

# 生肉

当店は衛生局より『生肉提供の認可』を正式に取得しております。  
生肉場を特別設置し、行き届いた衛生環境の中で加工、調理を行います。  
他では味わえない鮮度の『生肉メニュー』を是非、ご堪能ください。

## 数量限定 和牛ユッケ ¥2,080

厳選された国産ブランド和牛を贅沢に  
卵黄と特製甘口醤油で味付けされた  
『王道・ユッケ』！



## 数量限定 和牛肉刺し ¥2,080

サクがとろける薄切りカット。  
特製醤油とネギダレが香る！



## ウフタル ユッケ ¥1,380

低温調理技術を駆使した洋風ユッケ！  
チーズと卵黄、濃厚なハーモニー！



## タン刺し ¥1,280

焼きでは味わえないタンの旨さ。  
是非おさびで！

## ハチノス刺し ¥880

食べ応えあるハチノスを特製アミ塩で！

## センマイ刺し ¥880

高鉄分！低カロリー！  
コリコリとした食感に、あっさりとした味わい！

# 一品

ちゃんぶ自慢の一品、焼肉のお供に…！

## 浅漬けキムチ ¥780

新感覚の白菜キムチ  
ちゃんぶの看板！是非お試しあれ



## トマトのさっぱり甘酢漬け ¥580

甘酢に漬けたトマトの酸味が焼肉と好相性！



## 塩モツ煮込み ¥780

あっさり塩味のスープにプリプリのモツとお野菜

## 自家製 水キムチ ¥680

乳酸菌たっぷり！「辛い」くない！

## キムチ盛合せ ¥980

定番キムチ3種が味わえるお得な盛り合わせ

## 定番キムチ ¥480

じっくり漬けたキムチは  
酸味と辛味のバランスがグー♪

## オイキムチ ¥680

さっぱりとした胡瓜のキムチ

## カクテキ ¥680

角切り大根の漬け込みキムチ

## 韓国のり ¥380

お子様に大人気！おつまみでも

## ナムル盛合せ ¥480

定番のおつまみ！ナムルの盛り合わせ

## チャンジャ ¥680

珍味の定番！タラの内臓の辛味漬け

## ニンニク焼き ¥580

滋養強壮！ホクホクにんにく

## 自家製 ソーセージ ¥1,180

焼肉屋、渾身の精進！

# 野菜

野菜もしっかりと！  
お肉だけの背徳感にサヨナラ！

## ちよれぎサラダ ¥680

ど定番、ごま油巻るグリーンサラダ



## 包み野菜セット ¥780

サンテュ・エゴマ、特製肉味噌付き

## 焼き野菜 ¥780

お肉だけじゃない、野菜も食べよう

## ちゃんぶベース <sup>オススメ</sup> ¥680

消化を助ける「クレソン＆香葉」  
食物繊維たっぷりの「キャベツ＆わさび菜＆トレビス」  
美味いだけじゃない、効能沢山自慢の付け合わせ



# 特選焼肉

職人の目利きが効いた「特選・赤身肉」  
売切れ必須！自慢の逸品をご用意！



**特選ハラミ** ★オススメ ¥1,880

まさに特選。職人が厳選した上質なハラミのみをご提供。柔らかく、濃厚な旨味を存分にお楽しみください。

**ザブトン** ¥2,480

別名・ハネシタ。脂がな霜降り。柔らかく、とろける様な食感。まさに「特上カルビ」。

**ミスジ** ¥1,580

和牛の「胸」。葉肉の様な綺麗なサシ。「きめ細かい柔らかさ」と、「しつこくない上質な脂」の旨味。

**国産・猪ロース** ★レア逸品 ¥1,280

特有の弾力と、しっかりとした赤身肉。脂身のコクはジビエらしい旨味が感じられます。

**カメノコ** ¥1,980

サッパリとしたお肉が好きの方にオススメ。しっかりとした食感を楽しんで頂ける様、厚切りでのご提供。

**トウガラシ** ¥1,580

肩甲骨付近の赤身肉。焼切れが良く、噛めば噛む程、肉の旨味とジューシーな肉汁が溢れ出す！

**炙りサーロイン** ¥2,980

言わずと知れた「牛肉の王様」。和牛種特有のきめ細かい霜降り、トロける様な食感…これぞ特選焼肉！

特選焼肉は希少部位のため、  
売切れの可能性がございます。  
お早めのご注文ください。

# 盛合せ

★オススメ  
**赤身3種盛合せ** ¥1,780

運ったら、まずはコレ！  
ちゃんぶの看板赤身肉のおすすすめ  
お得に盛合せ。  
王道のカルビ・ロース・ハラミを食べ比べ！



2名様〜

※写真は3名様分です

**牛タン盛合せ** ¥1,880

食べ比べ出来る3部位の盛合せ  
希少部位の「厚切り上タン」、定番の「タン塩」、  
しっかりと食べたえの「タンすじ」  
部位ごとの味わい、曲ごたえを堪能できる  
お得なセット



2名様〜

※写真は3名様分です

★オススメ  
**ちゃんぶ盛合せ** ¥2,480

ちゃんぶ看板・赤身肉…「王道」だけでは続  
わらないお客様へ…。  
特選ハラミ、上ロース、  
上カルビを買割に盛合せました。

2名様〜

商品価格はすべて税込価格表示

# 焼肉

目利きされた美味しいお肉を「ちゃんぶ特製タレ」で是非ご堪能ください。



**タン**

**タン塩** ¥1,380

焼き始めはコレで決まり！

**厚切りタン** ¥1,580

ホリユーム薄皮！タン完、タン下を  
食べ応えある厚切りカットで

**極上タン** ★レア逸品 ¥2,180

数量限定！牛タンの極上部分を厚切りカットに！  
超希少部位。

【タン部位】

牛タンの様々な味わいが  
楽しめます！



**ハラミ**

**ハラミ** ¥1,180

人気部位！食べ応えあり



**上ハラミ** ¥1,580

王道中の王道。滲み出る肉汁

**カルビ**

**カルビ** ¥1,080

国産牛の上質な旨味



**上カルビ** ¥1,480

とろけるサシと柔らかさが売り

**中落ちカルビ** ★レア逸品 ¥1,480

骨から削ぎ落とす希少部位。  
旨味が強く食べ応えあり！！

**ロース**

**ロース** ¥1,580

王道赤身肉！サシのバランスも抜群



**上ロース** ¥1,980

国産牛ならではの上品なサシと柔らかい赤身

商品価格はすべて税込価格表示

特選焼肉・盛合せ  
アント  
キレブド  
東京の凝  
ヴァイ  
緑やかで  
新世界と  
ジャー  
南アフリ  
製糖系  
ジョエ  
カリフォ  
高級めた  
ブレッ  
ジューシ  
トースト

焼肉  
種之飯  
スープ  
甘味



# ホルモン

ちゃんぶめ

鮮度抜群！美味しいホルモン



ホルモン盛合せ **オススメ** ¥1,480

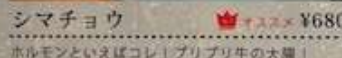
店舗にてしっかり下処理した、プリプリのホルモン！お好みに合わせた盛合せもできます！是非、スタッフまで！



マルチョウ ¥880  
プリプリシューと溢れる甘み

レバー ¥780  
厚切り肝臓！ニンニクごま油が合う！

ハツ ¥680  
鉄分豊富！貧血気味なら是非！



シマチョウ **オススメ** ¥680  
ホルモンといえばコレ！プリプリ牛の大腸！

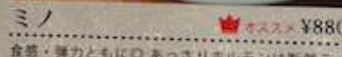
ハチノス ¥680  
独特の食感でコアなファン多し



センマイ ¥680  
程良い塩たえと食感！低脂肪、低カロリー！

ギアラ ¥680  
脂がくどくない第4の胃。ホルモン初心者にもオススメ

コリコリ ¥680  
淡白、さっぱり、歯応え◎



ミノ **オススメ** ¥880  
食感・弾力ともに◎ あっさりホルモンは断然ミノ

つらみ ¥880  
牛の頬肉。噛み締めるほどに旨味が溢れます

## 豚と鶏

ちゃんぶでは、国産豚・鶏を使用しております

ヒートロ **豚** ¥680  
豚ネック！弾力と甘い脂身にファン多し

のど軟骨 **鶏** ¥680  
独特のコリツと感。希少部位！

豚バラ **豚** ¥680  
豚も美味しい！旨味溢れる肉汁！

鶏もも肉 **鶏** ¥680  
柔らかくジューシーな部位でお子様にも人気

コブクロ **豚** ¥780  
淡白、さっぱり、歯応え◎

ヤゲン軟骨 **鶏** ¥580  
コリコリの食感が人気の部位です

商品価格はすべて税込価格表示

# 麺



**オススメ**  
黒冷麺 ¥980

ちゃんぶのメは酸味を効かせたさっぱり黒冷麺。是非一度ご賞味あれ!!

盛岡冷麺 ¥1,280  
本場、盛岡直送！コシのある歯ごたえ！ツルツルの喉ごし！

ビビン麺 ¥1,080  
辛味増で和えたビビン麺



# 飯

お米は全て国産米を使用しております

**オススメ**  
ちゃんぶの炊き込み牛飯 ¥1,680

特製の牛骨出汁で炊き上げた、「季節で変わる」炊き込みご飯！

クッパ ¥880  
優しい味わいの定番クッパ

ユッケジャンクッパ ¥1,080  
辛味のある牛肉スープにたっぷりご飯

コムタンクッパ ¥1,380  
コトコト煮込んだ濃厚牛骨スープにたっぷりご飯

石焼ビビンバ ¥1,080  
熱々の石鍋で仕上げ！焼肉屋さん定番の混ぜご飯！

お子様牛飯 ¥380  
食べやすい薄切り肉の牛飯

ご飯（小・中・大） ¥380

# スープ

体も心もホッコリと！そのままでも、メとしてもパッチリ！

**オススメ**  
テールスープ ¥1,280  
コトコト煮込んだ自慢の濃厚スープ

ユッケジャンスープ ¥980  
辛くてクセになる牛肉スープ

たまごスープ ¥580  
玉子が入ったシンプルスープ

わかめスープ ¥580  
優しい味わいのさっぱりスープ

# 甘味

アイス（バニラ・ほうじ茶・柚子）各種 ¥580

黒糖パンナコッタ ¥580

糖と飯  
スープ  
甘味

商品価格はすべて税込価格表示





## コース

### 世界ちゃんぶコース ¥6,000

保健所認可の生肉「和牛 肉刺し」や、人気の牛タン2種盛り、特選盛合せなど厳選肉を使用した贅沢なコース♪

- ① 浅漬けキムチ
- ② ナムル盛合せ
- ③ 和牛肉刺し
- ④ 塩モツ煮込み
- ⑤ ちゃんぶベース
- ⑥ タン2種盛り
- ⑦ 特選ハラミ
- ⑧ 上ロース
- ⑨ 上カルビ
- ⑩ ホルモン盛合せ
- ⑪ 黒冷麺 or クッパ
- ⑫ 食後のアイス

※+500円で和牛ユッケに変更可能です

### ちゃんぶコース ¥5,000

カルビ、ハラミ、ロースは勿論、牛タン&ホルモンも入ったお得なコース

- ① 浅漬けキムチ
- ② ナムル盛合せ
- ③ 塩モツ煮込み
- ④ ちゃんぶベース
- ⑤ タン塩
- ⑥ 豚バラ
- ⑦ ハラミ
- ⑧ カルビ
- ⑨ ロース
- ⑩ ホルモン盛合せ
- ⑪ 黒冷麺 or クッパ
- ⑫ 食後のアイス

### 👑 オススメ 極み ちゃんぶコース ¥7,000

人気の生肉は勿論、肉職人が厳選した上質なお肉のオンパレード!!

- ① キムチ盛合せ
- ② ちゃんぶベース
- ③ タン刺し
- ④ 和牛肉刺し
- ⑤ 極上タン
- ⑥ 上ロース
- ⑦ ミスジ
- ⑧ ザブトン
- ⑨ トウガラシ
- ⑩ 黒冷麺 or クッパ
- ⑪ 食後のデザートプレート

※+500円で和牛ユッケに変更可能です

全てのコースに飲み放題別途つけられます。

2時間半の飲み放題プラス ¥2,000  
(2時間ラストオーダー)

商品価格はすべて税込価格表示



# WINE LIST

## ボトル泡

ブリバット ブリュット ナトゥレ レゼルバ

シャルドネ  
スペイン ¥5,800

F10の有種認証、オーガニック取得したオーガニック・カヴァ、手作業によって醸造された有機栽培ブドウのみ使用、パイナップルなどの甘い果実感、ミネラル感もあり、フレッシュな余韻も感じさせる。世界一、予約の取れないレストラン「エル・プリ」にもリストアップされる実力派。

## ボトル白

キンタス デカイズ

アラバリーニョ  
ポルトガル ¥4,500

丸みよりの塩味とミネラルが特徴。キレのあるドライな白ワインがお好きな方に。

テ カイランガ

ノーヴォ・ニヴォン・フラン  
ニュージーランド ¥4,500

マスター・オブ・ワインが語る逸話、ハイコスバ、ハイパフォーマンス。フレッシュな柑橘系果実の引き締まった酸、青リンゴの爽やかな風味。

アンセルミ サン ヴィンチェンツォ

ピスガートガ  
イタリア ¥5,000

ソアヴェの革命児、アンセルミ。パイナップル、黄桃などトロピカルで豊かな風味、しっかりとした酸と凝縮感と旨味が特徴。

ドメーヌ ナチュラリスト ディスカバリー

シャルドネ  
オーストラリア ¥5,500

グレープフルーツ、ジャズミンの花を想わせる香り。ナチュラルな酸味のエレガントな味わいのワイン。

ブレッド & バター

シャルドネ  
アメリカ ¥7,300

濃厚で芳醇、コクのあるシャルドネがお好きな方にお勧め。バターやトーストの様な香り、丸みのある柔らかな酸味が味わいを引き締める。カリフォルニアの王道スタイル。

## ボトル赤

アンドリュー・ピース リバツ

シラーズ  
オーストラリア ¥4,800

干しブドウを一部に用いたりバツツという醸造法を使用。果実の凝縮感がたっぷりな1本。

ヴァイン・イン・フレーム

ピノノワール  
ルーマニア ¥4,800

種やかで心地の良い強いピノノワール。ベリー系の果実味に、まろやかな酸とタンニン。新世界と旧世界の中間のような味わいで、深みのある1本。

ジャーニーズエンド

カベルネ・ソーヴィニオン  
南アフリカ ¥5,800

南アフリカの名産地ステレンボッシュから。凝縮感ある果実味とスパイス感、まろやかさが見事に溶け込んだ1本。

ジョエル・ゴット

ジンファンデル  
アメリカ ¥6,300

カリフォルニアの有名カジュアルレストランが手掛けるハイコスバな一本。滑らかな口当たりにも柔らかいタンニン、凝縮したジャムの様な濃厚な味わい。酸味とスパイスの風味がサラリとした後味を感じさせる。

ブレッド & バター

カベルネ・ソーヴィニオン  
アメリカ ¥7,300

ジューシーな果実味に糖の風味、カリフォルニアのクラシックスタイルを貫くストレートでシンプルなワイン。トースト、ヴァニラの香りと柔らかなタンニンが調和。まろやかでありながら、力強い味わいが特徴的。

商品価格はすべて税込価格表示

滋養強壮  
家庭円満



焼肉

# ちゃんぶ

## 滋養強壮 家庭円満

焼肉で吉祥寺に元氣と笑顔を届けたい！  
ちゃんぶはここにこだわる



### 自信の赤身肉と特選部位

焼肉一筋のプロが選ぶ、拘りまくったホントに美味い部位



### 鮮度抜群生肉

徹底した管理と鮮度抜群食材だから提供できる美味しい生肉



### 秘伝のタレ

美味いだけじゃ無い！消化も助ける自慢のタレ

## 薬味

更なる美味しさを発見！自由に加える特製薬味



青唐辛子の醤油漬け

痺れる辛味！ホルモン系に相性抜群



茗わさび

爽快感ある辛味は刺しが入ったカルビ系に◎



特製辛味噌

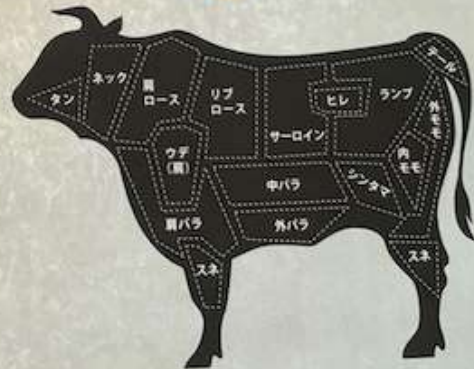
辛いもの好きはコレ！旨味とコクをプラス



にんにく胡麻油

塩系に合う万葉薬味の王様

# 牛肉 部位



商品価格はすべて税込価格表示

ちゃんぶ

ドリンク

一品野菜

焼肉

焼飯  
スープ  
甘味



## ビール

サッポロ黒ラベル	¥680
男は黙ってサッポロビール★	
赤星 大瓶	¥880
王道の「赤星」！しっかりとした飲みごたえある旨味	
シャンディガフ	¥780
ビール＆ジンジャーエール	

サッポロプレミアムフリー	¥680
ノンアルコール・ビール。 ビール好きに応える夏の旨味。	
レッドアイ	¥780
ビール＆トマトジュース	

## ハイボール

ハイボール	¥680
スコッチウイスキーの芳醇な味わい	

コーク or ジンジャーハイ	¥680
飲み易さ・爽やか。飲みすぎの注意	

## サワー

レモンサワー	¥580
まったりコレ！搾りたて果汁を使ったさっぱり感！	

生絞りグレープフルーツサワー	¥680
フレッシュグレープフルーツを使ったさっぱりサワー	

ちゃんぷサワー	¥680
降り下ろし生薬に柚子を効かせた温養強壮サワー	

すだちサワー	¥680
徳島産・神山町産！香り豊かな1杯！	

山椒サワー	¥680
飛騨高山産、最高級品種の山椒を漬け込んだサワー！ 焼肉との相性が◎！	

林檎ハイ	¥680
青森産産100%リンゴジュースを使用！	

バインサワー	¥680
美味いだけじゃない、酵素が脂肪の分解を助ける	

緑茶ハイ	¥680
その場で水出し！こだわりの濃厚緑茶サワー！	

トマトサワー	¥680
トマトのさっぱり感が焼肉にぴったり	

ウーロンハイ	¥580
茶葉の王道！	

コーン茶ハイ	¥580
香ばしさがお肉とぴったり。何杯でも飲みちゃう	

黒烏龍ハイ	¥680
お肉の脂をしっかりと分解	

## 果実酒

鳳凰美田 ゆず酒	¥680
栃木の高級柚子を使用。 爽やかな風味をそのままに、凝縮した濃厚な味わい。	

鳳凰美田 秘蔵 梅酒	¥680
栃木の銘酒「鳳凰美田」と高級品種「宮ノ梅」を使用。	

鳳凰美田 完熟 桃酒	¥680
特殊技術を用いた「最先端の糖キチール」 超フレッシュ！	

## ソフトドリンク

レモンスカッシュ	¥580
----------	------

リンゴジュース	¥580
---------	------

黒烏龍茶	¥480
------	------

ジンジャーエール	¥580
----------	------

カルピス or カルピスソーダ	¥480
-----------------	------

コーラ	¥480
-----	------

ウーロン茶	¥480
-------	------

香ばしコーン茶	¥480
---------	------

## マッコリ

生きた乳酸菌！  
滋養強化！  
免疫向上！



グラス	¥680
やかん	¥2,080

## 焼酎

泰明	¥680	薩州 赤兎馬	¥680
爽やかな香ばしさとスッキリした旨味		芳醇な黄金千貫の香りと深奥でスッキリとした味わい	

吾空	¥680	不二才 はい、無連過	¥680
蒸餾で4年以上寝かせ、深い大麥の香りが楽しめる逸品		無連過造りにより原料で骨太なパンチあるフルボディ	

## 日本酒

楽器正宗 純米 純醸	¥780	一合	¥1,100	二合	¥2,080
飲み易さと純米ならではの旨味も感じる福岡の純酒					

みむろ杉 ろまん 純米吟醸 雄町	¥880	一合	¥1,250	二合	¥2,380
雄町のジュシーさ、とろみさを感じる満足度					

## グラスワイン

ニュートン・ジョンソン ソーヴィニオンブラン	¥980
芳香高いバインナップルやアプリコットのアロマ、ミネラルと綺麗な酸が非常に美しくまとまったエレガントな1杯。自然栽培にこだわった南アフリカ・オーガニック認証ワイン。	

ブレッド & バター シャルドネ	¥1,280
濃厚で男勝、コクのあるシャルドネがお好きな方にお勧めの1杯。 トロピカルな果実、バターやトーストの様な風味、柔らかな酸味が味わいを引き締める。 カリフォルニアの王道スタイル。	

ヴァイン・イン・フレイム ピノノワール	¥980
酸は程やかな樹の良い、優しいピノノワール。ベリー系の果実味にまろやかなタンニン。 新世界と旧世界の中間のような味わいで、深みのある1杯。	

ブレッド & バター カベルネソーヴィニオン	¥1,280
ジュシーな果実味に樽の風味。カリフォルニアらしいストレートでジンプルなワイン。 トースト、ヴァニラの香りと柔らかなタンニンが調和。 まろやかでありながら、力強い味わいが特徴的。	

ボトルワインもございます  
ワインリストは別紙にて記載しております。