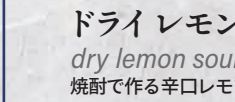
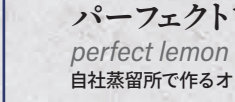
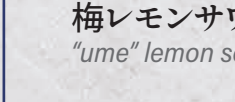
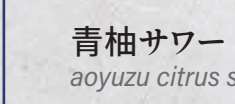
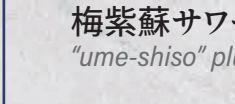
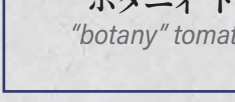
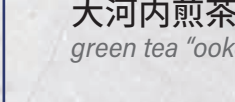
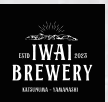
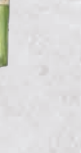
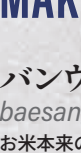


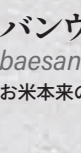
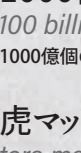
SOURS & CHUHAI サワー・酎ハイ		
	“ボタニ”レモンサワー "botany" lemon sour 自家製ボタニカルブレンドシロップで作る 爽快感のあるレモンサワー	750 [税込825]
	ドライ レモンサワー dry lemon sour 焼酎で作る辛口レモンサワー	650 [税込715]
	パーフェクトレモンサワー perfect lemon sour 自社蒸留所で作るオリジナルジンを使ったハーブ香るレモンサワー	700 [税込770]
	梅レモンサワー "ume" lemon sour	700 [税込770]
	青柚サワー aoyuzu citrus sour	750 [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

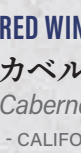
"CHAWARI" お茶割り		
	静岡県産 香煎茶入り 黒烏龍茶割り black oolong chawari	700 [税込770]
	玄米茶割り roasted tea "genmaicha" chawari	650 [税込715]
	大河内煎茶割り green tea "ookochi sencha" chawari	700 [税込770]
	焙煎コーン茶割り roasted corn tea chawari	650 [税込715]

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 iwai lager	HALF 680 [税込748] PINT 1300 [税込1430]

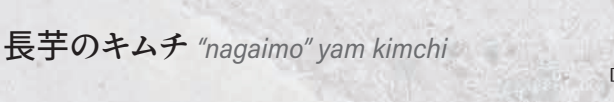
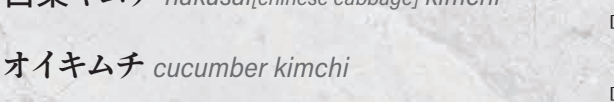
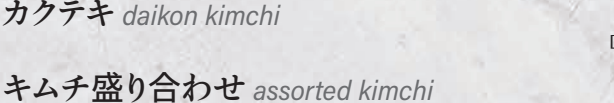
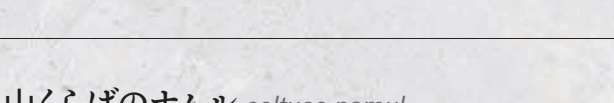
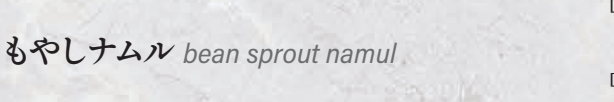
サッポロ赤星 中瓶 sapporo akaboshi -bottle-	900 [税込990]
ノンアルコールビール non-alcohol beer	650 [税込715]

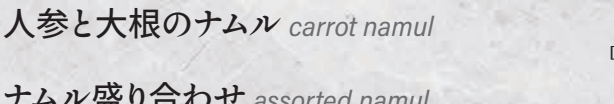
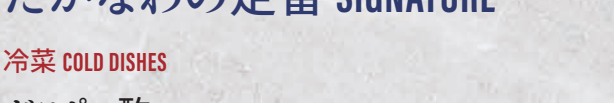
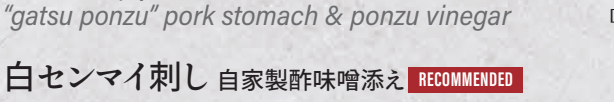
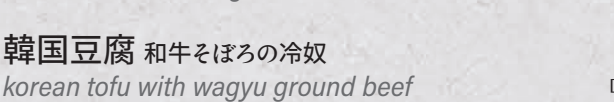
HIGHBALLS & GIN AND TONICS ハイボール・ジントニック		
	シングルトンハイボール the singleton dufftown 12y highball	750 [税込825]
	山崎ハイボール yamazaki highball	1000 [税込1100]
	白州ハイボール hakushu highball	1000 [税込1100]
	AKAYANE山椒ハイボール sansho highball	900 [税込990]
	ナンバーエイト・ジントニック number eight gin & tonic	800 [税込880]
	タンカレー・ナンバーテン ジントニッ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

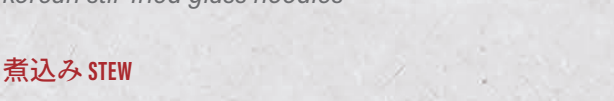
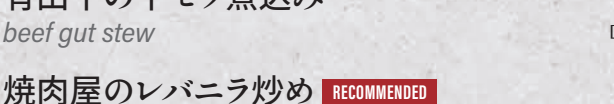
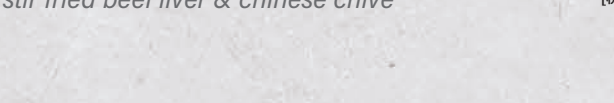
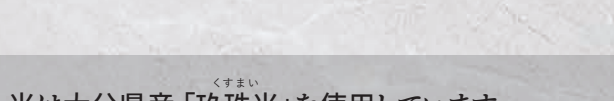
MAKGEOLLI マッコリ		
	バンウルトック 生マッコリ - 韓国 baesangmyun brewery makgeolli お米本来の甘さと爽やかな微炭酸が特徴	GLASS 600 [税込660] BOTTLE 2800 [税込3080]
	1000億ブリバイオマッコリ - 韓国 100 billion prebiotic makgeolli 1000億個の乳酸菌を使用。やさしい甘みと酸味、微発泡のすっきりとしたマッコリ	BOTTLE 3600 [税込3960]
	虎マッコリ - 日本 tora makgeolli スッキリ辛口!ほのかな甘味とキリッとした酸味、発酵由来のコクが楽しめます	BOTTLE 3700 [税込4070]
	CRAFT MAKGEOLLI 1886スーン マッコリ - 韓国 1886 soon makgeolli 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 [税込5830]

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

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。 We also have a bottle wine list. Please ask our staff.
--

キムチとナムル KIMCHI & NAMUL		
	長芋のキムチ "nagaimo" yam 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]

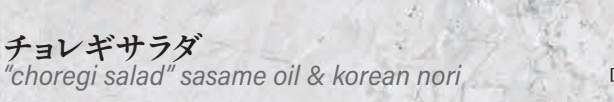
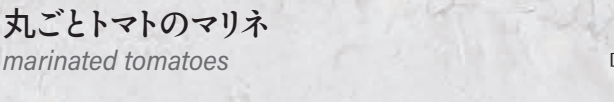
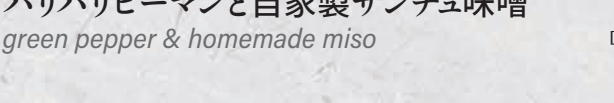
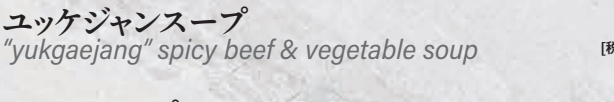
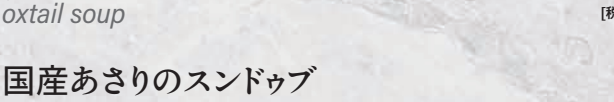
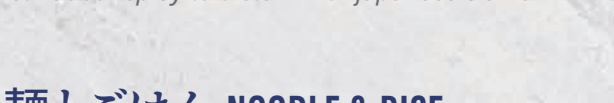
	山くらげのナムル celtnamul	600 [税込660]
	もやしナムル bean sprout namul	600 [税込660]
	ほうれん草ナムル spinach namul	600 [税込660]
	人参と大根のナムル carrot namul	600 [税込660]
	ナムル盛り合わせ assorted namul	1200 [税込1320]

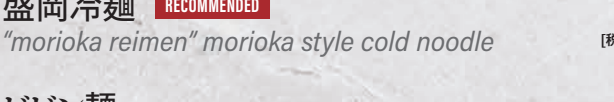
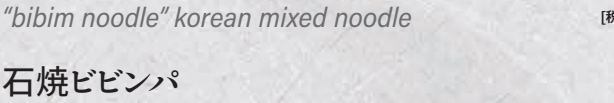
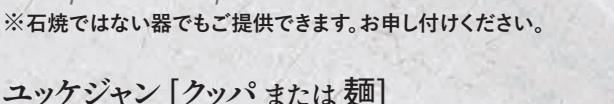
たかなわの定番 SIGNATURE		
	冷菜 COLD DISHES ガツポン酢 "gatsu ponzu" pork stomach & ponzu vinegar	650 [税込715]
	白センマイ刺し 自家製酢味噌添え RECOMMENDED "senmai sashi" beef gut sashimi	1050 [税込1155]
	韓国豆腐 和牛そぼろの冷奴 korean tofu with wagyu ground beef	650 [税込715]
	チャプチュェ korean stir-fried glass noodles	800 [税込880]
	煮込み STEW 有田牛の牛モツ煮込み beef gut stew	800 [税込880]
	焼肉屋のレバニラ炒め RECOMMENDED stir fried beef liver & chinese chive	1150 [税込1265]

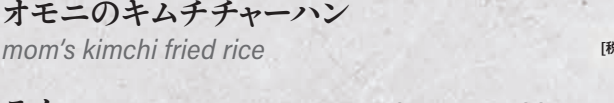
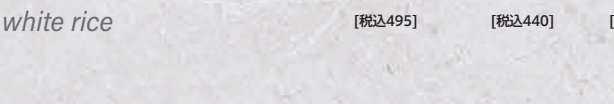
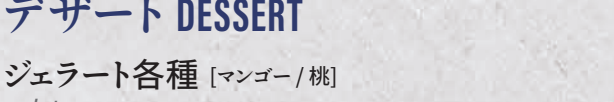
名物! チヂミ CRISPY KOREAN PANCAKES

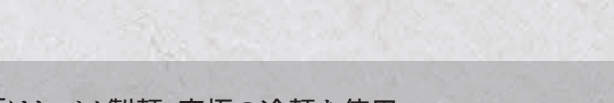
キムチとチーズのチヂミ kimchi & cheese	1350 [税込1485]
青唐辛子とにらのチヂミ RECOMMENDED green chili & chinese chive	1250 [税込1375]

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

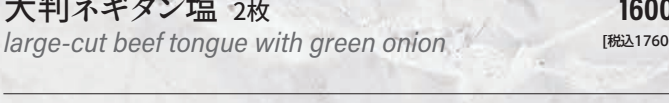
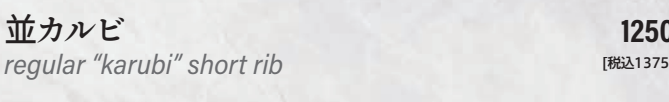
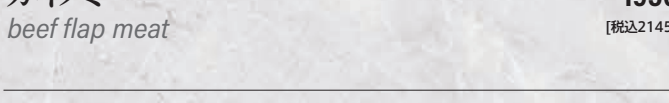
やさい VEGGIES		
	チョレギサラダ "choregi salad" sasame oil & korean nori	800 [税込880]
	丸ごとトマトのマリネ marinated tomatoes	650 [税込715]
	パリパリピーマンと自家製サンチュ味噌 green pepper & homemade miso	650 [税込715]
	スープ SOUP たまごスープ egg soup	850 [税込935]
	ワカメスープ Seaweed soup	850 [税込935]
	ユッケジャンスープ "yukgaejang" spicy beef & vegetable soup	1150 [税込1265]
	テールスープ oxtail soup	1050 [税込1155]
	国産あさりのスンドゥブ "sundubu" spicy tofu stew with japanese clams	1150 [税込1265]

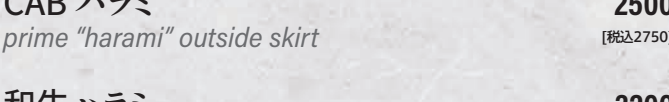
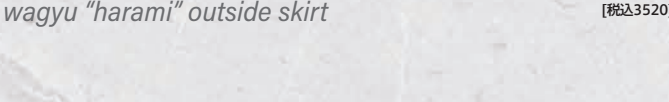
麺とごはん NOODLE & RICE		
	盛岡冷麺 RECOMMENDED "morioka reimen" morioka style cold noodle	1450 [税込1595]
	ビビン麺 "bibim noodle" korean mixed noodle	1250 [税込1375]
	石焼ビビンパ stone pot "bibimbap" korean mixed rice ※石焼ではない器でもご提供できます。お申し付けください。	1550 [税込1705]

	ユッケジャン [クッパまたは麺] "yukgaejang" soup with rice or noodle	1500 [税込1650]
	テール [クッパまたは麺] oxtail soup with rice or noodle	1400 [税込1540]
	オモニのキムチチャーハン mom's kimchi fried rice	1250 [税込1375]
	ライス white rice	LARGE 450 [税込495] MEDIUM 400 [税込440] SMALL 350 [税込385]

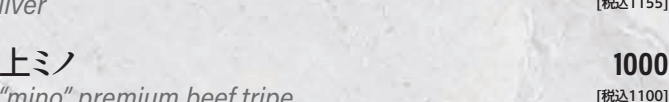
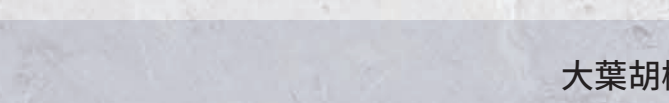
デザート DESSERT		
	ジェラート各種 [マンゴー / 桃] gelato [mango / peach]	600 [税込660]

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		
	牛タン 並 regular beef tongue	1550 [税込1705]
	牛タン 上 prime beef tongue	2350 [税込2585]
	牛タン 特上 premium tongue	2950 [税込3245]
	大判ネギタン塩 2枚 large-cut beef tongue with green onion	1600 [税込1760]
	並カルビ regular "karubi" short rib	1250 [税込1375]
	上カルビ prime "karubi" short rib	1850 [税込2035]
	牛ササミ beef frank steak	1850 [税込2035]
	カイノミ beef flap meat	1950 [税込2145]

	CAB ハラミ prime "harami" outside skirt	2500 [税込2750]
	和牛ハラミ wagyu "harami" outside skirt	3200 [税込3520]

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	1250 [税込1375]
	レバー liver	1050 [税込1155]
	上ミノ "mino" premium beef tripe	1000 [税込1100]
	牛テール oxtail	1000 [税込1100]
	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]

サイド SIDE DISHES

サンチュセット sanchu greens with homemade miso	800 [税込880]
青森県産にんにくのオイル焼き garlic ajillo	600 [税込660]

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]

お茶 TEA

静岡県産 香煎茶入り 黒烏龍茶
black oolong tea

600
[税込660]

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！

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！

SOW
COFFEE
ROASTERS



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

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.



600
[税込660]

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]

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]

ノンアルコール NON-ALCHOLIC

自家製レモンスカッシュ
homemade 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]

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

100% WATER

100%
TL Water

ウォーター使用
TL 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.

