

新潟雪むろ熟成焼肉 にく稲

お食事

お品書き



ドリンク代がお得になる会員登録。
登録無料です！登録完了したら
スタッフをお呼び下さい！



@nikuine_yakiniku



nikuine_customer PW:0362308429

【前菜】

- ・韓国のにんじん新潟雪むろ熟成焼肉 ¥580
- ・もやしナムル ¥580
- ・小松菜ナムル ¥580
- ・ナムル3種盛り合わせ(季節のナムル、もやし、小松菜) ¥980

【キムチ】

- ・白菜キムチ ¥780
- ・きゅうりの白キムチ ¥780
- ・イカキムチ ¥890



・キムチ盛り合せ ¥1380

白菜キムチ、きゅうりの白キムチ、イカキムチ



【サラダ】

- ・にく稲彩りサラダ ¥780
- ・サンチュ ¥790



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】

 **赤身タレユッケ** ¥1880

・トロタクユッケと韓国海苔 ¥1980

・赤身と生雲丹のユッケ ¥2780



【本物の生肉寿司】

・和牛赤身肉寿司 ¥680

 **生雲丹巻き** 生牛肉と生雲丹の組み合わせ。鉄板の美味しさです。 ¥1380

・溢れいくら巻き ¥880

・肉寿司三種盛り合わせ お得二人前Set 単品合計5880→ **¥5600**



【タン】



・極上のトロタン焼しゃぶ 一枚¥1680

※二枚からのご注文でお願いしております。

※仕入れの都合によりお一人様一枚のご注文迄とさせていただきます。



・薄切りネギタン塩 ¥2580

・生上タン塩 ¥2880

・特選 生上タン塩 ¥3900



・牛タン味噌焼き ¥2100

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。



厚切りタンモト【数量限定】 ¥5800

※一頭からほんの少ししか取れないタン元のみを使用しております！！

【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



【牛ハラミ】

・ハラミ(タレ/塩) ¥2400

・和牛上ハラミ(タレ/塩) ¥3400



・無臭熟成黒ニンニクタレ + ¥300

・極上厚切りハラミ(塩)【数量限定】 ¥7000

・極上厚切りサガリ(塩)【数量限定】 ¥6800

【雪室熟成赤身稀少部位/「雪むろ芳醇和牛」】

・カメノコ (タレ/塩) ¥1980

・クリ (タレ/塩) ¥1980

・トウガラシ (タレ/塩) ¥2280



お肉に合うワインを常時約20種類以上取り揃えております！！

・雪むろ芳醇和牛の5種盛り(タレ/塩)

当日のお勧め部位を5種類で盛り合わせしました。

・2人前(10枚) ¥7800

・3人前(15枚) ¥11700

2人前を2個の注文で4人前、2人前1個と3人前1個の注文で5人前など
組み合わせでご注文いただきますと人数様分提供致します。



5種盛りは、各部位を焼肉カットでご提供致します。

【にく稲おすすめ「雪むろ芳醇和牛」】



・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



・謹熟成究極のシャトーブリアン ¥9000

【数量限定】

(1枚100g オーダーカット致します)



・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ます。エスプーマ玉子に付けてお召し上がりください

【雪室熟成 焼きスキ/「雪むろ芳醇和牛」】

・ご注文は二枚からとさせていただきます。



・大トロサーロインの焼きスキ 一枚¥2380

・大トロサーロインのトリュフ焼きスキ 一枚¥3480



【雪室熟成 極上ステーキカット/「雪むろ芳醇和牛」】

極上の熟成牛を厚切りで。お勧めです

- ・シンシンスターキ焼き(塩) ￥4800
- ・サーロイン スターキ(塩) ￥5800
- ・フィレ スターキカット (塩) ￥5800
- ・フィレミニヨン (塩) ￥6800



【ホルモン】

ホルモントレは上越高田 創業江戸文化文政
杉田味噌を使用しております。

- ・シマチヨウ (タレ/塩) ￥1480
- ・上ミノ (タレ/塩) ￥1480

【魚介】

- ・ホタテのガーリックバター ￥1980

【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。



・元祖焦がしタレ肉土鍋(2合炊) ￥3900



朝の情報番組「ラヴィット」で
EXITさん、ベッキーさん、近藤春菜さんに
絶賛いただいた当店名物です

肉にマリアー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新ハイブランド
「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。



・新之助白米土鍋炊き(2合炊) ￥1900



・新之助ごはん(茶碗) 小￥350 中￥450 大￥550

【麺】

・すだちのへぎそば冷麺 ￥1280

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



【スープ】

・ユッケジャンスープ ￥980 ・コムタンスープ ￥1280

【デザート】

●クッパ +¥200円でお作りいたします。

・バニラアイス ￥600

・季節のアイス/シャーベット ￥680～

・宇治抹茶アイス ￥680

・アフオガード ￥850

雪室熟成コーヒー豆使用