
税込869円



※写真はイメージです。

# 人気のホルモン3種盛り

【ホルモン、ミノ、とろとろホルモン】

【塩orたれ】880円 税込968円

## とろとろホルモン

とろける程やわらかいホルモンです。

780円

税込858円

## 厚切りハツの黒コショウ焼き

ハツの食感と黒コショウのハーモニーが絶妙。

780円

税込858円

## 上すじ塩焼

色々な赤身のすじを盛り込みました。

780円

税込858円

## 新鮮レバ焼き

あま味タップリの鮮度バツグンです。

880円

税込968円

## ホルモン

ビールに良く合う、外せない一品。

880円

税込968円

## ミノ

シャキシャキ食感がたまらない。

880円

税込968円

## しろころ漬け焼き

プリプリの小腸です。

780円

税込858円

## ナンコツ

コリコリした食感が最高です。

680円

税込748円

## トントロ塩焼き

今や豚の定番。

680円

税込748円

## セセリ

鶏の首回り。食感が最高な一品です

680円

税込748円



※写真はイメージです。

# お肉の盛り合わせ

■ 牛たんづくし 【各2枚】 2,680円

2,680円

税込2948円

【厚切りタン、タン塩、並タン】



■ カルビづくし 【各2枚】 1,680円

1,680円

税込1848円

【ゲタカルビ、本日のカルビ、カイノミorササミ】



■ ロースづくし

【お刺身ロース、中ロース、上ロース】

【各2枚】 1,980円

税込2178円

■ 希少部位2種盛り

【上カルビ、上ロース】

【各2枚】 1,680円

税込1848円



赤身3種盛【塩】

【タン塩、カルビ、ハラミ】

1,280円

税込1408円

赤身3種盛【たれ】

【カルビ、ハラミ、お刺身ロース】

1080円

税込1188円

※写真はイメージです。

# スープ



- 玉子スープ 480円  
税込528円  
ふんわり玉子のまろやかスープ。
- わかめスープ 480円  
税込528円  
ミネラルたっぷりスープ。
- わか玉スープ 580円  
税込638円  
わかめスープにフワフワ玉子入り。
- 野菜スープ 480円  
税込528円  
色々野菜のあっさりスープ。
- 赤スープ 880円  
税込968円  
牛骨だしのコクと辛みのあるスープ。
- 白スープ 980円  
税込1078円  
ふんわり玉子のまろやかスープ。

# 麺



- 冷麺 980円  
税込1078円  
最後はあっさり、これでしめ。
- こく旨タンタン冷麺 980円  
税込1078円  
風味が最高の体に良いメの一品。
- ピビン麺 980円  
税込1078円  
自分で言うのもなんですが絶品です。
- 白ラーメン 980円  
税込1078円  
じっくり煮込んだテールスープと細めんの相性抜群。
- 赤うどん 980円  
税込1078円  
コシのあるさめさうどんに辛口スープ。
- お子様うどん 380円  
税込418円  
お子様にちょうど良い小です。

# 飯



- 玉子かけヤンニョンごはん 480円  
税込528円  
特製ヤンニョンと韓国のリを絡めてどうぞ。
- ローストビーフ丼 1080円  
税込1188円  
かずオリジナルローストビーフをドンとのせました。
- ピビンバ 780円  
税込858円  
4種のナムルをのせた韓国風混ぜご飯。
- 石焼ガーリックライス 780円  
税込858円  
ニンニクとタレをからめたネギたっぷりの一品。
- 石焼ピビンバ 980円  
税込1078円  
アツアツおこげが香ばしい。
- 玉子クッパ 680円  
税込748円  
玉子と野菜の入ったあっさりおじや。
- 白クッパ 1080円  
税込1188円  
テールが入った塩味ベースのおじや。
- 赤クッパ 980円  
税込1078円  
カルビと野菜の入った辛口おじや。

焼肉には  
やっぱり!



- 大ライス 380円  
税込418円  
ガッツリごはん。
- 並ライス 280円  
税込308円  
定番ごはん。
- 小ライス 180円  
税込198円  
少なめごはん。

※写真はイメージです。



KAZU COURSE

かずの定番のお肉で!  
おためしコース  
4380円

## 前菜

- キムチ盛り合せ
- 白もやし
- かずサラダ

## 肉

- タン塩
- 塩ハラミ
- ハツの黒コショウ焼
- 和牛カルビ
- お刺身風ロース
- ミノ
- とろとろホルモン

## しめ

- ハーフクッパ

人気のお肉集めました!  
おすすめコース  
5380円

## 前菜

- キムチ盛り合せ
- 4種ナムル
- かずサラダ

## 肉

- かずの上ロース塩
- タン塩
- 塩ハラミ
- ヒレカルビ
- あっさり赤身
- ミノ
- とろとろホルモン

## しめ

- ハーフラーメン

## デザート

- 好きなアイス
- OR
- シャーベット



かずのお肉  
いいとこどり!  
極コース

【前日予約】6980円

## 前菜

- キムチ盛り合せ
- 4種ナムル
- かずサラダ

## 肉

- かずの上ロース塩
- 厚切りタン塩
- 厚切り塩カルビ
- 厚切り塩ハラミ
- あっさり赤身
- かずの上カルビ

## しめ

- ミニロースト丼
- OR
- ハーフラーメン

## デザート

- 好きなデザート

※極コースご希望のお客様は前日までご予約ください。※メニューは全て税抜き価格です。

# 一品

とろとろゆでタンねぎまみれ 680円  
 じっくり煮込んだタンとタッブリねぎとの相性が絶妙です。  
税込748円

ローストビーフ 1050円  
 ローストビーフをユッケ味に味付けしました。  
税込1155円

レバテキ 980円  
 新鮮レバを軽くあぶりうま辛に味付けしました。  
税込1078円

新鮮ハツユッケ 980円  
 鮮度抜群なハツのユッケです。  
税込1078円

白センマイ刺 880円  
 クラゲのようなゴリゴリとした食感。酢みそでどうぞ。  
税込968円

お肉のなめろう 980円  
 細かく刻んだローストビーフをしょうがとみそ風味で。  
税込1078円

大人のガツねぎ 780円  
 ホイルしたガツを辛みそ、ごま油、塩で和えました。  
税込858円

のりたっぷりヤンニョン冷奴 480円  
 ビリ辛薬味をのせた韓国風冷奴。お酒のあてに。  
税込528円

韓国のり 280円  
 塩とごま油で味付けしたのりです。  
税込308円



ローストビーフ  
 ユッケ味に味付けしました。



# キムチ

キムチ (白菜) 480円  
 焼肉にはかかせない白菜のお漬物。  
税込528円

オイキムチ (きゅうり) 480円  
 きっぱりしたキュウリのキムチ。お子様にも人気。  
税込528円

カクテキ (大根) 480円  
 程良く酸味の利いた大根キムチ。  
税込528円

キムチの盛り合せ 880円  
 白菜、キュウリ、大根の3種盛り。  
税込968円

※写真はイメージです。

# ナムル

4種のナムル 780円  
税込858円

豆もやし、小松菜、大根の酢の物、ゼンマイの盛り合わせ。



白もやし 450円  
税込495円

定番豆もやし大盛りです。

赤もやし 480円  
税込528円

ビリ辛豆もやし、つまみにどうぞ。

黒もやし 480円  
税込528円

特製黒七味で味付けした豆もやし。

# サラダ



自家製黒七味【名刺】じかせいしちりふ  
 黒ごま、黒コショウ、一味とうがらし、山椒など7つの  
 スパイスを混ぜ合わせ調合した、かざりオリジナル七味です。

コリコリくらげと  
 オニスラのサラダ 780円  
税込858円

コリコリの食感とシャキシャキの食感がバツグン。  
 ちょっとかわった  
 トマトサラダ 780円  
税込858円  
 薄むきトマトをまるごと1個、オニオンソースでどうぞ。

豆腐とじゃこの塩サラダ 780円  
税込858円  
 豆腐とじゃこ塩ドレッシングの相性バツグン。

きっぱり塩キャベツ 580円  
税込638円  
 ごま油と塩ベース、やみつきになる美味しさ。

ねぎ盛り 580円  
税込638円  
 塩焼との相性バツグンです。

まるごときゅうり 380円  
税込418円  
 まるごと一本、ナンチュウ味増に付けてどうぞ。

サンチュ 580円  
税込638円  
 お肉に包んでお召し上がり下さい。

# かずサラダ

1番人気！自慢のかずサラダ  
 3種類のお味からお選びください。

しょう油ベース 680円  
税込748円

塩ベース 680円  
税込748円

辛味ベース 680円  
税込748円

# 焼き野菜

ニンニクのホイル焼き

ホクホクニンニク。  
 栄養満点！ 580円  
税込638円

野菜焼盛り合わせ

色々野菜の盛り合せ。  
 内容はスタッフまで。 980円  
税込1078円

※写真はイメージです。

## サワー

白蜜製

かずレモンサワー 630円(693円)

レモンベースにオレンジ、グレープフルーツを混ぜ込み、ミックスした果肉たっぷりのがずオリジナルのレモンサワー

ワーロンハイ 各500円(550円)

緑茶ハイ

ジャスミンハイ

レモンサワー ゆずサワー

グレープフルーツサワー

九州産  
高品質使用

梅干しサワー 各550円(605円)

夏みかんサワー

沖縄塩トマトサワー

ソルティライチサワー

## ビール

様々な広がる華やかな香りや爽やかな口。

神泡の  
ザ・プレミアム・  
モルツ (生)

グラス 480円(528円)

中ジョッキ 680円(748円)



瓶ビール

ノンアルコールビールテイスト飲料

オールフリー (小瓶) 480円(528円)

様々な広がる華やかな香りや爽やかな口。  
ザ・プレミアム・モルツ (中瓶) 680円(748円)

## 果実酒

ロック・水割・  
お湯割、ソーダ割  
からお選びください。

梅酒 各630円(693円)

沖縄産パイナップル 沖縄ハイン酒

## 焼酎

ロック・水割・  
お湯割、ソーダ割  
からお選びください。

高千穂 (麦) 各580円(638円)

黒霧島 (芋)

## 日本酒

八海山 700円(770円)

180ml [新潟]

大雪乃蔵 純米吟醸 生貯蔵酒

300ml [北海道] 980円

(1,078円)

## ジャパニーズジン

翠シンソーダ

翠ジン緑茶 各530円(583円)

翠ジン

ジンジャーエール

580円(638円)

## 韓国酒

マッコリ グラス 380円(418円)

かめ (1L) 1,380円(1,518円)

韓国焼酎

チャミスルフレッシュ 各980円

チャミスルマスカット (1,078円)

チャミスルすもも

## 紅酢(ホンチョ)

ざくろ

最高を究極まで持った美味しく  
飲めるお酢です。さっぱりと  
飲みやすく、フルーディーな  
美味しさはそのままに、  
ビタミンB群が配合されています。

サワー 530円(583円)

(アルコール)

●ソーダ割 430円(473円)

(ノンアルコール)

## 強炭酸



お好きで、

## 角ハイボール

630円(693円)



コーラハイボール 680円(748円)

ジンジャーハイボール 680円(748円)

夏みかんハイボール 680円(748円)

## 世界の3大ウイスキー

ケンタッキーの小さな蒸留所から生まれる、  
唯一無二のハンドメイドバーボン。

メーカーズマーク 630円(693円)

秩父の自然に育まれた世界最高級のウイスキー

イチロースモルト 780円(850円)

## WORLDウイスキー

ロック・水割・  
ハイボール  
からお選びください。

### PREMIUM WHISKY

そのウイスキーは、いくつもの「職」を誇つて  
飲くと、味わいは変わる。リゾワイズプレミアム。  
世界5大ウイスキーをブレンド。多種な個性が集り成す、香り広がる、  
個性豊かな味わいをお楽しみください。

サントリー

ワールドウイスキー碧Ao 1,000円(1,100円)



## ソフトドリンク

黒ワーロン茶

500円(550円)

ワーロン茶 / アイス緑茶 / ジャスミン茶 /

コココーラ / ジンジャーエール / アップルジュース /

オレンジジュース / グレープフルーツジュース

お子様ドリンク

(ワーロン茶 / オレンジ / アップル / グレープフルーツ)

各110円

(121円)

## ワイン

凍結レモン アンジュエール ブラン

柑橘系の爽やかな香りと豊かな果実味をもった  
やや甘口のスパークリングワインです。

580円(638円) レモンそのままおかわり 520円(572円)

ANGEAILE



## 日本ワイン

カラフェ 各2,500円

(2,750円)

サントリーフロンファーム

マスカット・ベリーA

日本の赤

華やかな香り、  
果実味あふれる心地よい味わい。

グラス 各880円(968円)

ボトル 各4,800円

(5,280円)

サントリーフロンファーム

甲州

日本の白

新鮮な香りと上品な味わいと  
うまみを感じさせるしっとりとした味わい。



ワインは全て ボトル 3,500円(3,850円) カラフェ 1,900円(2,090円)

グラスマークのあるワインは グラス 700円(770円)

白ワイン

イタリア エルネスト オルガニコ トレッピアーノ シャルドネ

熟したグレープフルーツやりんご、黄色い塩やパセリなどの香りを  
フレッシュな果実味とやさしい酸味が特徴のオーガニックワインです。

カタヒ ソーヴィニヨンブラン

爽やかな酸味のパンチが利いた、  
爽やかな口当たりの辛口白ワインです。

ピコズ アイム リースリング

産地の土壌で育った香り高いリースリングから生まれた、ピコアですっきり爽やかな辛口です。

レ・タンヌ オクシタン シャルドネ

フレッシュで華やかな口のある味わいで、新鮮なフルーツのものの魅力が凝縮されています。

フェウド・アランチョ ピノ・グリージョ

熟したアプリコットやモモなどの芳醇な果実のアロマ、華やかな酸と  
心地よいミネラル感、そしてフレッシュな果実味が楽しめる白ワインです。

赤ワイン

イタリア エルネスト オルガニコ サンジョベーゼ

熟したチェリーやプラム、甘いスパイスのニュアンス、やわらかな果実味と  
まるやかな酸み、華やかな酸味が一体となった、オーガニックワインです。

デ ポルトリ セークレッドヒル シラース

きめ細かいタンニンと酸味感、オーク樽のスパイシーな香りも感じられます

エンポリオ カルメネール

熟したベリー系の香りと印象的なポリウム、  
そして柿の打ちどころのない円熟味を帯びたバランスが特徴

シエン・イ・セロ カベルネ・ソーヴィニヨン

熟したカシス、ベリー系の清らかな口当たり、清らかな口当たり、ほのかなミントの香り

レゾルム ドカンプラス ピノ・ノワール

熟したさくらんぼを思わせる香りに、バラの花のニュアンス、  
やわらかな果実味と華やかな酸味が特徴の飲みやすい赤ワインです。

シャトー オートウリュク

深い果実味にほのかなスパイス クリーンでフレッシュ バランスよくまとまっている。

レ・タンヌ オクシタン カベルネ・ソーヴィニヨン

豊かな果実味と優しいタンニンが特徴、肉料理によく合います。

ストーン・ヴァレーレッド・ブレンド

豊かな果実味を持ち、ハーブやスパイスの風味が心地よいカリオニア産赤ワイン、  
丸みのあるジュースーな果実味は、ポリウムのある肉料理によく合います。  
濃厚濃厚な1本です。

スパークリングワイン ボトルのみの提供となります

イタリア テッレジェヌイネ ピノシャルドネ ブリュット

辛口でフレッシュな酸味が爽やか、典型的なミネラル感があります。

瓶立はきめ細やかで上品なスパークリングです。

※ ( ) 内は税込価格です。