

全国各地のブランド牛のルーツ

鳥取和牛

TOTTURI WAGYU

澄んだ空気と伏流水にめぐまれた環境で育つ牛「鳥取和牛」。赤身は濃く、脂は上質、とろけるような舌ざわりが特徴。ストレスのない環境で育てられた「鳥取和牛」は、赤身と脂のバランスが絶妙です。サシが多くても脂はまろやかで甘く、赤身にコクがあるため、あっさり軽やかな後味。「オレイン酸」を多く含むため、脂のくちどけが良く、食後はさっぱりとしており、多くの人に牛肉の美味しさを感じていただけます。

赤身と霜降りのバランスが最高

鳥取和牛上カルビ 990円(税込 1,089円)

お得な切り出し肉

鳥取和牛切り落とし 890円(税込 979円)

旨みと甘みが濃厚

鳥取和牛中落カルビ 1,050円(税込 1,155円)

完璧
一皿頼めば
品が勢揃い
大福自慢の



大福大皿

4,455円(税込4,900円)

鳥取和牛はサシが多くても脂はまろやかで甘く赤身にコクがあるため、あっさり軽やかな後味が特徴。「オレイン酸」を多く含むため、脂のくちどけが良く食後はさっぱりとしており、多くの人に牛肉の美味しさを感じていただけます。

鳥取和牛
リブローズ
入り

リブローズは肉質がきめ細かく、霜降りも入りやすい上級部位。霜降りて細かく脂が入っているため、熱を加えると肉汁が溶け出してジューシーでとろけるような食感。



数量限定 特選大皿

5,637円(税込6,200円)

一皿で
大満足!

※画像は3~4人前です。



さらに満足!
リニエールアル!

焼肉

盛の合め

だんぜんお得に!

牛・豚・鶏、楽しい大皿!

満足大皿(3~4人前)
3,864円(税込4,250円)

満足大皿(5~6人前)
5,891円(税込6,480円)

- 上カルビ
- バラカルビ
- ハラミ
- 豚カルビ
- 豚タン
- 鶏もも

春

メニュー



匠
Takumi
Cut

程よく厚切りにすることで
豚タンの食感を引き出しました
国産豚タン塩 605円(税込)



春香る
あさりと菜の花の石焼ビビンバ

中 980円(税込) / 小 640円(税込)



上タン塩
1,089円(税込)



タンと一緒に
塩刻みネギ
165円(税込)



匠
Takumi
Cut

牛タンの旨味を存分に!
特選タン塩
1,419円(税込)



Sweet

贅沢サイズの
いちごパフェ
890円
(税込)



名物

お口の中でとろける
ような柔らかさ
お肉の旨味と食感が
ヤミツキになります。



和牛のお得な
切り出し焼肉！

数量限定

和牛切り落とし

740円 (税込 814円)

一度に網にのせて
ダイナミックに焼こう！！



お肉が全体的に焼けたら
お召上がりください。



ご飯にのせて、絶品！
ミルフィーユ丼の完成！



和牛ミルフィーユコース

990円 (税込 1,089円)

※写真は全てイメージです。 ※お肉はグラム計量です。写真と枚数が異なる場合がございます。



薄切り和牛のすき焼き風

(生卵1個付)

●追加の生卵:
+1個 +80円(税込88円) 990円 (税込 1,089円)





大福だから実現できた
この価格で
このクオリティ！

大福和牛上カルビ

890円 (税込 979円)

特選和牛焼肉



希少な部位をご用意致しました。
数量限定ですので、売り切れの際は
ご容赦ください。



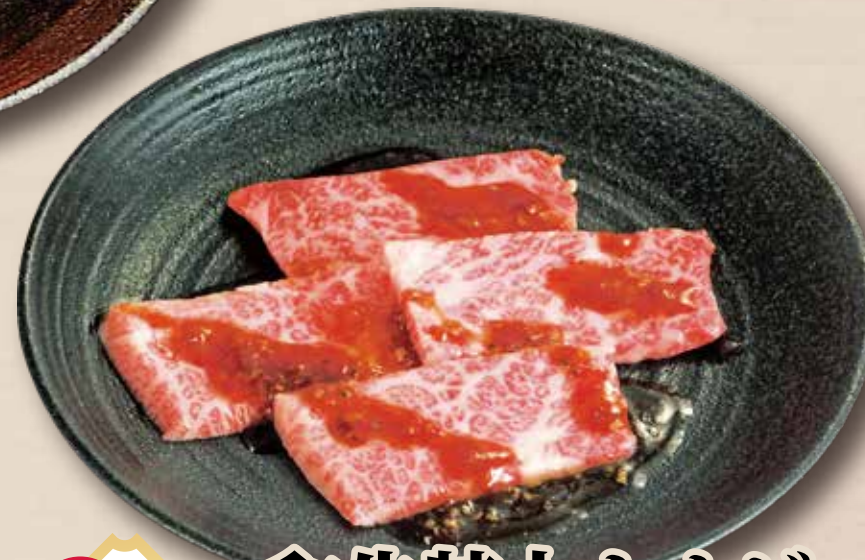
和牛肩ロース

1,190円 (税込 1,309円)



和牛ザブトン

1,290円 (税込 1,419円)



和牛特上カルビ

1,290円 (税込 1,419円)

※写真は全てイメージです。 ※お肉はグラム計量です。写真と枚数が異なる場合がございます。

スタートは牛タンから！



上タン塩

990円 (税込 1,089円)



牛タン塩たれ

790円 (税込 869円)

程よく厚切りにすることで
豚タンの食感を引き出しました。



国産豚タン塩

550円 (税込 605円)

※写真は全てイメージです。 ※お肉はグラム計量です。写真と枚数が異なる場合がございます。

お好み薬味

各150円 (税込165円)

塩刻みネギ ゆず胡椒おろし

ゆず胡椒刻みネギ 青ネギおろし ガーリック刻みネギ

・生卵 80円 (税込88円)

完全無農薬。お肉を包んで
お召し上がりください。

つつみな菜 690円 (税込759円)



特選タン塩

牛タンの旨みを存分に！

1,290円 (税込 1,419円)





ミスジ

780円 (税込 858円)



匠カットを堪能!

大判ハラミ

990円 (税込 1,089円)

※写真は全てイメージです。 ※お肉はグラム計量です。写真と枚数が異なる場合がございます。

お好み
薬味

各150円
(税込165円)



塩刻みネギ



ゆず胡椒おろし



・生卵 80円
(税込88円)

完全無農薬。お肉を包んで
お召し上がりください。



つつみな菜 690円
(税込759円)

ゆず胡椒 刻みネギ 青ネギおろし ガーリック刻みネギ



大福ハラミ

890円 (税込 979円)

豚焼 鶏焼

選べるタレ

塩 タレ 味噌

塩・タレ・味噌
から選べます。

選べるタレ

塩 タレ 味噌

塩・タレ・味噌
から選べます。



国産 豚タン塩

550円(税込605円)



国産 豚カルビ

550円(税込605円)



国産 豚トロ

550円(税込605円)



国産 鶏モモ

530円(税込583円)



国産 鶏カルビ

530円(税込583円)

※写真は全てイメージです。 ※お肉はグラム計量です。写真と枚数が異なる場合がございます。

お好み
薬味

各150円
(税込165円)



塩刻みネギ



ゆず胡椒おろし

・生卵 80円
(税込88円)



完全無農薬。お肉を包んで
お召し上がりください。



つつみな菜 690円
(税込759円)



ゆず胡椒刻みネギ



青ネギおろし



ガーリック刻みネギ

新鮮直送ホルモン

選べる! 4つの味付け・タレ



1. 塩だれ
スパイシーなホルモン専用の塩だれ。



2. 味噌だれ
コクを引き出す旨味噌だれ。



3. ピリ辛だれ
ピリ辛好きには堪らない
コチュジャンベースのピリ辛だれ。



4. 黒味噌だれ
真っ黒に仕上げた濃厚な味噌だれ。



こってりホルモン



レバー



シマチョウ



上ミノ

・こってりホルモン 690円 (税込759円)

・シマチョウ 690円 (税込759円)

・レバー 590円 (税込649円)

・上ミノ 890円 (税込979円)

※写真は全てイメージです。 ※お肉はグラム計量です。写真と枚数が異なる場合がございます。



通常の1.5倍!
ごちやませ
ホルモン焼き 890円 (税込979円)

お好み
薬味

各150円
(税込165円)



塩刻みネギ



ゆず胡椒おろし

・生卵 80円
(税込88円)



完全無農薬。お肉を包んで
お召し上がりください。



つつみな菜 690円
(税込759円)



ゆず胡椒刻みネギ



青ネギおろし
ガーリック刻みネギ

新鮮直送 海鮮焼



・鬼手長エビ
690円(税込759円)



・ホタテ焼き
690円(税込759円)



・イカ焼き
660円(税込726円)

※写真は全てイメージです。 ※お肉はグラム計量です。写真と枚数が異なる場合がございます。

飲める!
つまめる!

前菜



【数量限定】

ヘルシーな馬肉を
ユッケ仕立てにしました。

桜ユッケ

890円(税込979円)



「とにかく、おいしいキムチ」
キムチ作りの名手が手掛
ける創業40年のこだわり
無添加キムチです。

無添加キムチ盛り

790円(税込869円)



和牛ソーセージ

660円(税込726円)



ユッケを巻いても
美味しいです!

韓国海苔

200円(税込220円)



ナムル盛り

590円(税込649円)



無添加キムチ

420円(税込462円)



無添加オイキムチ

420円(税込462円)



無添加カクテキ

420円(税込462円)

※写真は全てイメージです。
※季節により付け合わせなどが変わる場合がございます。

お子様メニュー



・そぼろごはん
290円(税込319円)



・ハンバーグ
390円(税込429円)



・たまごうどん
390円(税込429円)



・ウィンナー
390円(税込429円)



・コーンバター
290円(税込319円)



・つくね
390円(税込429円)



※写真は全てイメージです。 ※季節により付け合わせなどが変わる場合がございます。

サラダ



さっぱり醤油のチョレギサラダ。

大福サラダ

(小) 420円 (税込462円)

(中) 690円 (税込759円)



チーズとクルトンを添えて。

シーザーサラダ (小) 480円 (税込528円)

(中) 790円 (税込869円)



冷え冷えの熟成トマトで。

トマトサラダ

(小) 360円 (税込396円)

(中) 590円 (税込649円)



旨たれ仕立てで、おつまみにもぴったり!

旨たれキャベツ 290円 (税込319円)



オニオンスライス

サラダ 450円 (税込495円)

※写真は全てイメージです。

※季節により付け合わせなどが変わる場合がございます。

おいしく!
楽しく!

巻き巻き野菜

完全無農薬。お肉を包んで
お召し上がりください。



※写真はイメージです。

焼き野菜

・焼き野菜盛り
500円 (税込550円)

・ニンニク焼き
【バター/ゴマ油】
390円 (税込429円)

・椎茸焼き 490円 (税込539円)

・エリンギ焼き 490円 (税込539円)

・かぼちゃ焼き 340円 (税込374円)

・長ネギ焼き 290円 (税込319円)

・キャベツ焼き 290円 (税込319円)



つつみな菜
690円
(税込759円)

麺



ごま風味のスープが人気！
ちょっとピリ辛冷麺です。

ごま冷麺

(小) 540円 (税込594円)

(中) 890円 (税込979円)



特製スープとシコシコ麺の
さっぱりとした盛岡風です。

冷麺

(小) 480円 (税込528円)

(中) 790円 (税込869円)



カルビラーメン

名物! 旨味とコク、ピリ辛が食欲
をそそる。ラーメン・うどんから
お好みの麺でメにどうぞ!

カルビ麺

【ラーメン又はうどん】

(小) 540円 (税込594円)

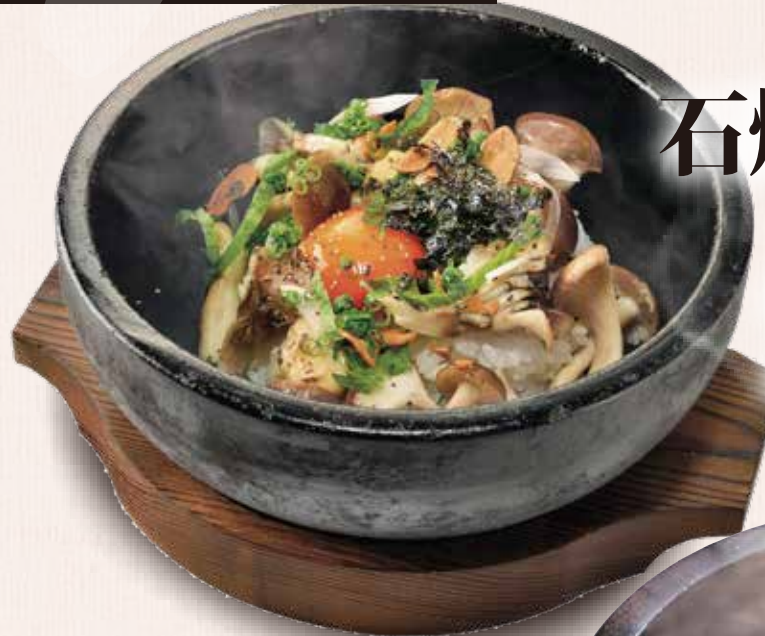
(中) 890円 (税込979円)

※写真は全てイメージです。
※季節により付け合わせなどが変わる場合がございます。

飯もの

ミニスープ付

石焼は、お焦げが
美味しさの秘訣です。



石焼ガーリック ビビンバ

(小) 480円(税込528円)
(中) 790円(税込869円)



石焼ビビンバ

(小) 480円(税込528円)
(中) 790円(税込869円)

海鮮石焼 ビビンバ

(小) 590円(税込649円)
(中) 980円(税込1,078円)



ビビンバ

(小) 420円(税込462円)
(中) 690円(税込759円)



国産米

小 200円
(税込220円)
中 250円
(税込275円)
大 300円
(税込330円)

ご飯の
お供に!



韓国海苔
200円(税込220円)

※写真は全てイメージです。
※季節により付け合わせなどが変わる場合がございます。

クッパ スープ



カルビクッパ

(小) 480円(税込528円)

(中) 790円(税込869円)



クッパ

(小) 360円(税込396円)

(中) 590円(税込649円)



わかめスープ

(小) 240円(税込264円)

(中) 390円(税込429円)



玉子野菜スープ

(小) 300円(税込330円)

(中) 490円(税込539円)



カルビスープ

(小) 360円(税込396円)

(中) 590円(税込649円)

※写真は全てイメージです。
※季節により付け合わせなどが変わる場合がございます。