

Course Meal コース料理

厳選された和牛を存分にご堪能。

焼き肉メインコース



※写真は松阪コース2人前です。



まつさか
お1人様
松阪コース 11,800円
(税込12,980円)

- ・前菜・サラダ・キムチ・焼野菜
- ・特選上塩タン・特選極上カルビ
- ・特選極上ロース・本日の海鮮
- ・デザート



たじま
お1人様
但馬コース 8,980円
(税込9,878円)

- ・前菜・サラダ・キムチ・焼野菜
- ・特選上塩タン・特選上ロース
- ・特選上カルビ・本日の海鮮
- ・デザート



おうみ
お1人様
近江コース 7,980円
(税込8,778円)

- ・前菜・サラダ・キムチ・焼野菜
- ・特選上塩タン・和牛ロース
- ・和牛カルビ・デザート



※タレに小麦が含まれています。



※写真は皇月コース2人前です。

厳選和牛に、創意工夫を凝らした逸品もご一緒に

おすすめフルコース



さつき

お1人様

皇月コース 11,800円
(税込12,980円)

- ・食前酒・前菜・サラダ・キムチ
- ・マグロユッケ・牛トロにぎり・箸休め
- ・特選上塩タン・特選ロースの塩焼き
- ・特選極上ロース ※+2,000円(税込2,200円)で和牛ヘレに変更可能

・お食事

石焼ビビンパ・ビビンパ・クッパ・冷麺又は和牛ラーメン・お茶漬けより1品お選びください。
※ハーフサイズもご用意できます。

・デザート



はづき

お1人様

葉月コース 8,980円
(税込9,878円)

- ・食前酒・前菜・サラダ・キムチ
- ・マグロユッケ・箸休め・特選上塩タン
- ・上ロース ※+2,000円(税込2,200円)で和牛ヘレに変更可能

・お食事

石焼ビビンパ・ビビンパ・クッパ・冷麺又は和牛ラーメン・お茶漬けより1品お選びください。
※ハーフサイズもご用意できます。

・デザート



WHEAT



EGGS



MILK



SHRIMP

※タレに小麦が含まれています。

Steak Course ステーキコース〈150g〉

サーロインステーキコース
お1人様 10,300円(税込11,330円)

特選ヘレスステーキコース
お1人様 11,000円(税込12,100円)

イチボステーキコース
お1人様 8,500円(税込9,350円)

ランプステーキコース
お1人様 8,500円(税込9,350円)

各コース詳細

・アミューズ ・前菜 ・サラダ ・ステーキ〈150g〉 ・石焼ガーリックライス ・デザート

きめ細かい食感と
とろける味わいは
最高品質の和牛

※写真は150gのイチボです。
※タレに小麦が含まれています。

Assorted

肉盛り合せ

選りすぐりの
和牛だけを味わう。



極〈きわみ〉

[2名様向] 9,850円(税込10,835円)

・特選極上塩タン・ヒウチ・特選極上ヘレ
・上ハラミ・特選極上ロース



華〈はな〉

[2名様向] 8,000円
(税込8,800円)

・特選上ロース・特選上カルビ
・カキノミ・サラダ・焼野菜



賑〈にぎわい〉

[3~4名様向] 9,980円
(税込10,978円)

・タンシタ・和牛ロース
・和牛カルビ・ハラミ・サラダ・焼野菜



本日の黒毛和牛 希少部位5種盛り

[2名様向] 6,500円
(税込7,150円)

※入荷により内容が変わります。



海鮮盛り合せ

2,300円

・イカ・ホタテ・有頭海老 (税込2,530円)

鍋料理





だし しゃぶ

肉匠からの
琥珀色のおもてなし

最高級黒毛和牛から取った
深みのあるだしで食べていただく
釜山道川にしかない
だしで食べるしゃぶしゃぶは
2種類の黒毛和牛、季節のお野菜の
本来の素材の旨さを際立たせます。

 小麦  牛乳  卵  そば

特製 [2名様より承ります]

だししゃぶ鍋    

(1人前) 7,000円(税込7,700円)

- ・前菜
- ・だしめし又はうどん
- ・黒毛和牛赤身
- ・デザート
- ・黒毛和牛サーロイン
- ・季節の野菜盛

追加メニュー

- | | |
|------------------|------------------|
| ・黒毛和牛2種盛(120g) | 4,300円(税込4,730円) |
| ・黒毛和牛赤身(120g) | 3,800円(税込4,180円) |
| ・黒毛和牛サーロイン(120g) | 4,500円(税込4,950円) |
| ・各種野菜 | 780円(税込858円) |
| ・季節の野菜盛 | 2,000円(税込2,200円) |



健康の基本は食事から。
無添加酵素が入った「いのちのだし」

近年の食べ物には少なくなってきた酵素は、
消化・分解・吸収など健康なカラダづくりに深く関わっています。
意識的に摂取し、美味しく食べて
カラダを綺麗にする「美食」が釜山のこだわりです。

※写真はイメージです。

釜山
道川
美食
ASHIKAWA



Shabu

しゃぶしゃぶ

shabu

黒毛和牛の旨味を
シンプルに味わう。



赤身肉でヘルシーに味わう。

黒毛和牛赤身しゃぶしゃぶ

(1人前) 6,800円(税込7,480円) [2名様より承ります]

前菜・黒毛和牛赤身・季節の野菜盛
うどん・デザート



黒毛和牛のとろける旨さを味わう。

黒毛和牛しゃぶしゃぶ

(1人前) 7,200円(税込7,920円) [2名様より承ります]

前菜・黒毛和牛サーロイン・季節の野菜盛
うどん・デザート

釜山こだわり 手作りの「胡麻ダレ」・「ポン酢」

良質な和牛を存分に味わうために、
最良の胡麻ダレ・ポン酢を追求し続けて
きました。胡麻ダレは、練り胡麻や
こだわりの素材を丹念に混ぜ合わせた、
他では真似できないこだわりのもの。
ポン酢は、酸っぱすぎず、出汁の旨味を
加えた、コクのある味わいです。



※写真はイメージです。

追加メニュー

お肉 (赤身 120g)	3,800円(税込4,180円)
お肉 (サーロイン 120g)	4,500円(税込4,950円)
野菜盛	2,000円(税込2,200円)
各種お野菜	780円(税込858円)
雑炊	700円(税込770円)
うどん	400円(税込440円)

Sukiyaki

すき焼き



芳ばしい香りと
黒毛和牛のとろける旨さ。



赤身肉でヘルシーに味わう。

黒毛和牛赤身すき焼き

(1人前) 6,800円(税込7,480円) [2名様より承ります]
前菜・黒毛和牛赤身・季節の野菜盛・
うどん・デザート



黒毛和牛のとろける旨さを味わう。

黒毛和牛すき焼き

(1人前) 7,200円(税込7,920円) [2名様より承ります]
前菜・黒毛和牛サーロイン・
季節の野菜盛・うどん・デザート

追加メニュー

お肉 (赤身 120g)	3,800円(税込4,180円)
お肉 (サーロイン 120g)	4,500円(税込4,950円)
野菜盛	2,000円(税込2,200円)
各種お野菜	780円(税込858円)
うどん	400円(税込440円)

素材の味を生かす こだわりの割り下

釜山のすき焼きの割り下は、
長年追求し続けた秘伝の黄金比。
甘すぎず辛すぎない、絶妙な加減で
丁寧に作り上げた秘伝の割り下を
お楽しみください。



※写真はイメージです。