

特製 青とうがらし添え
塩ギャラ 880円

芝浦直送の新鮮なギャラを炭火で三んがり焼き上げ、特製の青とうがらしを乗せ頂く。生ビールやハイボールに合う、やみつきになる一品です。

ビールにピッタリの三品です!

しっ鶏の香味野菜の和え物
低温調理でしっとり仕上げた一品、ネギ、三つ葉の野菜で和えました。前菜にピッタリな料理で、少しピリ辛です。 480円

薬味やっこ
香りと風味にこだわり、国産大豆100%のより上質な豆腐を使用しております。前菜として又、ビールのお供としてぜひお召し上がり下さい。 520円



塊 **総本店限定**

<トップサーロイン> 1,950円(100g)
サーロインの中でも最も柔らかいと言われるトップサーロインを、塊のまま焼き上げ旨味を閉じ込め、しっとり仕上げました。お箸の効いたグリーンマスタードでお召し上がり下さい。

+400円で
寿司仕様(4貫)できます。
～特選和牛お寿司～

<柔らかかもも> 1,950円(100g)
もも肉の中でも最もやわらかい「芯々(シンシン)」を分厚くカット。程よくサンが入り、お肉のきめが細かくジューシーとした味わいです。おろしポン酢でお召し上がり下さい。

サンチュ、何枚お持ちしますか?

～後は“お肉”を乗せるだけ～

ネギ&にんにく
サンチュセット
1枚
70円

～焼きスキ 正泰苑流～

正泰苑の焼きスキは脂身が少なく、キメ細かな“中もも肉”を薄く切り、白味たっぷりでタレの落ちにくい、焼きスキ専用のタレで仕上げています。表面をサッと炙り、別添えのネギを巻いて頂くか、季節限定「ふわふわとろろ月見」をたっぷりからめてお召し上がり下さい。 1,700円

～ふわふわとろろ月見～

～定番・白、青ネギ～

★【ふわふわとろろ月見】か【定番・白、青ネギ】のどちらかの組み合わせをお選び下さい。

レアステーキ 1,000円

※小さなお子様や、お年を召された方はお控え下さい。

2代目ピリ辛 VS 3代目よだれ牛

※ワチーを別皿にできます。
どちらかをお選びください。

特選 黒毛和牛 600時間 熟成タン

アゴ肉、中タン、タン元 3,000円(税込)～ (1g/28円)

黒タンの個体差により重量が異なる為、値段が多少変更されます。詳しくはスタッフに直接お声かけ下さい。

生 センマイ刺し 800円

ホルモンの中では一番カロリーが低く、実は鉄分をとても多く含む「センマイ」。総本店だけ特別にご用意しました。チョコチュジャン(韓国風味噌)でコリコリの食感をぜひご賞味下さい。

ビールにも
ハイボールにも
良く合います!!

センマイとは
年の数3倍