

黒毛和牛の盛り合わせ

・赤身盛り (ハラミ付き)

2名様用 7,000円 (税込 7,700円)

3名様用 10,500円 (税込 11,550円)

※4名様用以上のお作りはご相談ください。

女性に大人気

・松盛り

2名様用 10,000円 (税込 11,000円)

3名様用 15,000円 (税込 16,500円)

※4名様用以上のお作りはご相談ください。

本日の最高部位
使用

・蔵盛り合わせ

プレミアムタン入り (厚、薄)

2名様用 18,000円 (税込 19,800円)

※3名様用以上のお作りはご相談ください。

注) 店長不在時 蔵盛りはお作り出来ません。

熟成タンが入ります
店長がお作り致します



イメージ図



イメージ図



イメージ図

・プレミアムタン2種盛り

4,900円 (税込 5,390円)

★厚切りタン
★薄切りタン

・海鮮盛り合わせ

2,800円 (税込 3,080円)

★イカ
★ホタテ柱
★エビ串

表示価格は税抜(税込)価格です。



黒毛和牛 希少部位 一覧

* 本日の希少部位メニューを別紙にてご案内しております *



部位名		サシ度	特徴
肩	ザブトン	☆☆☆☆☆	ロースの中でも最も美しいサシが入ります
	肩ロース芯	☆☆☆☆☆	赤身部分さえも霜降る絶品
腕	ミスジ	☆☆☆☆☆	一頭から1kg強しか取れない幻の部位
	シャクシ	☆☆	腕のよく動く部位でジューシーな旨みがある赤身
	トウガラシ	☆☆	噛むほどに味が染み出る、さっぱりとした赤身
	クリミ	☆☆☆	ミスジの味に近い甘みを持ち、柔かい赤身
肩バラ	ブリスケ	☆☆	ややしっかりした肉質で適度にサシの入った赤身
	ゲタカルビ	☆☆☆	別名、中落ちカルビ。ジューシーで肉々しい味わい
	三角バラ	☆☆☆☆☆	極上のカルビ！バラ肉の王様です
リブロース	リブ巻き	☆☆☆	あばらに巻いている部位で、繊細な肉質
	リブ芯	☆☆☆☆☆	リブロースのど真ん中で赤身とサシのバランスが最高！
ロイン	サーロイン	☆☆☆☆☆	イギリスの王にSir(サー)の称号を与えられた特上部位
	シャトーブリアン	☆☆☆☆☆	一頭からわずか数カットしか取れず、食べられたらラッキー！
	ヒレ	☆☆☆☆☆	もはや赤身ではない、口の中でとろける高級部位
友バラ	カイノミ	☆☆☆	肉の繊維が細かく独特の美味しさがある
	ササミ	☆☆☆	しっかりとした肉質でバラの中では花形部位
モモ	肉ももカブリ	☆☆	さっぱりとした赤身のモモ肉
	ハバキ	☆☆	肉質が柔らかく食べやすい赤身
	シキンボ	☆☆	ややしっかりした肉質で赤身好きにおすすめ
	ナカニク	☆☆☆	上モモ肉として人気の高い部位
ランイチ	ランプ	☆☆☆☆	ヘルシーで鉄分豊富な赤身的美サシ部位
	イチボ	☆☆☆☆☆	コクと甘みを合わせ持つ大トロ部位！
シンタマ	シンシン	☆☆☆	さっぱりとした中に肉本来の甘みを持つ
	カメノコウ	☆☆	特別なインパクトよりもオールラウンドな優等生
	友三角	☆☆☆☆☆	モモ肉で最もサシが入り、甘みのある特上部位

《お客様へ》

蔵のカルビでは、20種類以上の希少部位を取り扱っておりますが、一日のご用意は日替わりで10種類前後となります。
また、入荷状況や販売数によって変更、売り切れとなる場合もございます。ご了承くださいませ。

焼きもの

ホルモン

塩ダレor味噌ダレ

- ・牛レバー (数量限定) 700円 (税込 770円)
- ・上ミノ (数量限定) 800円 (税込 880円)
- ・**人気**豚喉ナンコツ (数量限定) 600円 (税込 660円)
- ・こだわり シロコロ(豚) 600円 (税込 660円)
- ・ハツ(豚) 600円 (税込 660円)



トッピングにぜひ！

- ・ねぎ塩ダレ
- ・ねぎ味噌ダレ
- ・コチュジャン
- ・すりおろしニンニク
- ・ごま油
- ・網交換 1枚
- ・カットレモン
- ・サンチュ

各150円 (税込 165円)

400円 (税込 440円)

刺し

国産(熊本肥育)馬刺しユッケ

- ・[上] 馬刺しユッケ (数量限定)
1,400円 (税込1,540円)



国産

- ・黒毛和牛ユッケ (数量限定) 1,900円 (税込2,090円)

豚・鶏

各600円 (税込660円)

鶏系

- ・国産若鶏モモ
- ・ヤゲン
- ・セセリ
- ・ボンジリ



豚系

- ・豚トロ ・豚タン 各750円 (税込825円)

〔お子様人気〕

- ・国産鶏こだわり串つくね 450円 (税込495円)
- ・皮無しソーセージ 450円 (税込495円)

ソーセージ

〔お子様に人気〕

- ・皮無しソーセージ 450円 (税込495円)
- ・もち豚ソーセージ 550円 (税込605円)
- ・ハーブもち豚ソーセージ 550円 (税込605円)

海鮮

- ・青森県産 北海道産
ホタテバター焼き
- ・ミニエビバター焼き
- ・イカ1パイ
- ・海老串 (2~3本)

1,000円 (税込1,100円)

900円 (税込 990円)

800円 (税込 880円)

1,000円 (税込1,100円)

焼き野菜

- ・野菜の盛り合わせ
600円 (税込660円)



各300円 (税込330円)

- ・キャベツ
- ・しいたけ
- ・ピーマン
- ・玉ねぎ
- ・長ネギ
- ・エリンギ

表示価格は税抜(税込)価格です。

野菜・ご飯

手作りキムチ・ナムル

- ・キムチ盛り合わせ 1,000円(税込1,100円)
- ・白菜キムチ 400円(税込 440円)
- ・カクテキ 400円(税込 440円)
- ・オイキムチ 400円(税込 440円)
- ・ナムル盛り合わせ 1,000円(税込1,100円)
- ・豆もやしナムル 300円(税込 330円)
- ・ほうれん草ナムル 450円(税込 495円)
- ・大根ナムル 300円(税込 330円)
- ・ゼンマイナムル 400円(税込 440円)
- ・キムチ・ナムル盛り合わせ 1,600円(税込1,760円)



サラダ・逸品料理

- ・蔵サラダ(おぼろ豆腐入り) 900円(税込 990円)
- ・チョレギサラダ 700円(税込 770円)
- ・サンチュ 400円(税込 440円)
- ・冷やしトマト 400円(税込 440円)
- ・キャベツの塩ダレ 350円(税込 385円)
- ・茶豆 400円(税込 440円)
- ・フライドポテト 450円(税込 495円)
- ・青森産ニンニクホイル焼き 700円(税込 770円)
- ・韓国風味付けのり 300円(税込 330円)
- ・モッツアレラチーズフライ 4本 900円(税込 990円)
- ・ミニ鉄板バターコーン 450円(税込 495円)



デザート

- ・杏仁豆腐&アイス 600円(税込 660円)
- ・杏仁豆腐 400円(税込 440円)
- ・大盛り 杏仁豆腐 600円(税込 660円)
- 本日のアイス
- ・バニラ・チョコ・抹茶・ゆず 各450円(税込 495円)
- ・バニラ メープルシロップ付き 600円(税込 660円)
(女性方に人気)
- ・蔵の黒蜜アイス 600円(税込 660円)

ご飯もの

[クッパ類]

- ・クッパ 650円(税込 715円)
- ・たまごクッパ(お子様に人気) 550円(税込 605円)
- ・カルビクッパ 950円(税込1,045円)
- ・ユッケジャンクッパ 950円(税込1,045円)

[ビビンバ類]

- ・ビビンバ 700円(税込 770円)
- ・石焼ビビンバ 900円(税込 990円)
- ・石焼 Wチーズ入りビビンバ 1,400円(税込1,540円)
- ・石焼お焦げチーズ 900円(税込 990円)



[ライス類]

店長こだわり国産米

- ・メガライス 800円(税込 880円)
- ・大ライス 400円(税込 440円)
- ・中ライス 350円(税込 385円)
- ・小ライス 300円(税込 330円)
- ・ネギ塩ダレ卵ご飯 600円(税込 660円)
- ・ネギ塩ダレ卵ご飯(大) 900円(税込 990円)

麺

- ・盛岡冷麺 800円(税込 880円)
- ・キムチ盛岡冷麺 1,000円(税込1,100円)
- ・ユッケジャン麺 1,000円(税込1,100円)

スープ

- ・わかめスープ 350円(税込 385円)
- ・たまごスープ 350円(税込 385円)
- ・わか玉スープ 400円(税込 440円)
- ・野菜スープ 400円(税込 440円)
- ・カルビスープ 900円(税込 990円)
- ・ユッケジャンスープ 900円(税込 990円)
- ☆☆☆ 辛さ1 / ★★☆☆ 辛さ2 / ★★★★★ 辛さ3 激辛
- ・スンドゥブ(豆腐チゲ) 1,400円(税込1,540円)



表示価格は税抜(税込)価格です。

当店おすすめ稀少部位コース

8,000円 (8,800円) 、 **10,000円** (11,000円)

接待、宴会、女子会、友会、お祝いetc、
お一人様から気軽にどうぞ

タン寿司か和牛寿司好きなお寿司を選べます。

- ・キムチ盛り合わせ
- ・チョレギサラダ
- ・焼き野菜
- ・海鮮
- ・薄、厚、牛タン
- ・黒毛和牛盛り合わせ
- ・ライス(おかわり)
- ・デザート

* 乾杯1ドリンク付き



蔵プレミアム15,000円 (16,500円) **コース**

コースの内容は店長とご相談の上決めさせていただきます。

蔵のカルビ寒川店

〒253-0106

神奈川県高座郡寒川町宮山120-5

TEL0467-84-7088



ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒はなによりも適量です。サントリー株式会社

表示価格は税抜(税込)価格です。