

コースメニュー

Course menu

和牛の宴コース

- 前菜盛り合わせ
- ダイヤモンドタン
- チョレギサラダ
- 肉寿司
- 厳選部位3種盛り
- ハラミ
- ホルモン3種盛り
- 一口冷麺
- 季節のアイス

¥8,000

※ライスはご希望に応じて無料でお付けいたします。

和牛の極みコース

- 前菜盛り合わせ
- 熟成タンの食べ比べ
- チョレギサラダ
- ハラミ
- ミスジの焼きすき
- 厳選部位4種盛り
- ホルモン3種盛り
- 神様のハンバーグ
- 一口冷麺
- 季節のアイス

¥12,000

※ライスはご希望に応じて無料でお付けいたします。

和牛の神様コース

- 前菜9種
- ダイヤモンドタン
- 特選ハラミ
- シャトーブリアン
- 神様の桶盛(5種盛り)
- シャーベット
- ゆでタン
- ミスジの土鍋ご飯
- デザート

¥20,000

※ライスはご希望に応じて無料でお付けいたします。

WAGYU NO KAMI SAMA

森田 隼人
HATAYO MORITA
Owner & Producer

五大名物
Recommend
SHIBUYA DOGENZAKA

和牛
WAGYU
NO
KAMI
SAMA

神様

神々の全部盛り ¥15,000

神様の桶盛(5種盛り) ¥5,600

ダイヤモンドタン ¥2,200

特上リブロース ¥2,880

日本酒で炊いた土鍋ご飯 ¥980

神様の桶盛

ダイヤモンドタン

特上フィレ



黒毛和牛A5 A5-Grade Kuroge Wagyu

カルビ	¥880
上カルビ	¥1,400
特上カルビ	¥1,800
ロース	¥880
上ロース	¥1,400
特上ロース	¥1,800
特上リブロース	¥2,800
特上フィレ	¥4,800
ミスジの焼きすき	¥1,800

熟成タン Aged Beef Tongue

ダイヤモンドタン	¥2,200
ネギ塩タン	¥1,200
タンカルビ	¥980
タン盛り合わせ	¥1,800

ハラミ Skirt Steak

特選ハラミ	¥2,600
ハラミ	¥1,400
サガリ	¥2,200

ホルモン Hormone

上レバー	¥980
※軽くあぶただけでお召し上がりいただけます ツラミ(ホホ)	¥600
上ミノ(第1の胃)	¥980
ギアラ(第4の胃)	¥600
ハツ	¥600
マルチョウ(小腸)	¥600
シマチョウ(大腸)	¥900
ホルモン3種盛り	¥1,200

日本酒で炊いた土鍋ご飯

Donabe Rice Cooked with Japanese Sake

2~3人前 ¥980

3~5人前 ¥1,480

日本酒で丁寧に炊き上げた、香り立つ土鍋ご飯。

土鍋ならではの熱伝導で、米本来の甘みと旨みを最大限に引き出しました。

お食事の締めにもおすすめです。

提供までにお時間いただきますのでお早目のご注文をおおすすめいたします。

※炊き上げ時にアルコール分は飛ばしておりますが、完全に除去されるものではないため、アルコールが苦手な方やお子様はご注意ください。



豚・鶏

Pork & Chicken

国産鶏もも ¥600

国産ソーセージ ¥500

雲仙ハム ¥500

前菜

Appetizer

元祖!生キムチ ¥500

キムチ盛り合わせ ¥700

ナムル盛り合わせ ¥600

シーザーサラダ ¥600

チョレギサラダ ¥600

韓国のり ¥200

逸品

A fine article

神様のハンバーグ(2個) ¥800

牛トロにぎり(2貫) ¥700

センマイ刺し ¥880

ハツ刺し ¥880

タン刺し ¥1,200

ハラミ刺し ¥1,200

特製ローストビーフ ¥1,200

ごはん・麺・スープ

Rice,Soup,Noodle

ライス昔話盛り ¥500

ライス大 ¥300

ライス中 ¥200

ライス小 ¥150

石焼ビビンパ ¥980

冷麺(ハーフ) ¥680

冷麺 ¥980

ユッケジャン麺 ¥980

ユッケジャンスープ ¥780

ユッケジャンクッパ ¥980

たまごスープ ¥580

デザート

Dessert

バニラアイス ¥350

季節のアイス ¥350

ちょいたしトッピング(無料)

・おろしニンニク ·レモン

・コチュジャン ·塩 ·わさび

Give a smile ~和牛で日本を笑顔にする~



表示価格は、全て消費税を含みます。