

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 ¥780
- ・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) ¥790



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** ¥1880  
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 ¥2780
- ・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
**生雲丹巻き** ¥1380  
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 ¥1580
- ・薄切りネギタン塩【片面焼】 ¥2380
- ・上タン塩 ¥2780
- おすめ
**味噌上タン** ¥2780  
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】** ¥6000



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) ￥1880
- ・シンシン (タレ/塩) ￥2380
- ・クリ (タレ/塩) ￥1980
- ・トウガラシ (タレ/塩) ￥2280

【雪室熟成 **カルビ・霜降** / 「雪むろ芳醇和牛」】

- ・カルビ(タレ/塩) ￥1880
- ・上カルビ(タレ/塩) ￥2480
- ・トモサンカク(タレ/塩) ￥2980

【雪室熟成 **極上ステーキカット** / 「雪むろ芳醇和牛」】

- ・サーロイン ステーキ(塩) ￥5000
- ・フィレ ステーキカット (塩) ￥5800

**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 ￥1380



**大トロサーロインの焼きスキ**

一枚 ￥1880

雪むろ熟成のサーロインの甘みを感じてください

- ・ミスジのトリュフ焼きスキ 一枚 ￥2880

- ・大トロサーロインのトリュフ焼きスキ 一枚 ￥3380



ミスジの焼きスキ



大トロサーロインの焼きスキ



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」】

**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

・赤身の味噌玉焼き ￥2680  
 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

**限定**・謹熟成究極のシャトーブリアン【数量限定】 ￥9000  
 (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) ￥7800  
 2名様向け10枚盛り合せてございます

・追加1人前(5枚) ￥3900

**おすす**・雪むろ熟成赤身肉ステーキ焼き(150g) ￥4800  
 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】 ￥6800  
 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】 ￥6000  
 自信があるから「塩」のみで提供いたします。

・和牛上ハラミ(タレ/塩) ￥3200

**おすす**・無臭熟成黒ニンニクハラミ ￥3480  
 新潟の農家が作る熟成黒んにく 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) ￥1480

・シマチョウ(タレ/塩) ￥1380



赤身のわさび焼



赤身の味噌玉焼



厚切りハラミ

## 【魚介&野菜】

- ・ホタテのガーリックバター ￥1980
- ・野菜の盛り合わせ ￥1180
- ・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(いくら、かに、海苔)

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)

￥1680

・新之助ごはん(茶碗)

小 ￥350

中 ￥450

大 ￥550

## 【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】 ●クッパ +￥160円でお作りいたします。

・ユッケジャンスープ

￥980

・コムタム風スープ(牛タン入)

￥980

## 【デザート】

・バニラアイス

￥580

・季節のアイス/シャーベット

￥580

・アフオガード 雪室熟成コーヒー豆使用

￥680

・白玉ぜんざい抹茶アイス添え

￥780