

SOUPS & CHUHAI サワー・酎ハイ	
 “ボタニイ”レモンサワー <i>“botany” lemon sour</i> 自家製ボタニカルブレンドシロップで作る 爽快感のあるレモンサワー	750 <small>[税込825]</small>
ドライレモンサワー <i>dry lemon sour</i> 焼酎で作る辛口レモンサワー	650 <small>[税込715]</small>
パーフェクトレモンサワー <i>perfect lemon sour</i> 自社蒸留所で作るオリジナルジンを使ったハーブ香るレモンサワー	700 <small>[税込770]</small>
梅レモンサワー <i>“ume” lemon sour</i>	700 <small>[税込770]</small>
しまなみライムサワー <i>shimanami lime sour</i>	700 <small>[税込770]</small>
梅紫蘇サワー <i>“ume-shiso” plum sour</i>	700 <small>[税込770]</small>
”ボタニイ”トマトハイ <i>“botany” tomato chuhai</i>	700 <small>[税込770]</small>

"CHAWARI" お茶割り	
 静岡県産 香煎茶入り 黒烏龍茶割り <i>black oolong chawari</i>	700 <small>[税込770]</small>
玄米茶割り <i>roasted tea “genmaicha” chawari</i>	650 <small>[税込715]</small>
大河内煎茶割り <i>green tea “ookochi sencha” chawari</i>	700 <small>[税込770]</small>
焙煎コーン茶割り <i>roasted corn tea chawari</i>	650 <small>[税込715]</small>

BEERS ビール	
 山梨・勝沼の自社醸造所で造るクラフトビール! 祝ラガー <i>iwai lager</i>	HALF 680 <small>[税込858]</small> PINT 1300 <small>[税込1430]</small>

サッポロ赤星 中瓶 <i>sapporo akabashi -bottle-</i>	900 <small>[税込990]</small>
ノンアルコールビール <i>non-alcohol beer</i>	650 <small>[税込715]</small>

HIGHBALLS & GIN AND TONICS ハイボール・ジントニック	
 シングルтонハイボール <i>the singleton dufftown 12y highball</i>	750 <small>[税込825]</small>
 山崎ハイボール <i>yamazaki highball</i>	1000 <small>[税込1100]</small>
 白州ハイボール <i>hakushu highball</i>	1000 <small>[税込1100]</small>
 AKAYANE山椒ハイボール <i>sansho highball</i>	900 <small>[税込990]</small>
 ナンバーエイト・ジントニック <i>number eight gin & tonic</i>	800 <small>[税込880]</small>
 タンカレー・ナンバーテン ジントニック <i>tanqueray no.10 gin & tonic</i>	750 <small>[税込825]</small>

MAKGEOLLI マッコリ	
 バンウルトック 生マッコリ -韓国 <i>baesangmyun brewery makgeolli</i> お米本来の甘さと爽やかな微炭酸が特徴	GLASS 650 <small>[税込715]</small> BOTTLE 3200 <small>[税込3520]</small>
 虎マッコリ -日本 <i>tora makgeolli</i> スッキリ辛口!!ほのかな甘味とキリッとした酸味、発酵由来のコクが楽しめます	BOTTLE 3700 <small>[税込4070]</small>
CRAFT MAKGEOLLI ホワイトマンデー 生マッコリ -日本 <i>white monday makgeolli</i> ほんわりとした酸味と優しい甘味、天然の柔らかなスパークリング!	4800 <small>[税込5280]</small>
1886スーン マッコリ -韓国 <i>1886 soon makgeolli</i> 人工甘味料や添加物を使用せず、自然本来の甘味を引き出した一杯	5300 <small>[税込5830]</small>

BY THE GLASS グラスワイン	
RED WINE カベルネソーヴィニヨン ローダイ ロディアン <i>Cabernet Sauvignon Lodi, Lodian</i> -CALIFORNIA, USA	850 <small>[税込935]</small>

WHITE WINE シャルドネ・ローダイ ロディアン <i>Chadonnay Lodi, Lodian</i> -CALIFORNIA, USA	850 <small>[税込935]</small>
--	--------------------------------------

ボトルワインは別紙にてご用意しております。 詳しくはスタッフまでお声がけください。 <i>We also have a bottle wine list. Please ask our staff.</i>

キムチとナムル KIMCHI & NAMUL	
大和芋のキムチ <i>“yamato” yam kimchi</i>	600 <small>[税込660]</small>
白菜キムチ <i>hakusai[chinese cabbage] kimchi</i>	600 <small>[税込660]</small>
オイキムチ <i>cucumber kimchi</i>	600 <small>[税込660]</small>
カクテキ <i>daikon kimchi</i>	600 <small>[税込660]</small>
キムチ盛り合わせ <i>assorted kimchi</i>	1200 <small>[税込1320]</small>

季節のナムル <i>seasonal namul</i>	550 <small>[税込605]</small>
もやしナムル <i>bean sprout namul</i>	550 <small>[税込605]</small>
ほうれん草ナムル <i>spinach namul</i>	550 <small>[税込605]</small>
人参と大根のナムル <i>carrot namul</i>	550 <small>[税込605]</small>
ナムル盛り合わせ <i>assorted namul</i>	1100 <small>[税込1210]</small>

たかなわの定番 SIGNATURE	
冷菜 COLD DISHES ガツボン酢 <i>“gatsu ponzu” pork stomach & ponzu vinegar</i>	650 <small>[税込715]</small>
白センマイ刺し 自家製酢味噌添え <i>“senmai sashi” beef gut sashimi</i>	1050 <small>[税込1155]</small>
韓国豆腐 和牛そぼろの冷奴 <i>korean tofu with wagyu ground beef</i>	650 <small>[税込715]</small>
黒タンカルビの酢味噌和え <i>beef tongue “kalbi” with vinegared miso sauce</i>	750 <small>[税込825]</small>
煮込み STEW 有田牛の牛モツ煮込み <i>beef gut stew</i>	650 <small>[税込715]</small>
焼肉屋のレバニラ炒め <i>stir fried beef liver & chinese chive</i>	850 <small>[税込935]</small>

名物! チヂミ CRISPY KOREAN PANCAKES	
新玉ねぎとチーズのチヂミ <i>seasonal onions & cheese</i>	1250 <small>[税込1375]</small>
青唐辛子とにらのチヂミ <i>green chili & chinese chive</i>	1250 <small>[税込1375]</small>
キムチと豚のチヂミ <i>kimchi & pork</i>	1350 <small>[税込1485]</small>

米は大分県産「 <small>くすまゐ</small> 珠米」を使用しています。 粘り気ともちもちとした食感、そして嚼むほどに広がる甘みが特徴です。 <i>we use “kusumai” rice from Ooita prefecture, Japan!</i>

やさい VEGGIES チョレギサラダ <i>“choregi salad” sasame oil & korean nori</i>	800 <small>[税込880]</small>
丸ごとトマトのマリネ <i>marinated tomatoes</i>	650 <small>[税込715]</small>
パリパリピーマンと自家製サンチュ味噌 <i>green pepper & homemade miso</i>	650 <small>[税込715]</small>

スープ SOUP	
たまごスープ <i>egg soup</i>	750 <small>[税込825]</small>
ワカメスープ <i>Seaweed soup</i>	750 <small>[税込825]</small>
ユッケジャンスープ <i>“yukgaejang” spicy beef & vegetable soup</i>	1050 <small>[税込1155]</small>
テールスープ <i>oxtail soup</i>	950 <small>[税込1045]</small>
国産あさりのスンドゥブ <i>“sundubu” spicy tofu stew with japanese clams</i>	1100 <small>[税込1210]</small>

麺とごはん NOODLE & RICE	
盛岡冷麺 <i>“morioka reimen” morioka style cold noodle</i>	1350 <small>[税込1485]</small>
ビビン麺 <i>“bibim noodle” korean mixed noodle</i>	1250 <small>[税込1375]</small>
石焼ビビンパ <i>stone pot “bibimbap” korean mixed rice</i> ※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 <small>[税込1595]</small>
ユッケジャン [クッパまたは麺] <i>“yukgaejang” soup with rice or noodle</i>	1450 <small>[税込1595]</small>
テール [クッパまたは麺] <i>oxtail soup with rice or noodle</i>	1350 <small>[税込1485]</small>
オモニのキムチチャーハン <i>mom’s kimchi fried rice</i>	1100 <small>[税込1210]</small>

ライス <i>white rice</i>	LARGE 450 <small>[税込495]</small> MEDIUM 400 <small>[税込440]</small> SMALL 350 <small>[税込385]</small>
---------------------------------	---

デザート DESSERT	
ジェラート各種 <i>gelato</i>	500 <small>[税込550]</small>

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 <i>our noodle is specially made by “hashizume seimen”</i>
--

焼肉 YAKINIKU -beef	
黒タン 特上 <i>premium tongue</i>	2950 <small>[税込3245]</small>
黒タン 上 <i>prime beef tongue</i>	2550 <small>[税込2805]</small>
黒タン 並 <i>regular beef tongue</i>	1550 <small>[税込1705]</small>
黒タンカルビ <i>beef tongue</i>	950 <small>[税込1045]</small>

特選! 希少部位 カインミ <i>beef flap meat</i>	2200 <small>[税込2420]</small>
シンシン <i>“shinshin” beef round</i>	2600 <small>[税込2860]</small>
ザブトン <i>“zabuton” chuck flap</i>	2600 <small>[税込2860]</small>
ヒレ <i>beef fillet</i>	3300 <small>[税込3630]</small>

和牛ハラミ <i>wagyu “harami” outside skirt</i>	2950 <small>[税込3245]</small>
US産 プライム ハラミ <i>prime “harami” outside skirt</i>	1650 <small>[税込1815]</small>

有田牛ホルモン YAKINIKU -variety meat	
宮城県・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 <i>prime liver</i>	1350 <small>[税込1485]</small>
レバー <i>liver</i>	1050 <small>[税込1155]</small>
ハツ <i>beef heart</i>	950 <small>[税込1045]</small>
マルチョウ <i>“marucho” circle bowels</i>	850 <small>[税込935]</small>

大葉胡椒 <i>ooba pepper</i>	150 <small>[税込165]</small>
青唐辛子 <i>green chili peppers</i>	150 <small>[税込165]</small>
味付けネギ <i>sesame oil green onions</i>	150 <small>[税込165]</small>

サイド SIDE DISHES サンチュセット <i>sanchu greens with homemade miso</i>	650 <small>[税込715]</small>
青森県産にんにくのオイル焼き <i>garlic ajillo</i>	600 <small>[税込660]</small>

特上ロース <i>premium short loin</i>	2450 <small>[税込3245]</small>
上ロース <i>prime short loin</i>	1850 <small>[税込2035]</small>
並ロース <i>regular short loin</i>	950 <small>[税込1045]</small>
とうがらし <i>chuck tender</i>	1650 <small>[税込1815]</small>

特上カルビ <i>premium “karubi” short rib</i>	2450 <small>[税込3245]</small>
---	--

上カルビ <i>prime “karubi” short rib</i>	1850 <small>[税込2035]</small>
--	--

並カルビ <i>regular “karubi” short rib</i>	950 <small>[税込1045]</small>
--	---------------------------------------

切り落とし <i>mixed short rib cut-offs</i>	1300 <small>[税込1430]</small>
---	--

豚肩肉 <i>pork shoulder</i>	1150 <small>[税込1265]</small>
------------------------------------	--

豚バラ肉 <i>pork belly</i>	950 <small>[税込1045]</small>
----------------------------------	---------------------------------------

シマチョウ <i>“shimacho” large bowels</i>	850 <small>[税込935]</small>
牛テール <i>oxtail</i>	1050 <small>[税込1045]</small>
ツラミ <i>“tsurami” beef cheek</i>	1050 <small>[税込1045]</small>
ホルモン盛り合わせ <i>mixed variety meat</i>	1300 <small>[税込1430]</small>

SAKE 日本酒

伯楽星 純米吟醸
hakurakusei jummai ginjo

グラス 850 一合 1600 四合瓶 5000
[税込935] [税込1760] [税込5500]

乾坤一 特別純米 辛口
kenkonichi karakuchi

グラス 800 一合 1500 四合瓶 4600
[税込880] [税込1650] [税込5060]

FRUIT LIQUEUR 果実酒

月の井梅酒
tsukinoi umeshu [plum]

750
[税込825]

子宝 ゆず酒
kodakara yuzushu [yuzu]

750
[税込825]

SHOCHU 焼酎

[芋] 蔵の師魂
kura no shikon

グラス 750 ボトル 4800
[税込825] [税込5280]

[芋] 富乃宝山
tomino hozan

グラス 750
[税込825]

[麦] 一粒の麦
hitotsubu no mugi

グラス 700 ボトル 4600
[税込770] [税込5060]

ボトル セット	黒烏龍茶 black oolong	+500 [税込550]
	抹茶 matcha	+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]

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 大河内煎茶
"sencha" green tea

550
[税込605]

静岡県産 玄米茶
"genmaicha" green tea with roasted brown rice

550
[税込605]

韓国産 焙煎コーン茶
roasted corn tea

550
[税込605]

SPECIALITY COFFEE & MORE
スペシャルティコーヒーや
厳選茶はこちらからも!

SOW COFFEE ROASTERS



ノンアルコール NON-ALCHOLIC

レモンスカッシュ
lemon squash

600
[税込660]

梅山椒サワー
ume & sansho sour

550
[税込605]

長野県 林檎ジュース
apple juice

650
[税込715]

フロリダ産100%オレンジジュース
orange juice

650
[税込715]

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]

0% ジントニック
0% gin & tonic
8種ボタニカルのエッセンシャルオイルで作る香り高いモクテル

600
[税込660]

EIGHT BOTANICALS
0.11%-0.14%のアルコールを含みます。
contains approximately 0.11% to 0.14% of alcohol.




焼肉
たか
なわ

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

元 WATER

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.

日本道鉄車気蒸片