

もうひとつの主役

牛角の逸品

ちよつとずついろいろ楽しみたい方へ。

ユッケ

三種盛り

980円

- ・桜ユッケ
- ・甘海老ユッケ
- ・アボカドユッケ

「アボカドユッケ」を「ユッケのなめろう風」に変更できます！

オススメ



うまさの秘密はタレにあり。

桜ユッケ

栄養たっぷり森のバター。

アボカドユッケ

ふりふりの甘海老たっぷり。

甘海老ユッケ

790円

880円

490円

新

ユッケの

なめろう風

790円



※一部店舗では販売しておりません。
※厳しい衛生管理のもと調理しておりますが、お子様やご年配の方など免疫力の低いお客様や体調がすぐれないお客様は、ご注文をお控えください。

ピリ辛青唐辛子とおろしを
まぜてさっぱりと！



牛スジポン酢

ビールと一緒に！



490円

まぜて食べるのが超おすすめ！

甘辛温玉ヤシロ

450円



すべしやすべし

やみつぎ塩キャベツ

牛角にきたらまずは、この一品。

290円



枝豆



190円



牛角キムチ

290円



カクテキ

くべつたらdeキムチ

290円

二種類楽しめる！

キムチの盛り合わせ

490円

ナムルの盛り合わせ

490円

韓国のり

100円

※本メニューの価格は全て税別表示となっております。

※写真はイメージです。



香ばしい風味と食感がたまらない。

タンカルビ※ (味噌ダレ)

490円

お酒との相性抜群！ピリ辛！

キー・タンカルビ※

490円

「タンカルビ」とは？

牛タン下部の適度な脂がのっていてやわらかな部位。



※数量限定のため売り切れの場合がございます。※タンカルビは形を整える加工をしています。

ぷるぷる

ぷるぷる甘い脂が自慢！
牛ホルモン (塩ダレ・味噌ダレ・旨辛味噌)

490円



ぷりぷり

鶏のおしりなんです。
ぷりぷりなんです。
ぼんちり (塩ダレ・味噌ダレ・旨辛味噌)

390円



黄ごまごまごまごま*

ブーランベラ

チーズフォンデュ

490円

※インカのめざめを使用しております。



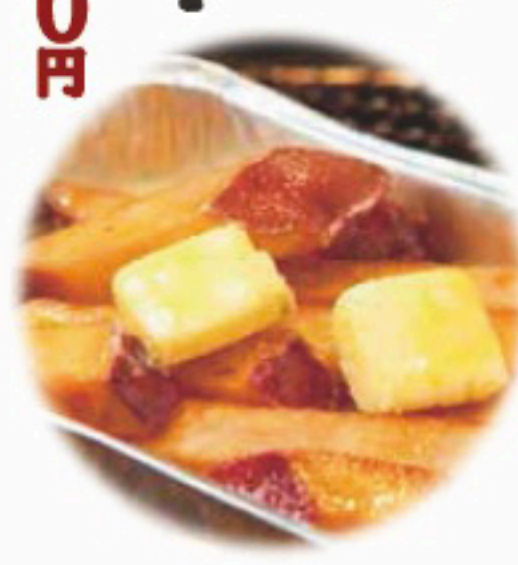
牛角名物

女性に大人気！箸やすめにどうぞ。

黒糖

おやつバター

390円



牛角名物

絶品！

厚切り炙りベーコン

390円



ニンニクホイル焼き

390円

ジューシーソーセージ

290円

オススメ

海の幸、贅沢に楽しみたいなら！

海鮮
盛り合わせ

980円



イカ

有頭海老(三尾)

殻付き帆立(二枚)

各450円

※本メニューの価格は全て税抜表示となっております。 ※写真はイメージです。

サラダ

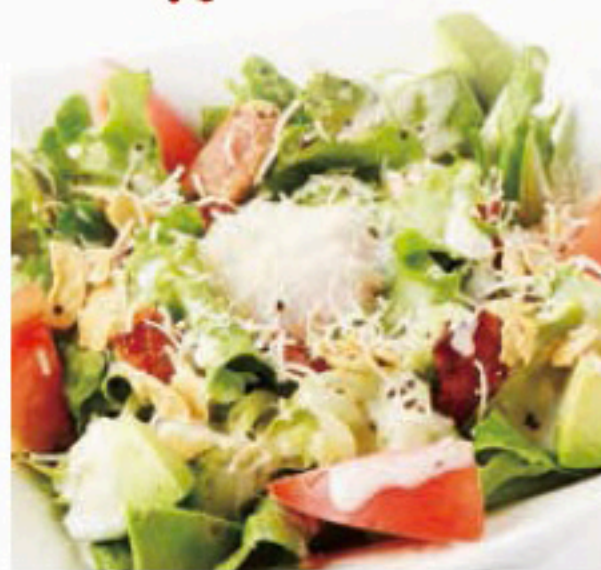
でたっぷり野菜

チーズたっぷり！

アボカドミューザ

女性にオススメ！

690円

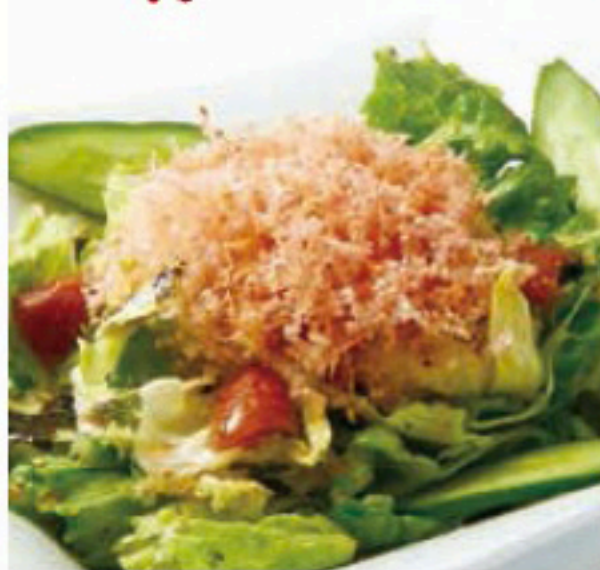


梅とおかかの鉄板コンビ!!

新 和風梅チヨいぎ

和風でさっぱり！

690円

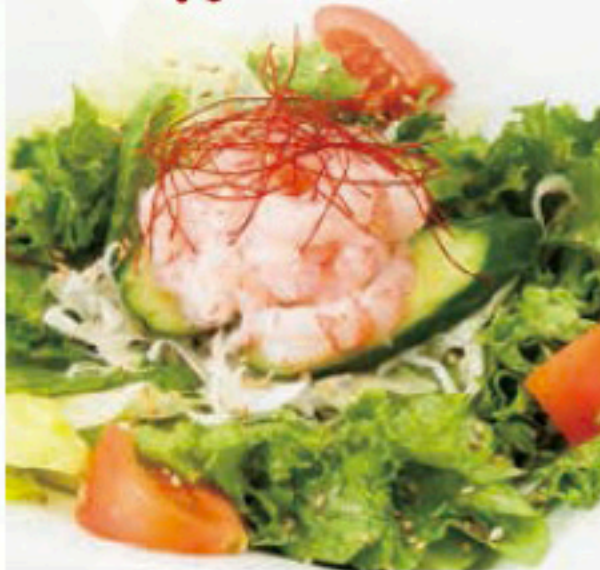


ふりふりの甘海老たっぷり。

甘海老チヨいぎ

みんな大好き！

690円



シヤキシヤキ食感であっさり！

牛角チヨいぎ

定番サラダ！

590円



お肉と一緒に野菜も

牛角 サンチュウセット

サンチュ・大葉

ねぎ・カクテキ

ガーリックチップ付

390円

いろいろトッピングして
サムギョブサル風に！



※サンチュのみでもご提供します。

5枚 290円 10枚 490円

焼き野菜

六種のお野菜

盛り合わせ

とうもろこし・黄金じゃがいも

エリンギ・ししとう

キャベツ・たまねぎ



490円

※単品でもご提供します。各290円

まずは、タン

旨みたっぷり。
牛タン塩 ※

790円

ねぎたっぷり。

ねぎ牛タン塩 ※

890円

牛角のねぎ牛タン塩は
別添えでねぎが
たっぷりついてくる！



※牛タンは形を整える加工をしております。

コリコリ食感を楽しむ。

とんタン塩 ※

390円

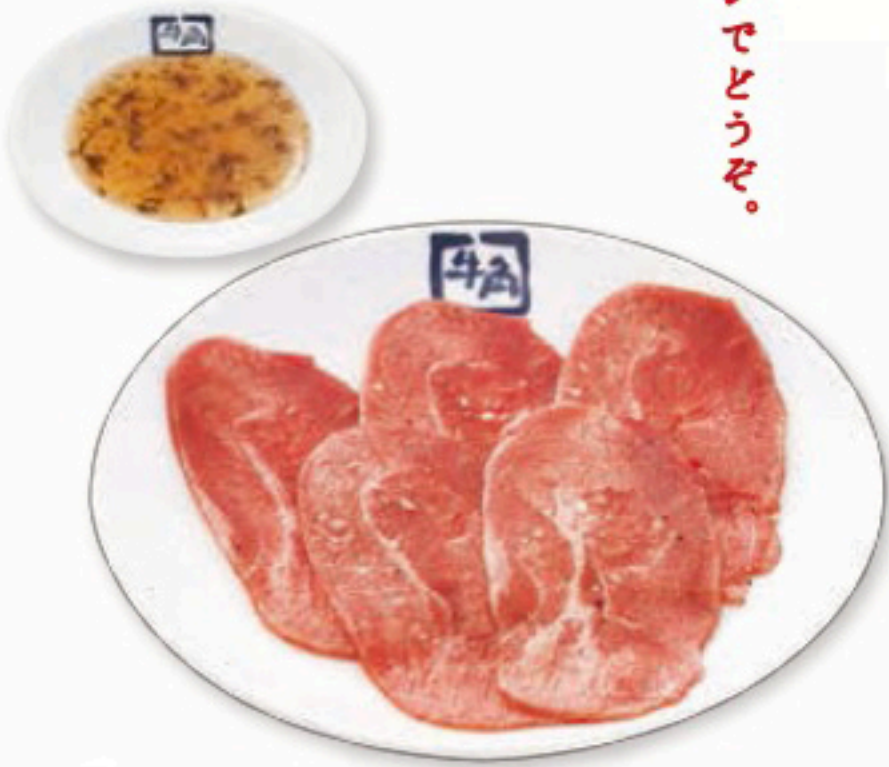
さっぱり和風に！

梅とんタン塩 ※

490円

牛角特製

梅ダレでどうぞ。



※とんタンは形を整える加工をしております。

たっぷりねぎのせ！！

ねぎとんタン塩 ※

490円

霜降り上タン塩

980円

一頭から約8枚しかとれない
やわらかい部分だけを使用した贅沢な逸品。



オススメ

タンのおいしい裏レシピ

定番のレモンの代わりに
「魔法のつけ塩」をタンにつけると、
いつもと違った旨みが味わえます。
もちろんタン以外の塩ダレの
お肉とも相性ぴったり！
いろんな「美味しい」を
見つけてみてください。



やっぱり

カルビ!!

生だれをたっぷりつけて。

リブ RIB カルビ

490円

こだわりのリブカルビ

骨と骨の間のわずかししかとれない
旨味が詰まったお肉を工場
職人が一つ一つ丁寧に
カットしています。



くせになるこの旨みー



新定番

復活

秘伝の
塩ダレカルビ

490円

特製塩ダレ

創業時から守られ続
けている特製塩ダレ。
天日塩を使用する
ことで肉の旨味を引き
出します。



お子様も食べやすい薄切り焼肉。
ファミリーカルビ(タレ)

450円



角切りだから楽しめる食感と
あふれる肉汁。
中落ちカルビ(タレ・塩ダレ)

490円



ねぎ味噌カルビ

590円

一度食べたならもうやみつき。
やみつき辛味噌カルビ

590円

カルビ3種盛り(タレ)

980円

人気のカルビ3種で、
ボリュームたっぷり。



+100円でカルビを
黒毛和牛カルビに
変更出来ます!

ガリバター付き

ぐっぐつバターにたっぷりからめて。
ガリリックと一緒に食べると◎。



和牛の甘みを楽しむなら！

黒毛和牛カルビ (タレ)

790円

牛角の黒毛和牛

少しでもお手頃価格でお客様に味わっていただきたいから、和牛のプロフェッショナルが全国の数百という牛を見極め仕入れにこだわっています。



厳選部位を使用。贅沢な逸品です。

黒毛和牛上カルビ

(タレ) 1280円

切れ御免！
売



※当日の仕入れ状況等によりご提供出来ない場合がございます。

新登場 牛角イリユージョン！

わたあめ

すま焼おかわり

590円



STEP 1 割り下をかけます。



STEP 2 お肉の色がかわるまでくつくつさせます。



STEP 3 たまごにからめて、めじあがれ！



カツンとした旨さでごはんが進む！

スタミナ

Wガーリックカルビ 590円



ぐっぐつバターがこってりやみつき。

ガリバターカルビ 590円



脂の甘みを堪能ください！

【炎のけむり焼】(三元豚) 490円

(タレ・塩ダレ・味噌ダレ)

新登場

あま〜いだけじゃありません。

三元豚の

はちみつ黒胡椒焼

590円



※本メニューの価格は全て税抜表示となっております。 ※写真はイメージです。

赤身の誘惑

細やかなサシが入り、肉質やわらか。

みすじ

(おろしほん酢)

690円

希少部位

一頭からわずか7kgしかとれない

希少部位をじっくり熟成。

旨みが凝縮したやわらかな

お肉をご堪能ください。

おいしい焼き方は
スタッフまで



赤身の中でももつとも
やわらかく最高級の部位。

熱成やわらか しし

880円



あっさり赤身もほしくなる。

ローズ

(タレ)

550円

【肩ローズおよび/またはうでを使用】

極上赤身の旨みをとじこめる。

牛ステーキ 焼きたて

約180g

2/3人分

1980円

切れ御免!



3つを味わうもよし、
好きな味だけを極めるもよし。



ガリパタの濃厚な
味わいがお好みなら



わさびでお肉本来の
味を引き出すなら



パルサミコで
アクセントを楽しむなら

※当日の仕入れ状況によりご提供出来ない場合がございます。

※本メニューの価格は全て税抜表示となっております。 ※写真はイメージです。

本物を知っているあなたに、逸品をいろいろと。

厳選四種盛り



1580円

(1〜2名様用)



黒毛和牛特上カルビ
バラ肉の中でも希少部位だけを使用。
極上のおいしさです。

熟成やわらかヒレ
やわらかなヒレを30日間以上熟成させて
旨みを引き出しました。

霜降り上タン塩
牛タンのやわらかい部分だけを
使用した贅沢な逸品。

黒毛和牛くらした
肩から背中にかけての部分で、霜降りの甘さと
赤身のバランスが絶妙な逸品。

※仕入れ状況等により盛り合わせの
お肉の内容が変更になる場合がございます。

通好み!

ハラミ・サガリ

「ハラミに塩ダレ」は
牛角が本家本元!

塩ハラミ

550円



オススメ

ねぎとんにんにくがクセになる。

スタミナ にんにくハラミ

590円



国民的アイドル!!

ハラミ

550円

(タレ・味噌ダレ)



牛角名物

やわらかジューシー

熟成厚切りサガリ

690円

(タレ・塩ダレ)

30日間熟成

ハラミに近い部位のサガリは、

肉厚でやわらか。さらに、

じっくり30日間以上

熟成させることで旨みが

グンと増した肉汁も

お楽しみいただけます。



厚切りジューシー!
King of Harami!

オススメ

王様ハラミ

各790円

味噌にんにく

塩バター



勝ち手にミシロ!

新登場

牛角イリニューション!

わたあめ

すまもんカルビ

590円

STEP 1



スタッフが
割り下をかけます。

STEP 2



お肉の色が変わるまで
ぐつぐつさせます。

STEP 3



たまごにからめて、
めしあがれ!

新登場

あま〜いだけじゃありません。

ミシロの

はちみつ黒胡椒焼

590円



スタミナ
Wガーリックカルビ

590円



ごはんにかけて
スタミナ丼の完成!!!

牛角名物

チーズをからめてからめて。

チーズフォンデュ
de
チキンパジル

590円



とろ〜り

お酒のお供に ホルモン焼ま!

オススメ

ふるふる甘い脂が自慢!

牛ホルモン

(塩ダレ・味噌ダレ・旨辛味噌)

490円



香ばしい風味と食感がたまらない。

タンカルビ※

(味噌ダレ)

490円

お酒との相性抜群!ピリ辛!

辛!タンカルビ※

490円

「タンカルビ」とは?

牛タン下部の適度な脂がのっけていてやわらかな部位。

切れ御免!



※数量限定のため売り切れの場合がございます。※タンカルビは形を整える加工をしております。

かめばかむほど旨みがいじゅわ。

やみつき

豚ホルモン

(塩ダレ・味噌ダレ・旨辛味噌)

390円



女性におすすめ!

レバー※

(塩ダレ・味噌ダレ・旨辛味噌)

490円



※加熱用のレバーのため中まで火が通るまで焼いてお召し上がりください。

サクサク食感!

上ミノ【牛】

(塩ダレ・味噌ダレ・旨辛味噌)

590円



※本メニューの価格は全て税抜表示となっております。 ※写真はイメージです。

飯スー

石焼ビビンバ

790円

あっ あっ
あっ おこげが こんがり!

たまごクッパ

490円

ユツケジャンクツパ

690円

スー

海鮮亭子

豆富子

590円



ユツゲジャンスーブ

590円

たまごスープ

各390円

ワカメスープ

牛角名物

カルビとの相性抜群！
名物まかないメニユー。

カルビ専用一ぱん

小 250円
中 350円

大550円



牛角流玉子かけごはんは
温玉&ネギたっぷり!!

オモたまーぽん

小 290円
中 390円

大 590 円



ごはん

小 190円
中 260円

大 350円 特大 390円

超盛り500円



※国産ななつぼし使用。
※食材の調達状況等により、記載の銘柄と異なる場合がございます。

サラダ・ほう

たっぷりお野菜の

ミニゴゴンバ

390円



女性に
大人気!

※本メニューの価格は全て税抜表示となっております。 ※写真はイメージです。

牛角ラーメン



石臼こまねぎ
塩ラーメン

ぐつぐつスープに、こまをたっぷり！

ハーフ 450円
レギュラー 650円

トッピング
・生玉子
・半熟玉子
・チャーシュー
各100円



やみつき
うま辛麺

新登場
にんにく・とうがらし・たまごの
絶妙な組み合わせ！

690円

辛さ
選べるが
ふっ
激辛
辛辛



さっぱり“冷麺”！



ゆず塩冷麺

新登場
さわやかな香りすっきり。

ハーフ 450円
レギュラー 690円



梅しそ冷麺

牛角名物
和風な冷麺。

ハーフ 450円
レギュラー 690円



牛角冷麺

のどごしにこだわった。

ハーフ 450円
レギュラー 690円



牛角つけ冷麺

つるつとしたのどごしの麺を
特製どり辛つゆにつけて食べる。

590円





食べる水!?

260円
（税込）
水ゼリー
ぷるるん

出羽三山天然水使用



みんなの
指名No.1



（バニラ・抹茶）

各250円

名物
牛角アイス

黒蜜ときなこのマリアーシュ。

GYU-KAKU
Popcorn ice cream
POPCORN ICE CREAM

生キャラメル&ラクレットチーズの

**ポップコーン
アイス**

約2人前
490円

ハーフも
できます!
290円

メープルシロップ

ラクレットチーズ
ポップコーン

生キャラメル
ポップコーン

あの生キャラメルが
ポップコーンに!

北海道・十勝

花畑牧場

GYU-KAKU

スペシャルコラボスイーツ!

スイーツまで楽しまなきゃ、もったいない♡

スイーツはベツバラ

※本メニューの価格は全て税抜表示となっております。 ※写真はイメージです。

さっぱり大人味。

アールグレイの なめらかなプリン

290円

香り高いアールグレイの
爽やかな風味と
なめらかな食感で
上質なひと時を。



新登場 愛しおふっふプリン

290円

黒糖おさつバターを
七輪でアツアツほくほくにして
バニラアイスと一緒にどうぞ！



メイプル ポンドケーキ

250円

七輪で焼いた
アツアツポンドケーキに
アイスクリームのソース



ちょっと大人な

エスプレッソ コーヒーゼリー

250円



すぐできるデザート

くちどけさっぱり。

グラシオ
アイスクリーム
from
ベルギー

Glacio
ice cream specialties

フルーツの素材をそのまま使った美食の
国ベルギーのアイスクリーム。ヨーロッ
パ文化の美味を継承し、育んできた国な
らではの味わいを、ぜひ堪能ください。

季節のアイス

250円



※お味はスタッフに
お尋ねください。

やさしい甘さ。

バニラアイス 250円

香り高い宇治抹茶使用！

抹茶アイス 250円

焼肉スイーツといえば！

なめらかな杏仁豆腐

250円