

# 冷 菜

Cold Appetizer 凉菜 차가운 요리

- 王様キムチ** (イカ、ホタテ、エビを包んだ海鮮キムチ) **¥1,800**  
( ¥1,980 )  
Korean Style Kimchi of Variety Sea Foods  
韩式海鲜泡菜包 (鱿鱼, 扇贝, 虾仁) 해물김치(오징어, 가리비, 새우)
- 季節のキムチ盛合せ6種** **¥1,500**  
( ¥1,650 )  
Korean Style Kimchi (6 Kinds)  
季节泡菜拼盘 (6种) 모듬김치 (6종)
- 季節のナムル盛合せ6種** **¥1,500**  
( ¥1,650 )  
Korean Style Namul (6 Kinds)  
韩式冷菜拼盘 (6种) 모듬나물 (6종)
- クリームチーズチャンジャ** **¥850**  
( ¥935 )  
Salted Pacific Cod Entrails Spicy Sauce with Cream Cheese  
奶油乳酪辣拌鳕鱼内脏 크림치즈 찬남젓
- 白菜キムチ** **¥850**  
( ¥935 )  
Korean Style Kimchi of Chinese Cabbage  
白菜泡菜 김치
- 山芋キムチ** **¥850**  
( ¥935 )  
Korean Style Kimchi of Yam  
山药泡菜 마김치
- オイキムチ** **¥850**  
( ¥935 )  
Korean Style Kimchi of Cucumber  
黄瓜泡菜 오이김치
- カクテギ** **¥850**  
( ¥935 )  
Korean Style Kimchi of Japanese White Radish  
萝卜泡菜 깍두기
- 梅干しキムチ** **¥850**  
( ¥935 )  
Korean Style Kimchi of Pickled Plum  
梅干泡菜 매실장아찌무침
- 半殺しキムチ** (野沢菜で作った辛口キムチ) **¥850**  
( ¥935 )  
Korean Style Kimchi of Hot Spicy Garlic Chives   
茼蒿泡菜 노자와나(일본의 줄기 채소)김치
- エゴマの葉の醤油漬け** **¥600**  
( ¥660 )  
Perilla Leaf on Soy Sauce  
酱香苏子叶 간장깻잎 장아찌
- 韓国海苔** **¥600**  
( ¥660 )  
Korean Style Toasted Laver  
韩式海苔 김

# 新鮮野菜のサラダ

Seasonal Vegetable Salad 沙拉 샐러드

- 包み野菜盛り合わせ** **¥1,200**  
( ¥1,320 )  
A Plate of Assorted Leaf Vegetables for YAKINIKU  
烤肉用的野菜拼盘 모듬 쌈채소
- ゴマ塩サラダ** **¥900**  
( ¥990 )  
Sesame Seeds and Sea Salt Base Salad  
芝麻盐沙拉 고미시오 샐러드(참기름과 소금 드레싱)
- 肉亭サラダ** **¥850**  
( ¥935 )  
Nikutei Salad(Corn Dressing Base)  
玉米调料沙拉 니쿠테이 샐러드(옥수수 드레싱)
- さっぱり丸ごとトマト** **¥800**  
( ¥880 )  
Tomatoes marinated in ginger sweet vinegar  
圆西红柿沙拉 토마토 샐러드
- いぶりがっこポテトサラダ** **¥650**  
( ¥715 )  
Potato salad with smoked pickled radish  
熏腌白萝卜土豆沙拉 이부리갓코(훈제 단무지) 감자 샐러드  
White asparagus, yolk vinegar and burdock chips  
白芦笋、蛋黄醋和牛蒡片 화이트 아스파라거스 황신 식초와 우엉 칩

※料金には別途、サービス料10%を頂戴いたします。  
※Service charge (10%) will be charged separately.  
※价格将加收 10% 的服务费。  
※본 메뉴는 서비스료(10%) 미포함 금액입니다.

## 刺しもの

A Selection of Fresh Meat and Seafood 生魚片 회

<b>特上和牛タン刺し</b> ※数量限定 Special wagyu tongue sashimi 特色和牛舌生魚片 특상 와규 탄 찌르기	<b>¥2,300</b> ( ¥2,530 )
<b>ヤンニョム・ケジャン</b> (韓国の薬味に漬けた渡り蟹) Clabs on Spicy Soya Sauce 药念梭子蟹 양념게장	<b>¥2,300</b> ( ¥2,530 )
<b>★粹なユッケ</b> Waryu "Yukhoe" of Sirloin (raw beef) 牛腩肉脰 와규 유케	<b>¥1,800</b> ( ¥1,980 )
<b>但馬牛の肉刺し</b> Tajima beef sashimi (raw beef) 但马牛肉刺身 타지마 쇠고기 생선회	<b>¥1,800</b> ( ¥1,980 )
<b>センマイ刺し</b> Thin-Sliced "Senmai"(Beef Third stomach) 新鮮牛百叶刺生 신선 전엽회	<b>¥1,500</b> ( ¥1,650 )
<b>ハツ刺し</b> Thin-Sliced "Hatsu"(Beef heart) 新鮮牛心刺身 암소 심장 회	<b>¥1,200</b> ( ¥1,320 )
<b>ミノ刺し</b> Thin-Sliced "Mino"(Beef First stomach) 新鮮牛胃刺身 암소 위장 회	<b>¥1,200</b> ( ¥1,320 )
<b>豚足</b> Steam Boiled Pork Legs Cold Style 煮猪蹄 족발	<b>¥800</b> ( ¥880 )

## 肉寿司

Sushi 肉寿司 고기 스키

<b>いくら手巻き</b> Wagyu Sirloin-Sushi with Salmon roe 井倉手巻 아무리 손으로 감아	<b>¥1,300</b> ( ¥1,430 )
<b>トロタク手巻き</b> Fattiest Wagyu and Pickled Japanese Radish-Sushi 泽庵咸菜和牛手巻 와규와 타쿠안의 손으로 감은 스키	<b>¥1,200</b> ( ¥1,320 )
<b>雲丹握り</b> Wagyu beef sea urchin sushi 和牛海胆寿司 와규 운탄 스키	<b>¥1,300</b> ( ¥1,430 )
<b>大トロ握り</b> Broiled Fattiest Wagyu-sushi 和牛肉握寿司 와규 소시 스키	<b>¥900</b> ( ¥990 )

## こだわりの温菜

Hot Appetizer 热菜 따뜻한 요리

<b>ホワイトアスパラガス 黄身酢とゴボウのチップ</b> White asparagus, yolk vinegar and burdock chips 白芦笋、蛋黄醋和牛蒡片 화이트 아스파라거스 황신 식초와 우영 칩	<b>¥2,200</b> ( ¥2,420 )
<b>茹でタン</b> Boiled Beef Tongue 水煮牛舌 삶은 쇠고기	<b>¥1,800</b> ( ¥1,980 )
<b>太田牛ロール春キャベツ</b> Ota beef roll spring cabbage 大田牛肉卷春白菜 오타규 롤 봄 양배추	<b>¥1,200</b> ( ¥1,320 )
<b>牛すじ豆腐</b> Chinese Style Beef tendon Stew with Tofu 炖煮牛筋 소힘줄 두부 요리	<b>¥950</b> ( ¥1,045 )
<b>青森県産の揚げニンニク</b> Deep Fried Garlic 青森県産炸大蒜 아오모리현산 마늘튀김	<b>¥800</b> ( ¥880 )

※生食のお肉メニューに関する注意事項※

- 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクが御座います。
- お子様、高齢者、妊婦様などの食中毒に対する抵抗力の低い方は食肉の生食をお控え願います。
- Raw meat can cause food poisoning, so please refrain from eating it if you are clumsy.
- 吃生肉会增加食物中毒的风险。请避免那些免疫力低下的人。
- 생고기는 식중독의 위험이 있으므로 서투른 분은 삼가 해주시시오.

## タン

Beef-Tongue 紅肉 소의 혀

- 黒毛和牛 特上厚切りタン塩** ¥3,800  
( ¥4,180 )  
Japanese black beef - Tongue Premium Thick Sliced  
特等厚切牛舌 特상급 소금에 절인 두꺼운 우설
- 黒毛和牛 上タン塩** ¥2,800  
( ¥3,080 )  
Japanese black beef - Tongue  
上等牛舌 소금에 절인 상급 우설
- 黒毛和牛 葱タン塩** ¥2,500  
( ¥2,750 )  
Japanese black beef - Tongue with Green Onion  
葱花牛舌 파를 곁들인 소금에 절인 우설
- 黒毛和牛 並タン塩** ¥2,300  
( ¥2,530 )  
Japanese black beef - Tongue usually  
日本牛舌正常 와규 혀 통상
- 黒毛和牛 包み中落ちタン塩** ¥1,800  
( ¥1,980 )  
Japanese black beef of wrapped hollow Under the Tongue  
黒毛和牛牛脊肉包盐渍牛舌 와규 우설 (무순과 함께)

## 赤身肉

Beef 紅肉 살코기

- 特選ハラミ塊焼き** ¥4,500  
( ¥4,950 )  
Japanese Black Wagyu - Diaphragm Premium Block Steak  
高級和牛横隔膜牛排 특선 소안창살
- 幻のカルビ4種盛り** ¥4,200  
( ¥4,620 )  
Assorted 4 kind Japanese Black Wagyu rare Kalbi  
4种稀有排骨拼盘 4종류의 희귀한 갈비의 모듬
- 上ハラミ たれ焼き** ¥3,500  
( ¥3,850 )  
Japanese Black Wagyu - Diaphragm Sliced  
上等和牛横隔膜 상급 소안창살(양념)
- 特上カルビ** ¥3,500  
( ¥3,850 )  
Japanese Black Wagyu -Prime Fatty Kalbi  
特等和牛小排 특상급 업진살
- 上カルビ たれ焼き** ¥2,500  
( ¥2,750 )  
Japanese Black Wagyu - Very Fatty Kalbi  
上等和牛小排 상급 업진살(양념)
- カルビ たれ焼き** ¥2,300  
( ¥2,530 )  
Japanese Black Wagyu - Standard Kalbi  
和牛牛小排 소갈비(양념)
- カイノミ** ¥2,500  
( ¥2,750 )  
Japanese Black Wagyu - Bottom Flap  
側腹和牛肋肉 옆구리살
- 和牛切り落としカルビ (甘辛たれ)** ¥1,800  
( ¥1,980 )  
Japanese Black Wagyu - Chopped ribs (Sweet and spicy sauce)  
甜辣味和牛小排 와규갈비(매콤달콤한 양념)



## 特 選 部 位

Special Part 特別部位 특선 부위

### へレ ど真ん中 ~シャトーブリアン~

Japanese Black Wagyu - Chateaubriand

法式牛排 와규 안심~샤토브리앙~



¥8,500  
( ¥9,350 )

### へレ薄切り

Japanese Black Wagyu - Filet Mignon

薄切和牛里脊肉 얇은 와규 안심

¥5,000  
( ¥5,500 )

### サーロイン黄身たれ焼き (1枚)

Japanese Black Wagyu - Sirloin

黄身味和牛腰肉(1张) 노른자베이스 와규 서로인 스테이크(1개)



¥2,000  
( ¥2,200 )

### サーロインの出汁だれ焼き (1枚)

Broiled Japanese Black Wagyu - Sirloin on Original Soup stock

汤汁和牛腰肉(1张) 와규 서로인 육수양념구이(1개)



¥1,500  
( ¥1,650 )

### 和牛と雲丹いくらの大葉巻き (1枚)

Broiled Japanese Black Wagyu - Special ribs on Natural Japanese yam

和牛, 海胆, 咸鲑鱼子大叶卷(1张) 와규과 연어알의 차조기말이(1개)



¥2,000  
( ¥2,200 )

### 本日の赤身肉たれ焼き

Japanese Black Wagyu - Rump Cap

和牛臀肉 와규 우둔살(양념)

¥2,800  
( ¥3,080 )

### 都内某所のとろけるローズ たれ焼き

Japanese Black Wagyu - Melt Inside Skirt

融化的里脊肉 와규 등심(양념)

¥3,000  
( ¥3,300 )

## ホ ル モ ン

variety meat 各种肉 다양한 고기

### ホルモン盛り合わせ

Wagyu - Assortment of variety meat

大肠拼盘 호르몬 모듬(양념)

¥1,800  
( ¥1,980 )

### 特上ホソ塩

Wagyu - Small Intestine

特等小肠 특상급 소곱창

¥1,500  
( ¥1,650 )

### 特上レバー

Wagyu - Premium Liver

优质肝脏 특상 간

¥1,500  
( ¥1,650 )

### 活なミノ

Pork - Guts

猪肉 - 胆量 돼지고기 - 내장

¥1,200  
( ¥1,320 )

### 上ミノ たれ焼き

Wagyu - Blanket Tripe

牛胃 상급 소양(양념)

¥1,200  
( ¥1,320 )

### 上ギャラ たれ焼き

Wagyu - Reed Tripe

牛胃 (第四胃囊) 상급 막창(양념)

¥1,200  
( ¥1,320 )

### ホルモン (シマチョウ) たれ焼き

Wagyu - Big intestine

牛大肠 소대창(양념)

¥1,200  
( ¥1,320 )

### シビレ

Wagyu - Sweet Bread

牛胸腺 소흉선

¥1,200  
( ¥1,320 )

### テール塩焼き

Wagyu - Tail Thin Sliced

牛尾 꼬리(소금)

¥1,200  
( ¥1,320 )

### レバー たれ焼き

Wagyu - Liver

牛肝 소간(양념)

¥1,000  
( ¥1,100 )

### ツラミ

Wagyu - Cheek meat Thin Sliced

牛脸肉 소불살

¥1,000  
( ¥1,100 )

## 海鮮

Seafood 海鮮 해산물

### オマール海老 (1尾)

Shell-on Spiny Lobster(one tail)  
欧洲龙虾 바닷가재 (1마리)

¥3,850  
( ¥4,235 )

### 殻付き帆立貝のバター焼き (1個)

Scallop with Shell(one piece)  
黄油烤扇贝 가리비 버터구이

¥1,350  
( ¥1,485 )

### 海老のもみだれ焼き

Shrimps  
烤虾仁 새우구이

¥1,200  
( ¥1,320 )

## 豚肉

Pork 猪肉 돼지고기

### 岩手県産 白金豚肩ロース ~梅肉添え~

Platinum Pork - Shoulder Loin  
岩手县产里脊肉 이와테현산 핫킨톤 목심 (매실을 말린 소스)

¥1,500  
( ¥1,650 )

## 鶏肉

Chicken 鸡肉 닭고기

### 兵庫県産 丹波赤鶏もも

Chickin Thigh Meet of Tamba  
兵库县产鸡腿肉 효고현산 단빠닭 허벅지살

¥1,200  
( ¥1,320 )

## 肉と友に (topping series) / 調味料 / 곁들임 메뉴 お好みのお肉にお好みの薬味を合わせてご注文ください。

(Please order meat seasoning together.)

可以您选的肉加下一些小菜/원하시는 고기와 같이 드셔보세요.

### ネギパポ

Chopped green onion for YAKINIKU  
葱花 다진 파

¥500  
( ¥550 )

### グイネギ (ネギを棒状に千切りにして、ごま油と塩胡椒で和えたもの)

White Onion for YAKINIKU  
凉拌葱丝 파절이

¥350  
( ¥385 )

### 辛グイネギ

Spicy White Onion for YAKINIKU  
香辣凉拌葱丝 파절이 (매운맛)

¥350  
( ¥385 )

### ニラムンチ (韭を青唐辛子と特製醤油に漬け込んだもの)

Spicy Garlic Chives for YAKINIKU  
酱味香辣韭菜花 부추 양념장

¥350  
( ¥385 )

### 青唐辛子

Green Chili for YAKINIKU  
青辣椒 청양고추

¥350  
( ¥385 )

### ニンニク青唐醤油漬け

Garlic & Green Chili Pickled in Soy Sauce for YAKINIKU  
酱腌香辣大蒜 간장 마늘장아찌

¥350  
( ¥385 )

### 卵黄醤油漬け

Pickled egg yolkin Soy Sauce for YAKINIKU  
酱香腌蛋黄 계란 노른자 절임

¥350  
( ¥385 )

## 汁物

Soup 汤 국물요리

### ★本場濟州島の極上テールスープ

Tail Soup

(じっくり煮込んだテールと自家製ダレを合わせた極上のスープ 1日10食限定！)

本場濟州島の頂級牛尾汤 곰탕

¥1,500

( ¥1,650 )

### ユッケジャンスープ

Yukhoejang Soup

韩式肉脍牛肉汤 육개장



¥1,500

( ¥1,650 )

### ふわふわ玉子スープ

Egg Soup

蛋花汤 계란국

★+ ¥150-でクッパにも出来ます

※You can also make soup rice for +¥150

※也可以做汤饭+¥150 / ※+ ¥150로 국밥으로 변경이 가능합니다

¥850

( ¥935 )

¥150

( ¥165 )

## 麵物

Noodles 面 면요리

### 石鍋スタミナうどん

Stone Boiled Hot Spicy Soup with "UDON"

石锅香辣乌冬面 돌솥 우동

### 辛麵

Hot Spicy Soup Noodle

香辣牛肉面 육개장면



### 盛岡ピビン麵

Spicy miso mixed cold noodles

辣味噌拌冷面 매운 된장 혼합 냉면



### ★粹な一口冷麵

Cold Korean Noodle

韩式冷面 냉면

¥1,600

( ¥1,760 )

¥1,500

( ¥1,650 )

¥850

( ¥935 )

¥850

( ¥935 )

## 飯物

Rice Dish 飯 밥

### 石焼ピビンパ

Stone Grilled bibimbap

石锅拌饭 이시아키 피빔밥

### ピビンパ

Bibimbap

拌饭 피빔파

### ★鉄板ガーリックライス

Stone Grilled Wagyu Garlic Rice

铁板牛肉大蒜饭 철판마늘볶음밥

### 牛すじカレーライス

Beef tendon Curry Rice

牛筋咖喱饭 소 족저고리 카레 라이스

### ★意気なTKG

"Nikutei" Raw Egg on Rice

鸡蛋拌饭 날계란밥

### 塩おむすび (1個)

Rice Ball(one piece) 饭团(一个) 소금주먹밥(1개)

### 白米

(烧肉屋に適した銘柄米をお米マイスターによって独自にブレンド致しました)

Rice

白米饭 공기밥

¥2,300

( ¥2,530 )

¥1,800

( ¥1,980 )

¥1,500

( ¥1,650 )

¥1,100

( ¥1,210 )

¥700

( ¥770 )

¥450

( ¥495 )

¥300

( ¥330 )

# 名物

## 肉亭鉄鍋 鍋 나베

自家製テールスープをベースにし、数種類の味噌をブレンドしたスープで  
新鮮なホルモンや、お野菜をグツグツ煮込む特製ちりとり鍋  
(Korean Style Hot Pot of Spicy Soup with Vegetables and Hormones)  
使用新鮮大肠和野菜의韩式牛尾汤锅 / 신선한 내장과 야채의 된장곰탕

## 鉄鍋 鍋 나베

肉亭鉄鍋 (2人前) for two persons 两份 2인분	¥5,800 ( ¥6,380 )
肉亭鉄鍋 (4人前) for four persons 四份 4인분	¥9,800 ( ¥10,780 )

## 追加具材 Seasoning / 加小菜 / 추가재료

追いホルモン Additional Hormones 加牛杂肥肠 내장추가	¥1,500 ( ¥1,650 )
追い野菜 Additional Vegetables 加野菜 야채추가	¥850 ( ¥935 )
追い薬味 Additional Condiments 加作料 고명추가	¥750 ( ¥825 )

## メ物 Other Seasoning / 烩饭, 面条 / 시메요리

メのリゾット (お米、チーズ、トリュフオイル、黒胡椒) Closing Cheese Risotto 乳酪烩饭 리조토	¥1,500 ( ¥1,650 )
メのラーメン (茹でたて乾麺、生卵、万能ねぎ、刻み海苔) Closing Ra-men 拉面 라면	¥980 ( ¥1,078 )
メのうどん (茹でたてうどん、生卵、万能ねぎ、刻み海苔) Closing Udon 乌冬面 우동	¥900 ( ¥990 )

※料金には別途、サービス料10%を頂戴いたします。  
※Service charge (10%) will be charged separately.  
※价格将加收 10% 的服务费。  
※본 메뉴는 서비스료(10%) 미포함 금액입니다.

## 甘味 Dessert / 甜品 / 디저트

ピンス (ミルク/ストロベリー) korean shaved ice (milk or strawberry) 绵绵雪花冰 (牛奶味, 草莓味)    핀스(밀크맛, 딸기맛)	¥900 ( ¥990 )
本格スイートポテトバニラ Sweet Vanilla Ice Cream on Roasted Potato 甘薯香草冰淇淋    고구마 바닐라 아이스크림	¥850 ( ¥935 )
抹茶のテリーヌ matcha terrine 抹茶陶罐    말차 테린	¥800 ( ¥880 )
夏みかんのゼリー Summer mandarin jelly 夏季柑橘果冻    여름 귤의 젤리	¥600 ( ¥660 )
抹茶アイス 最中 Ice Cream of Matcha and Monaka 豆饱糯米饼抹茶冰淇淋    말차 아이스크림 모나카	¥600 ( ¥660 )
本日のシャーベット Today's Sharvette 今天刨冰    오늘의 셔벗	¥600 ( ¥660 )

## [ i k i ]

### 活

[iki]

上質で鮮度の高い食材にこだわり、  
そこに最大限の手間をかけてご提供する。  
「馳走」としてのYakinikuを追求し続けます。

We are dedicated to providing professionally prepared food using only the freshest ingredients.

我们使用即优质又新鲜的食材, 将尽力为您提供, 追求美味的肉串烤肉。

질 좋고 신선한 재료만을 사용하며

정성 가득한 요리를 선보입니다.

좋은 재료로 푸짐하게 잘 지러진 아키니쿠를 추구합니다.

### 粹

[iki]

日常と非日常の間に佇む、和のしづらえ。  
作り手のところが宿った端正な和の器。  
そのすべては、最上のYakinikuのために。

일상과 비일상 사이에 있는 일본식 공간장인의 마음이 깃든  
단정한 일본의 그릇은 모두 다 아키니쿠를 위한 것입니다.

Enjoy yakiniku in a fantastic Japanese space that will make you forget about everyday life.

介于平凡与非凡之间的日式环境, 具有创作者之心的整洁日本聚餐, 全部是为了最好的肉串烤肉。



### 息

[iki]

お客様と息を合わせる。  
拙亭がたどり着いたおもてなし、  
それは、格でも華でもなく、"息"でした。

손님과 호흡을 맞춘다. 니쿠테이가 제공하는 서비스의 특별함은  
품격이나 우아함이 아닌 손님분들과의 호흡입니다.

Breathe the same air as you and feel the same. 我们始终保持对顾客的热情, 那不是格式也不是华丽, 是跟顾客合作。

### 意气

[iki]

意气扬扬、意气轩昂、意气投合。  
どうか、大切なお客様一人お一人の  
意気が上がりますように。

Good luck to you dear ones.

得意扬扬, 意气轩昂, 意气相投. 请我们希望每一个重要的客户能提高志气。

의기양양, 의기현양, 의기투합.

부디 소중한 손님 한 분 한 분의 의기가

올라가길 바랍니다.