

特集

焼肉じゅうたんで叶う牛タン×レモンサワー 01

じゅうたんの牛タン..... 02

肉刺し..... 04

レバニラ刺し..... 05

壺漬け一本焼き..... 06

和牛・希少部位..... 08

ホルモン..... 10

カルビ・ハラミ・ロース..... 11

豚・鶏・焼き野菜..... 12

焼肉屋さんのおつまみ..... 13

飯・麺・スープ・肉寿司..... 14

すだち冷麺..... 15

ドリンクメニュー..... 16



焼肉 **じゅうたん**



厚みが変われば旨さも変わる。10mmの厚切り牛タンを含む牛タン3種盛り合わせがおすすめ。



いい肉は刺しがうまい。丁寧に低温調理されたハラミ刺しはもちろん、牛タンユッケやねぎまみれのハツやレバーも堪能できる。



和牛は甘みが違う。焼肉じゅうたんではタンや肉刺しと並び希少部位も人気。カイノミやカタサンカクなど肉の脂を存分に堪能できる。迷ったら盛り合わせにしておけば間違いなし。



焼肉じゅうたん大崎店
大崎駅 西口 徒歩1分
東京都品川区大崎3-6-17 ニュー大崎ビル2F
☎ 03-6420-3736

焼肉じゅうたんで叶う牛タン×レモンサワー



牛タンが焼肉で愛され 好まれてきた食文化

牛肉食文化が近代になって普及した日本だが、もとは畜産副産物として、牛解体時に生じる正肉以外の部分、モツ（内臓）をも食べる習慣の広がりとも相まって、牛タンは既に広く親しまれた食材である。

先端部分（タン先）と、裏側（さがり）などの固い部位を除いたタンを薄く輪切りにし焼いて食するのが一般的で、焼肉店でも提供されることが多く、塩味のタンは一般に「タン塩」と呼ばれる。塩ダレのまま焼いて食す他、焼肉のタレやレモン汁に浸けて食べる場合もある。

タンパク質・鉄分・ビタミンBが多含まれており、脂肪分は少なめの部位。ヘルシーな印象があるが、意外とカロリーは高め。二頭から約1〜1.5kgほどしか取れないため、焼肉などでは定番だが希少部位と言える。



タン刺し 999円
追加ネギだく 99円

低温調理で仕上げた柔らかなタンをたっぷりのネギで！



炙り10秒牛タン 499円

- 注意1：お一人様専用商品です。人数分ご注文ください。
- 注意2：片面のみお焼きください。
- 注意3：10秒以上焼かないでください。
- 注意4：数に限りあり。お一人様、おかわり1皿まで。

これ頼んでおけば
間違いなし

名物

厚みが変われば
旨みも変わる



仙台牛タン



厚切り牛タン

ねぎ塩牛タン 1,499円

厚さ：5mm 定番！塩×ねぎ牛タンはコレ！

仙台牛タン 1,499円

厚さ：8mm 仙台牛タンならではの味わいと柔らかな食感

厚切り牛タン 1,499円

厚さ：10mm たっぷりな厚さのタンは食べ応え◎

おすすめ

牛タン3種盛り合せ 2,099円



ハラミ刺し 899円



王様のレバニラ刺し 899円

いい肉は 刺しがうまい



レバニラ刺し 899円

焼肉屋さんのレバニラ刺し

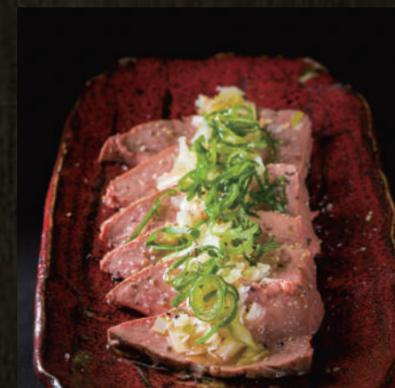


牛タンユッケ 899円

牛たたきおろしポン酢 799円



ねぎまみれハツ 699円



ねぎまみれレバー 699円



ねぎまみれ2種盛り 999円

熟成された肉を味あろ



牛ハラミ一本焼き
1,499円

特製だれに漬け込んだ柔らかハラミは
1本約200g！そのまま豪快に焼いて
お召し上がりください！

壺漬け一本焼き



サムギョプサル
一本焼き
サンチュセット
1,499円



サンチュ単品
399円

和牛4点盛り合わせ 2,999円



希少
部位

和牛は甘みが違う

和牛6点盛り合わせ 3,999円



和牛カインミ 1,499円

バラの赤身が多い部分。肉質は柔らかく、バラ肉なのに脂がしつこくなく上品な味わい。



仙台牛タン 1,499円

仙台牛タン特有の旨みとほのかな脂感、柔らかな歯触りの食感を楽しめる。



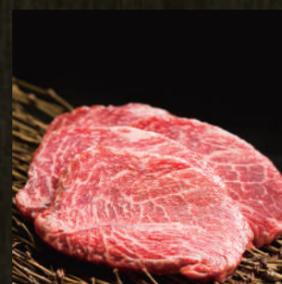
和牛トウガラシ 1,399円

肩の一部で、肩甲骨付近の希少部位。赤身のうま味が強く、肉汁があふれ出すのが特徴。



和牛カタサンカク 1,399円

筋肉が発達している部位で独特の歯ごたえがある。味は旨味が強く、脂身が少なくしつこくないのが特徴。



和牛上ミスジ 1,399円

肩甲骨の裏あたりに位置したうで肉で、柔らかく独特な食感・脂の口どけさが特徴。



和牛肩ロース芯 1,399円

肩ロースの中心部分で肉質は柔らかく、肩ロース独特の赤身の味の濃さも楽しめる。

ホルモン



国産シマチョウ



国産牛レバー



国産牛ハツ



国産マルチョウ



国産ミノ



国産ホルモン盛り合わせ
1,299円

国産シマチョウ 590円

国産牛レバー 590円

国産牛ハツ 590円

国産マルチョウ 790円

国産ミノ 690円

国産タン軟骨 590円

豚タン 490円

豚カシラ 490円

カルビ



角切りカルビ



国産カルビ



和牛カイノミ

元祖角切りカルビ 699円

国産カルビ 899円

和牛カイノミ 1,499円

柔らかハラミ 799円

国産上ハラミ 1,099円

上ロース 1,099円

ハラミ ロース



柔らかハラミ

焼肉屋さんのおつまみ

豚 鶏

にんにく豚カルビ	599円
ねぎ塩豚カルビ	599円
豚カルビ	499円
豚トロ	599円
ねぎ塩豚トロ	699円
鶏もも	399円
ソーセージ	499円
チョリソー	499円

焼き 野菜

焼き野菜盛り合わせ	799円
エリンギバター	399円
にんにくオイル焼き	399円
ピーマン	399円
長ねぎ	399円
人参	399円
たまねぎ	399円



白菜キムチ	490円
カクテキ	490円
キムチ盛り合わせ	690円
もやしナムル	490円
ほうれん草ナムル	490円
ナムル盛り合わせ	690円
牛すじポン酢	590円
チャンジャ	590円
韓国のり	390円
チコレギサラダ	690円

お口直しのデザート

はちみつレモンアイス	390円
バニラアイス	390円
抹茶アイス	390円

飯



牛とろ
いくらご飯
899円

焼肉専用TKG	499円
牛タン専用とろろ麦飯	499円
ビビンバ	499円
和牛すじビビンバ	599円
ライス	299円
ライス大	399円

焼肉屋の 麺 スープ

冷麺	899円
冷麺-half	599円
ビビン麺	899円
ビビン麺-half	599円
たまごスープ	499円
ユッケジャンスープ	599円

炙り肉寿司



極み赤身1貫 299円



牛タン1貫 299円



霜降り1貫 299円



さっぱりすだち冷麺 899円
half 599円



ピリ辛すだち冷麺 899円
half 599円

夏限定すだち冷麺

じゅうつたんのレモンサワー

ALL 499yen

はちみつレモンサワー

梅肉レモンサワー

すだちレモンサワー

果汁レモンサワー

王道レモンサワー

焼肉じゅうつたんのおすすめ! レモンサワー

- 王道レモンサワー 四九九円
- はちみつレモンサワー 四九九円
- 果汁レモンサワー 四九九円
- すだちレモンサワー 四九九円
- 梅肉レモンサワー 四九九円

ビール

- 生ビール 五五〇円
- ホッピー(白・黒) 四九〇円
- ホッピー(なかみ) 二九〇円
- ホッピー(そとみ) 二九〇円
- スーパージン 六九〇円

酎ハイ

- ウーロンハイ 四二〇円
- 緑茶ハイ 四二〇円
- ドライサワー 四二〇円
- グレープフルーツサワー 四二〇円
- 巨峰サワー 四二〇円
- 男梅サワー 四二〇円

ウイスキー

- メガハイボール 七九〇円
- ハイボール 四九〇円
- コーラハイボール 四九〇円
- ジンジャーハイボール 四九〇円
- 山崎ハイボール 七九〇円
- 白州ハイボール 七九〇円
- 知多ハイボール 七九〇円

カクテル

- カシスソーダ 四九〇円
- カシスウーロン 四九〇円
- カシスオレンジ 四九〇円
- カシスグレープフルーツ 四九〇円
- ピーチソーダ 四九〇円
- ピーチウーロン 四九〇円
- ファジーネーブル 四九〇円
- ピーチグレープ 四九〇円

梅酒

- 梅酒 四九〇円
- はちみつ梅酒 五九〇円

焼酎

- 黒霧島 四九〇円
- 明るい農村 五九〇円
- 中々 五九〇円

日本酒

- 週替わり日本酒 七九〇円

マッコリ

- グラス 四九〇円
- ボトル 一九八〇円

ソフトドリンク

- ウーロン茶 三二〇円
- 緑茶 三二〇円
- オレンジジュース 三二〇円
- グレープフルーツジュース 三二〇円
- コーラ 三二〇円
- ジンジャーエール 三二〇円

※価格は全て税込価格です。