

なまもの

松阪牛極上のユッケ

二〇〇〇円

○生食用食肉に関する注意事項

肉を生で食べると、食中毒になることが
あります。小さなお子さんや、高齢の方、
抵抗力の弱い方は肉を生で食べないよ
うにしましょう。

松阪牛極上のローストビーフ

二〇〇〇円

松阪牛極上のタン刺し

四〇〇〇円

焼きもの

岩さん名物

棒タン

二五〇〇円

厚切りタン

二〇〇〇円

タン

一六〇〇円

白髪ネギのせ

+ 一〇〇〇円

特製生ネギ塩

+ 一五〇円

特製生バジル塩

+ 一五〇円

極上タン盛合せ

四五〇〇円

松阪牛タン盛合せ

四五〇〇円

焼きもの

松阪牛本日の赤身三種盛り 六〇〇〇円

松阪牛本日の赤身五種盛り 一〇〇〇〇円

松阪牛カルビ 一八〇〇円

松阪牛特選カルビ 二三〇〇円

岩さん名物

松阪牛秒ロース 二枚付き 二八〇〇円

極上のサーロイン使用

卵・ブチライズ付き

一枚 一五〇〇円

松阪牛ロース 二〇〇〇円

松阪牛特選ロース 二五〇〇円

売切れ御免

松阪牛ハラミ 一六〇〇円

売切れ御免

松阪牛特選ハラミ 二〇〇〇円

松阪牛ファイル 五〇〇〇円

松阪牛シャトーブリアン 一〇〇〇〇円

松阪牛中落ちカルビ壺漬け 一六〇〇円

松阪牛希少部位

タレか塩をお選びください

トウガラシ	一六〇〇円
タワラ	一五〇〇円
ザブトン	二五〇〇円
ミスジ	三〇〇〇円
イチボ	三〇〇〇円
ランボソ	二六〇〇円
テール	一三〇〇円
マルシン	二二〇〇円
ヒウチ	二二〇〇円
ウチヒラ	二二〇〇円
サガリ	二〇〇〇円
味噌ダレか塩ダレをお選びください	
上ホルモン	一〇〇〇円
ツラミ	一二〇〇円
カツパの漬け	八〇〇円

その他焼きもの

ソーセージ

五五〇円

コース

本日のおまかせ 梅

○韓国風テイスト

八五〇〇円

・キムチ盛合せ

・カルパッチョ ローストビーフ添え

・極上タン盛合せ

・松阪牛赤身三種盛り

・箸休めもやしナムル

・松阪牛のスジスープ

(スープ又はクッパ又はトックをお選びください)

・小ライス

・デザート

本日のおまかせ 梅

○イタリアンテイスト

八〇〇〇円

・カルパッチョ ローストビーフ添え

・極上タン盛合せ

・松阪牛赤身三種盛り

・メのスープ (松阪牛テール出汁入り)

・メのパスタ

・デザート

コース

本日のおまかせ 竹

○韓国風テイスト

(二五〇〇円)

・キムチ盛合せ

・カルパッチョ ローストビーフ添え

・極上ユッケ

・極上タン盛合せ

・松阪牛赤身三種盛り

・箸休めもやしナムル

・松阪牛のスジスープ

(スープ又はクッパ又はトックをお選びください)

・小ライス

・デザート

本日のおまかせ 竹

○イタリアンテイスト

(二〇〇〇円)

・カルパッチョ ローストビーフ添え

・極上ユッケ

・極上タン盛合せ

・松阪牛赤身三種盛り

・メのスープ (松阪牛テール出汁入り)

・メのバスタ

・デザート

コース

本日のおまかせ 松

○韓国風テイスト

二一〇〇〇円

・キムチ盛合せ

・カルパッチョ ローストビーフ添え

・極上ユッケ

・松阪牛赤身五種盛り

最高級品質シャトーブリアン含む

・箸休めしやーナムル

・松阪牛のスジスープ

(スープ又はクッパ又はトックをお選びください)

・小ライス

・デザート

本日のおまかせ 松

○イタリアンテイスト

二〇〇〇〇円

・カルパッチョ ローストビーフ添え

・極上ユッケ

・松阪牛赤身五種盛り

最高級品質シャトーブリアン含む

・メのスープ (松阪牛テール出汁入り)

・メのパスタ

・デザート

サラダ・野菜

韓風サラダ	九〇〇円
韓風カルパッチョ	一三〇〇円
イタリアンサラダ	九〇〇円
イタリアンカルパッチョ	一三〇〇円
バジルトマト	九〇〇円
サンチュ	三五〇円
焼き野菜五種盛り	八〇〇円
万願寺唐辛子(二本)	三〇〇円
五ねぎ	二〇〇円
にんじん	二〇〇円
かぼちゃ	二〇〇円
しいたけ	二〇〇円
キムチ三種盛り	八〇〇円
白菜キムチ	四〇〇円
オイキムチ	四〇〇円
カクテキ	四〇〇円

一品

千ヤンジャ

四〇〇円

えごまの葉の醤油漬け

四〇〇円

韓国海苔

三〇〇円

ナムル四種盛り

六五〇円

もやしナムル

四〇〇円

メンテ

四五〇円

タン元を使った岩さん特製

タンシチュー

二八〇〇円

スープ

松阪牛テールスープ

大

一〇〇〇円

小

五〇〇円

五子スープ

大

五八〇円

小

二九〇円

松阪牛テールの出汁入り

ミネストローネ

七〇〇円

じっくり煮込んだ松阪牛スジ肉入り

チゲスープ

一〇〇〇円

ごはんもの

ピビンバ

九〇〇円

松阪牛テールクッパ

大(二〇〇円)

テールクッパ

小(七〇〇円)

松阪牛テールトック

大(二〇〇円)

テールトック

小(七〇〇円)

GANSSAN特製冷麺

(一〇〇円)

松阪牛のボロネーゼ

(一九〇〇円)

バジルソースの Pasta

(一六〇〇円)

メのラーメン

九八〇円

ライス

大(四〇〇円)

中(三二〇円)

小(二二〇円)

少々(一七〇円)

デザート

まるごと苺アイス

四〇〇円

抹茶アイスクーキ

四五〇円

オレンジシャーベット

五〇〇円

白桃シャーベット

六〇〇円

ビール

本日のクラフトビール

六〇〇円

生中 ハートランド

五五〇円

生小

四〇〇円

キリン 一番搾り中瓶

六〇〇円

アサヒ スーパードライ中瓶

六〇〇円

サッポロ 黒ラベル 生中瓶

六〇〇円

キリン 一番搾りスタウト黒小瓶

五〇〇円

ギネス

七〇〇円

キリン 零ICHIゼロイチ 小瓶

ノンアルコールビール

四〇〇円

スパークリングワイン

グラス

六〇〇円

ハイボール

ホワイトホース

五〇〇円

角瓶

五〇〇円

竹鶴 シングル

七〇〇円

ダブル

一一五〇円

マッカラン シングル

一〇〇〇円

ダブル

一八〇〇円

焼酎

ーロック

水割り

お湯割りー

麦 閻魔 樽貯蔵

五〇〇円

ボトル

三五〇〇円

麦 老松 おこげ

五〇〇円

ボトル

三五〇〇円

麦 いいちこ

四五〇円

麦 二階堂

四五〇円

芋丸西 まるにし 黒麹

四五〇円

芋 赤鬼馬

五〇〇円

ソーダ割り カットレモン

五〇円

レモン酎ハイ

五〇〇円

ライム酎ハイ

五〇〇円

グレープフルーツ酎ハイ

五〇〇円

カルピス酎ハイ

五〇〇円

ウーロンハイ

五〇〇円

濃い緑茶ハイ

五〇〇円

日本酒

北鹿生貯雪オーロラ(本醸造)

一合瓶

六五〇円

雪の茅舎純米吟醸 一合瓶

九五〇円

岩手奥州光一代 純米大吟醸

一〇五〇円

英勲 古都千年純米大吟醸

一五〇〇円

熱燗 山猿 純米

一合 六〇〇円

二合 一〇〇〇円

マッコリ

生マッコリ グッスンダン

五五〇円

生マッコリ ボトル

一五八〇円

その他アルコール

ーロック ソーダー

濃醇梅酒

五〇〇円

にごり杏露酒

五〇〇円

荔枝酒

五〇〇円

グラスワイン赤

五五〇円

グラスワイン白

五五〇円

カクテル

カシスソーダ

各五〇〇円

カシスオレンジ

カシスウーロン

ピーチツリーフェイス

ファジーネーブル

ピーチウーロン

レッドアイ

シャンデীগアフ

デューゼル

ジンジャーハイボール

コークハイボール

ソフトドリンク

コーラ

各三五〇円

ジンジャーエール

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

ウーロン茶

緑茶

ルイボステイ

スパークリングワイン

プロジェクト・クワトロ・カヴァ

クロ・モンブラン

五五〇〇円

シャンパーニュと同じ製法で造られ、リンゴや
ハーブなどのフレッシュな香り
泡はきめ細かく、瑞々しい果実味とコクが広がり、
キレのある長い余韻

アックエジーピエモンテ・コルテーゼ・
スプマンテ・エクストラ・ドライ

五五〇〇円

ピエモンテ原産の品種コルテーゼを使用した、
細かな泡が特徴のスパークリングワイン
青リンゴのようなアロマが感じられ、果実味と
酸味のバランスが取れている

アックエジーピエモンテ・スプマンテ・
ブリュット・ロゼ

五五〇〇円

ラズベリーやクランベリーを思わせる赤系果実
の香りに、シトラスやアプリコットのニュアンス
もあり、口当たりはスムーズで、フレッシュさも
感じる余韻が続く

グーヴ・クリコ
イエロー・ラベル　ブリュット

一五〇〇〇円

黒ブドウ主体の芳醇なフレーバーが広がり、
程よい酸味が爽やかで、バランスの良い味わい

アンリ・ジロー　フユ・ド・シエーナ
マルチ・ヴィンテージ

六〇〇〇〇円

このフユ・ド・シエーナはベースになるワインを木樽
で熟成させるのが特徴で、複数ヴィンテージをブレ
ンドする為、味わいは複雑で掛軸・芳醇

ボトルワイン

シャトー・モン・ペラ ブラン ニ〇一五円

白 五五〇〇円

樽由来の燻したような力強い香りに、トロピカルフルーツのような華やかな香りが合わせり、グラスの中に立ち込める。凝縮した果実味とフレッシュな酸味がバランス良く溶け合い、飲み応えのある余韻が続く

シャブリ ウイリアム・フェーヴル

白 七〇〇〇円

シャブリ本来のフレッシュさとミネラル感を表現する為にステンレスタンクで発酵、熟成。瑞々しい果実味をフレッシュさでキレのある酸味、土壌由来のミネラルに富み、ピュアでクリーンな味わい

モレ・サン・ドニ・ピエール・ヴィラン

ブラン ニ〇一四 レシユノー

白 一三五〇〇円

一九八六年の創業ながら、瞬く間にフランス、ブルゴーニュ地方の超一流所に伍する力量の生産者に成長。ワインのスタイルは、程よい果実味と酸味のバランスが絶妙で、複雑さ、奥行きもあり、としかく美味しいブルゴーニュ

カリテラ アルボレダカベルネ

赤 五五〇〇円

ロバート・モンダヴィ プライベート・

セレクション ピノ・ノワール

赤 六五〇〇円

熟れたチェリーやスミレに、甘いスパイスやタバコ、ヴァニラの香り。赤黒系果実のコンポートのような果実味に、丸い酸味、渋味がアクセントの味わい

ボトルワイン

シャトー・モン・ペラ ニ〇一五

赤 七五〇〇円

漫画「神の雫」にも登場し、一躍超人気ワインに。メルローの比率が80%と高い為、渋味、酸味共にまるやかで、飲みやすい味合いながら、飲み応えが十分な濃さもあり

シャトー・メルシャン
マリコ

梔子・ヴァンヤードメルロー ニ〇一五

赤 一二〇〇〇円

色合いは青みのあるガーネット。カシス、ブラックベリーなど凝縮感のある黒系果実に加え、チョコレート、コーヒー、ヴァニラなどの樽熟成由来の香りとスパイシーな香りが複雑に広がる程よい果実味に、心地よい酸味がバランス良く、甘ささえ感じるタンニンが長い余韻として口の中に広がる

ニューイ・サン・ジョルジュ

レ・ミュルジェ・デ・クラ・ヴァイエユ・

ヴァーニュニ〇一五ベロ・ミノ

赤 二五〇〇〇円

ヴァイエユ・ヴァーニュとは、古いブドウの樹という意味で、凝縮した果実が採れる。フロールで華やかな香りの中にスパイスを感じる上品なアロマ。凝縮した果実味が豊かで、厚みがありながら、全体を引き締める程よい酸味により、メリハリがあり、優しく繊細な味わいに