キムチとナムル KIMCHI & NAMUL

季節のキムチ *seasonal kimchi*	600 [税込660]
白菜キムチ *hakusai[chinese cabbage] kimchi*	600 [税込660]
オイキムチ *cucumber kimchi*	600 [税込660]
カクテキ *daikon kimchi*	600 [税込660]
キムチ盛り合わせ *assorted kimchi*	1200 [税込1320]
季節のナムル *seasonal namul*	550 [税込605]
もやしナムル *bean sprout namul*	550 [税込605]
ほうれん草ナムル *spinach namul*	550 [税込605]
人参と大根のナムル *carrot namul*	550 [税込605]
ナムル盛り合わせ *assorted namul*	1100 [税込1210]

たかなわの定番 SIGNATURE

ホルモン刺し VARIETY MEAT SASHIMI

ガツポン酢 *"gatsu ponzu" pork stomach & ponzu vinegar*	750 [税込825]
センマイ刺し 自家製酢味噌添え *"senmai sashi" beef gut sashimi*	950 [税込1045]

名物！チヂミ CRISPY KOREAN PANCAKES

かぼちゃチヂミ *pumpkin*	1000 [税込1100]
青唐辛子とにらのチヂミ *green chili & chinese chive*	1250 [税込1375]
蓮根とチーズ、豚肉のチヂミ *lotus root, cheese & pork*	1500 [税込1650]

煮込み STEW

有田牛の牛モツ煮込み *beef gut stew*	650 [税込715]
焼肉屋のレバニラ炒め *stir fried beef liver & chinese chive*	850 [税込935]

やさい VEGGIES

チョレギサラダ *"choregi salad" sasame oil & korean nori*	800 [税込880]
丸ごと冷やしトマト *fresh tomatoes*	650 [税込715]
パリパリピーマンと自家製サンチュ味噌 *green pepper & homemade miso*	650 [税込715]
サンチュセット *sanchu greens with homemade miso*	650 [税込715]
青森県産にんにくのオイル焼き *garlic ajillo*	600 [税込660]

スープ SOUP

たまごとわかめのスープ *egg & seaweed soup*	750 [税込825]
ユッケジャンスープ *"yukgaejang" spicy beef & vegetable soup*	1000 [税込1100]
テールスープ *oxtail soup*	1350 [税込1485]

麺とごはん NOODLE & RICE

盛岡冷麺 *"morioka reimen" morioka style cold noodle*	1350 [税込1485]
炙りユッケの胡麻冷麺 *"goma reimen" broiled beef & sesame cold noodle*	1550 [税込1705]
石焼ビビンパ *stone pot "bibimbap" korean mixed rice* ※石焼ではない器でもご提供できます。お申し付けください。	1450 [税込1595]
ユッケジャン [クッパ または 麺] *"yukgaejang" soup with rice or noodle*	1200 [税込1320]
テール [クッパ または 麺] *oxtail soup with rice or noodle*	1550 [税込1705]
オモニのキムチチャーハン *mom's kimchi fried rice*	1100 [税込1210]
ライス *white rice*	LARGE 400 [税込440] MEDIUM 350 [税込385] SMALL 300 [税込330]

デザート DESSERT

ジェラート各種 *gelato*	500 [税込550]

米は大分県産「玖珠米(くすまい)」を使用しています。
粘り気ともちもちとした食感、そして噛むほどに広がる甘みが特徴です。
we use "kusumai" rice from Ooita prefecture, Japan!

冷麺は「はしづめ製麺」究極の冷麺を使用
小麦粉と馬鈴薯澱粉を使用した盛岡風。もちもちした食感とつるつるとした舌触りが特徴
our noodle is specially made by "hashizume seimen"

焼肉 YAKINIKU -beef

黒タン 特上 *premium tongue*	2950 [税込3245]
黒タン 上 *prime beef tongue*	2450 [税込2695]
黒タン 並 *regular beef tongue*	1350 [税込1485]
黒タンカルビ *beef tongue*	950 [税込1045]
シンシン *"shinshin" beef round*	2650 [税込2915]
ザブトン *"zabuton" chuck flap*	2650 [税込2915]
ヒレ *beef fillet*	3300 [税込3630]
カイノミ *flap meat*	2200 [税込2420]
和牛ハラミ *wagyu "harami" outside skirt*	2950 [税込3245]
US産 ハラミ *prime "harami" outside skirt*	1250 [税込1375]
特上ロース *prime short loin*	2650 [税込2915]
上ロース *regular short loin*	1650 [税込1815]
並ロース *regular short loin*	950 [税込1045]
シルクロース *silky short loin*	1枚 1300 [税込1430]
特上カルビ *prime "karubi" short rib*	2650 [税込2915]
上カルビ *regular "karubi" short rib*	1650 [税込1815]
並カルビ *"nakaochi karubi" rib finger*	950 [税込1045]
カルビ切り落とし *mixed short rib cut-offs*	1100 [税込1210]
豚肩肉 *pork shoulder*	1150 [税込1265]
豚バラ肉 *pork belly*	950 [税込1045]

有田牛ホルモン YAKINIKU -variety meat

宮崎県・有田から産地直送！新鮮なホルモンは脂が豊富で濃厚な甘みが特徴

上レバー *prime liver*	1350 [税込1485]
レバー *liver*	1050 [税込1155]
ハツ *beef heart*	950 [税込1045]
マルチョウ *"marucho" circle bowels*	850 [税込935]
シマチョウ *prime liver*	850 [税込935]
牛テール *oxtail*	1050 [税込1045]
ツラミ *"tsurami" beef cheek*	1050 [税込1045]
ホルモン盛り合わせ *mixed variety meat*	1300 [税込1430]

トッピング TOPPINGS

大葉胡椒 *ooba pepper*	150 [税込165]
青唐辛子 *green chili peppers*	150 [税込165]
味付けネギ *sesame oil green onions*	150 [税込165]
九条ネギ *kujoh leeks*	150 [税込165]

サワー SOURS

"ボタニィ"レモンサワー *"botany" lemon sour*	750 [税込825]
宮崎県産へべすサワー *hebesu citrus sour*	800 [税込880]
青唐辛子とかぼすのサワー *green chili & kabosu citrus sour*	800 [税込880]
辛口！すりおろし生しょうがサワー *ginger sour*	800 [税込880]

お茶割り "CHAWARI" tea & shochu

静岡県産 香煎茶入り 黒烏龍茶割り *black oolong chawari*	800 [税込880]
玄米茶割り *roasted tea "genmaicha" chawari*	750 [税込825]
大河内煎茶割り *green tea "ookochi sencha" chawari*	800 [税込880]
コーン茶割り *corn tea chawari*	750 [税込825]

ハイボール・ジントニック HIGHBALLS & GIN AND TONICS

シングルトン12年ハイボール *the singleton duffgtown 12y highball*	750 [税込825]
山崎ハイボール *yamazaki highball*	1000 [税込1100]
白州ハイボール *hakushu highball*	1000 [税込1100]
AKAYANE山椒ハイボール *sansho highball*	900 [税込990]
ナンバーエイト・ジントニック *number eight gin & tonic*	800 [税込880]
タンカレー・ナンバーテン ジントニック *tanqueray no.ten gin & tonic*	750 [税込825]

ビール BEERS

山梨・勝沼の自社醸造所で造るクラフトビール！
祝ラガー *iwai lager* HALF 680 PINT 1300 [税込825]

サッポロ赤星 中瓶 *sapporo akaboshi -bottle-*	900 [税込990]
ノンアルコールビール *non-alcohol beer*	650 [税込715]

マッコリ MAKGEOLLI

バンウルトック・マッコリ -韓国 *baesangmyun brewery makgeolli*	GLASS 650 [税込715] BOTTLE 3200 [税込3520]
虎マッコリ-日本 *tora makgeolli*	BOTTLE 3700 [税込4070]

クラフトマッコリ CRAFT MAKGEOLLI

ホワイトマンデー 生マッコリ -日本 *white monday makgeolli*	4800 [税込5280]
1886スーン マッコリ -韓国 *1886 soon makgeolli*	5300 [税込5830]

ジュース・ソーダ JUICE & SODA

Bonchi 長野県 林檎ジュース *bonchi apple juice*	900 [税込990]
Bonchi マンゴージュース *bonchi mango juice*	900 [税込990]
コーラ *coca cola*	550 [税込605]
ジンジャーエール *ginger ale*	550 [税込605]
ラムネ *ramune pop*	600 [税込660]

お茶 TEA

静岡県産 香煎茶入り 黒烏龍茶 *black oolong tea* 烏龍茶をベースにプーアル茶と香煎茶をブレンドした焼肉たかなわ特製の黒烏龍茶。脂肪の吸収を抑える作用があると言われる香煎茶で食事がさらに進みます！	600 [税込660]
静岡県産 香駿烏龍茶 *koshun oolong tea* 中発酵フローラルな香りが特徴でジャスミンやブラウンシュガー、グレープフルーツのニュアンスを感じられる烏龍茶	700 [税込770]
静岡県産 玄米茶 *"genmaicha" green tea with roasted brown rice* 静岡・本山のやぶきたをベースに浅煎りの玄米をブレンドした玄米茶	550 [税込605]

SPECIALITY COFFEE & MORE

SOW COFFEE ROASTERS

スペシャルティコーヒーや厳選茶はこちらからも！

日本酒 SAKE

	グラス	一合	四合瓶
伯楽星 純米吟醸 *hakurakusei jummai ginjo*	850 [税込935]	1600 [税込1760]	5000 [税込5500]
乾坤一 特別純米 辛口 *kenkonichi karakuchi*	800 [税込880]	1500 [税込1650]	4600 [税込5060]

果実酒 FRUIT LIQUEUR

月の井梅酒 *tsukinoi umeshu [plum]*	750 [税込825]
子宝 ゆず酒 *kodakara yuzushu [yuzu]*	750 [税込825]

焼酎 SHOCHU

	グラス	ボトル
[芋] 蔵の師魂 *kura no shikon*	750 [税込825]	4800 [税込5280]
[芋] 富乃宝山 *tomino hozan*	750 [税込825]	-
[麦] 一粒の麦 *hitotsubu no mugi*	700 [税込770]	4600 [税込5060]

ボトルセット		
炭酸水 *soda*	+300	[税込330]
黒烏龍茶 *black oolong*	+500	[税込550]
無農薬レモン *lemon*	+300	[税込330]
大分県産カボス *kabosu citrus*	+400	[税込440]

グラスワイン by the glass

WHITE WINE

シャルドネ・ローダイ ロディアン 850 [税込935]
Chadonnay Lodi, Lodian -CALIFORNIA, USA

RED WINE

カベルネソーヴィニヨン ローダイ ロディアン 850 [税込935]
Cabernet Sauvignon Lodi, Lodian
-CALIFORNIA, USA

エクスクルーシブ ワイン セレクション EXCLUSIVE WINE SELECTION 3800 [税込4180]

HUGEエクスクルーシヴ・ハウス・ワインは、
国内では当社でのみお楽しみいただける厳選ワインです

SPARKLING WINE

ウィロウグレン ブリュット・キュヴェ
Willowglen Brut Cuvee, De Bortoli - AUSTRALIA
クリーンで透明感のある香り。シトラス、ジャスミン、ほのかにナッツ。溌剌とした味わい、しなやかな酸味、クリスプな食感、爽快感のあるフィニッシュ。

モスカート メディテラネオ ピノード
Moscato Meriterraneo, Pinord -PENEDÈS, SPAIN
マスカット・オブ・アレキサンドリア100%
柔らかな酸と果実の甘み、微発泡のさわやかな味わい。

ORANGE WINE

ヴィノ・ブランコ エスペシャル オレンジ エル・ガラヨ
Vino Blanco Especial Skin Contact, El Gayo -LA MANCHA, SPAIN
黄りんごやプラムの芳醇な香りが広がるゴールデンアンバーの一杯。
スムースでメロウな味わいに、ほのかなスパイスとほろ苦い余韻。

WHITE WINE

ソーヴィニヨン・ブラン マールボロ アントムーア
Sauvignon Blanc Marlborough, Ant Moore - NEW ZEALAND
フレッシュで芳香高く、よく熟した香り。洋梨、ライム、パクチー。
クリスプな酸味、ジューシーな果実味、はつらとした味わい。

SPECIAL CUVÉE **シャルドネ ローダイ ロディアン**
Chardonnay Lodi, Lodian -CALIFORNIA, USA
フローラルな香りに熟した果実のアロマ、バニラの香りも。
ミネラルとバランスを伴ったふくよかな味わい。

エヴァンタイユ セミヨン・シャルドネ
Evantail Semillon-Chardonnay -WESTERN AUSTRALIA
芳香高く、熟度があり、生き生きとした香り。スムースでメロウな口当たり、
しなやかな酸味と軽快な苦味の心地よい味わい。

RED WINE

SPECIAL CUVÉE **カベルネ・ソーヴィニヨン ローダイ ロディアン**
Cabernet Sauvignon Lodi, Lodian - CALIFORNIA, USA
凝縮した果実味と引き締まったタンニン。ほんのりとスパイシーさも
感じられ、滑らかで長い余韻。

シラーズ マーガレット・リヴァー ワイルド・ウッド
Shiraz Margaret River, Wild Wood -WESTERN AUSTRALIA
芳醇で構成のしっかりしたワイン。フレッシュで際立ったベリーフルーツや
スミレの香りにトーストやスパイスのアクセント。

ポルテーニョ・マルベック ノートン
Porteno Malbec, Norton -MENDOZA, SPAIN
濃縮感のある果実香が全面に出た香り。
豊潤で生き生きとした味わいと際立った渋み。

カラーニャ オーガニック モナストレル アルセノ
Calaña Organic Monastrell, Alceno -JUMILLA, SPAIN
熟度が高く、洗練されたモナストレル。アメリカンチェリー、キニーネ、タバコ、
リコリスなど多層的。甘美で厚みがあり、なめらか、余韻はフレッシュ。

ピノ・ノワール モントレー ロング・ヴァレー・ランチ
Pinot Noir Monterey, Long Valley Ranch -CALIFORNIA, USA
チェリーやラズベリーなどフレッシュで生き生きとした果実、スミレや
トマトリーフのアクセント。スムースかつジューシーな味わい、きめ細かい渋み。

パーセヴェランス オールド・ヴァイン ジンファンデル
Perseverance Old Vine Zinfandel -LODI, CALIFORNIA
濃縮感があり、落ち着いた印象。アメリカンチェリー、
野バラ、ラベンダーなど典型的なジンファンデルの香り。

ALL NATURAL 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。
All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

- NO MSG 化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes
- LOW TRANSFAT 低温圧搾抽出法油 低トランス脂肪酸 Low Transfat Oil
- NATURAL SALT 自然製法の塩 Natural Salt
- ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖 Organic Sugar
- π WATER πウォーター使用 πWater

テーブルチャージ[席料]として17:00以降お一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。
Please note that following will be added as a table charge: ¥440 a person after 17:00 and 10% late night charge after 22:00.