

新潟雪むろ熟成焼肉

新潟雪むろ熟成焼肉
にく稲

お食事

お品書き

にく稲

【前菜】

- ・韓国のに **新潟雪むろ熟成焼肉** ¥580
- ・もやしナムル ¥580
- ・ホウレン草ナムル ¥580
- ・ナムル2種盛り合わせ ¥880
- ・甘辛熟成のチャンジャ ¥680

【キムチ】

- ・白菜キムチ ¥700
- ・胡瓜の白キムチ ¥780
- ・イカキムチ ¥780
- ・ **キムチ盛り合せ** ¥1280

白菜キムチ、胡瓜の白キムチ、イカキムチ

【サラダ】

- ・にく稲サラダ(胡麻油とオリジナル醤油) ¥780
- ・にく稲 アミエビサラダ(エビ出汁醤油使用) ¥880



にく稲サラダ



キムチの盛り合せ

にく稲は、**生食肉提供許可店**です。生食肉を美味しく**安心、安全に**召し上がって頂けます。是非炙りがない「**本物の生ユッケ・肉寿司**」をお楽しみください。一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがありますお子様、高齢者そのほか、体調のすぐれない方や食中毒に対する抵抗力の弱い方は生食をお控え下さい。

【本物の生ユッケ】

おすめ・**赤身タレユッケ** ¥1780

当店定番の生ユッケ。とろけるお肉をお楽しみください

・赤身と生雲丹のユッケ 肉寿司 ¥2480

・焼肉屋のねぎトロユッケ ¥1980

【本物の生肉寿司】

・国産牛赤身肉寿司 ¥680

おすめ・**雲丹巻き** ¥880

生牛肉と生雲丹の組み合わせ。鉄板の美味しさです。

・溢れいくら巻き ¥880

【タン】

・極上のトロタン焼しゃぶ ¥1280

・薄切りネギタン塩【片面焼】 ¥1980

・上タン塩 ¥2200

おすめ・**味噌上タン** ¥2200

江戸文化文政創業 新潟上越の老舗「杉田味噌」の芳醇味噌を使用しています。

限定・厚切りタンモト【数量限定】 ¥4800



赤身の生雲丹のユッケ



溢れいくら巻き



厚切りタンモト

新潟の雪深い大自然の中ではぐくまれた**天然の冷蔵庫「雪室」**
 A5黒毛和牛を雪室で**じっくり熟成した「絶品焼肉」**
「雪むろ芳醇和牛」の肉質は柔らかく変化し、霜は旨味がのった甘みと芳醇な薫り

【雪室熟成**赤身稀少部位**／「雪むろ芳醇和牛」】

- ・カメノコ (タレ/塩) ￥1580
- ・シンシン (タレ/塩) ￥2280
- ・クリ (タレ/塩) ￥1980
- ・トウガラシ (タレ/塩) ￥2280
- ・ファイル (タレ/塩) ￥4980

【雪室熟成**カルビ・霜降**／「雪むろ芳醇和牛」】

- ・カルビ(タレ/塩) ￥1580
- ・上カルビ(タレ/塩) ￥2480
- ・トモサンカク(タレ/塩) ￥2980

焼【雪室熟成**焼きスキ**／「雪むろ芳醇和牛」】

- ・ミスジの焼きスキ 一枚 ￥1200
- おまめ** **大トロサーロインの焼きスキ** 一枚 ￥1780
雪むろ熟成のサーロインの甘みを感じてください
- ・ミスジの黒トリュフ焼きスキ 一枚 ￥2700
- ・大トロサーロインの黒トリュフ焼きスキ 一枚 ￥3280



ミスジの焼きスキ



大トロサーロインの焼きスキ



黒トリュフ

【雪室熟成 にく稲おすすめ/変り焼「雪むろ芳醇和牛」】

・赤身の味噌玉焼き 江戸文化文政創業 新潟上越の老舗「杉田味噌」の芳醇味噌を使用しています。エスプーマ玉子に付けてお召し上がりください ￥2480

大人 赤身のわさび焼き ￥2580
わさびと特製の和出汁を練り込んで。仕上げは特製醤油で

限定 謹熟成究極のシャトーブリアン【数量限定】 ￥8800
(1枚100g オーダーカット致します)
熟成シャトーブリアンの柔らかさは「驚き」です

・雪むろ芳醇和牛の5種盛り(タレ/塩) ￥6800

2名様向け10枚盛り合せてございます

・追加1人前(5枚) ￥3400

おすす 雪むろ熟成赤身肉ステーキ焼き(150g) ￥3680
厚切り赤身をじっくり焼上げ中はレアで熟成牛の甘みをご堪能いただけます

【和牛のハラミ】 当店のハラミは「和牛」のみ使用しております

限定 極上厚切りハラミ(塩)【数量限定】 ￥6500
自信があるから「塩」のみで提供いたします。

限定 極上厚切りサガリ(塩)【数量限定】 ￥5800
自信があるから「塩」のみで提供いたします。

・上ハラミ(タレ/塩) ￥2880

おすす 無臭熟成黒ニンニクハラミ ￥3280
新潟の農家を作る熟成黒にんにく 無臭ですので安心ください。プラムの香りワインと最高にマッチします

【ホルモン】 ホルモンタレは上越高田 創業江戸文化文政 杉田味噌を使用しております。

・上ミノ(タレ/塩) ￥1380

・シマチョウ(タレ/塩) ￥1280



赤身のわさび焼



赤身の味噌玉焼



厚切りハラミ

* サービス料別途8%/22時以降ご来店の場合10%を頂戴しております

【魚介&野菜】

- ・ホタテのガーリックバター ¥1880
- ・野菜の盛り合わせ ¥1080
- ・長ネギ ¥580
- ・椎茸とブラウンマッシュルーム ¥880

【新潟の新ブランド米「新之助」土鍋】

ご提供に40分ほどかかります。お早めにご注文ください。
余りましたらお土産にお持ち帰り頂けます。(海の幸を除く)

 元祖焦がしタレ肉土鍋(2合炊)2人~4人前

¥3500

(3合炊)3人~6人前

¥4500



肉にマリアージュするご飯を探していたら、新潟のコシヒカリ同等のハイブランド新ブランド「新之助」にたどり着きました。米が大きく水分が若干少ない分、タレと肉のうまみが染み込みます。



元祖焦がしタレ肉土鍋がお米「新潟」のテレビニュースに取り上げて頂きました。

 牛肉とごぼうの炊き込み土鍋(2合炊)

¥5800

海の幸を添えて(雲母、いくら、かに)

熟成肉の旨味とごぼうの旨味がお米の染み込みます。贅沢な海の幸と共に



・新之助白米土鍋炊き(2合炊)

¥1580

・新之助ごはん(茶碗)

小 ¥300

中 ¥400

大 ¥500

【麺】

新潟のへぎそばを使用。グルテンフリーでそば粉と布海苔(海藻)のみのヘルシー麺です

・すだちのへぎそば冷麺

¥1280

【スープ】

●ハーフスープは半額でお作り致します。
●クッパ +¥160(ハーフ¥80)

・ユッケジャンスープ

¥980

・卵のとろみスープ

¥780

【デザート】

・バニラアイス

¥500

・季節のアイス/シャーベット

¥500

・アフオガード 雪室熟成コーヒー豆使用

¥600

・白玉ぜんざい抹茶アイス添え

¥780