●コース料理

焼肉匠コース 6,000円（1人前）

塩焼き

厚切り上塩タン

和牛ネギ塩中落ち

タレ焼き

和牛赤身

和牛カルビ

和牛上モモ

プレミアム

和牛ハラミ

和牛サーロイン（計270g）

前菜

小鉢三種

キムチ盛り

サラダ

お食事

ミニ冷麺

ご飯

--------------------------------------------------------------------------

やすもり特選コース 8,000円（1人前）

塩焼き

特選和牛タン

和牛ネギ塩中落ち

タレ焼き

和牛カルビ

和牛上モモ2種

プレミアム

和牛ハラミ

和牛サーロインの焼きすき

前菜

小鉢三種

一品料理

キムチ盛り

サラダ

お食事

ミニ冷麺

ご飯

--------------------------------------------------------------------------

焼肉宴コース 4,000円（1人前）

塩焼き

ネギ塩タン

和牛ネギ塩中落ち

タレ焼き

ハラミ

和牛カルビ

和牛赤身カルビ

プレミアム

和牛サーロイン

前菜

小鉢三種

キムチ盛り

サラダ

お食事

ミニ冷麺

ご飯

--------------------------------------------------------------------------

飲み放題　＋2,000円

ノンアルコール飲み放題

（1人前）＋1,000円

（小学生以下）＋500円

（幼児）無料

グラス交換制

コース料理をご注文のグループのみ

--------------------------------------------------------------------------

●盛り合わせ

極上和牛の五種盛り［2〜3人前］8,000円

和牛サーロイン

和牛カルビ

和牛上バラ

和牛上モモ

和牛ハラミ（計440g）

--------------------------------------------------------------------------

豪華焼肉の六種盛り［3〜4人前］　6,000円

和牛サーロイン

和牛カルビ

和牛中落ちカルビ

和牛赤身カルビ

ハラミ

ホルモン（520g ）

--------------------------------------------------------------------------

定番焼肉の五種盛り［2〜3人前］ 4,000円

和牛カルビ

和牛中落ちカルビ

和牛赤身カルビ

ハラミ

ホルモン（400g ）

--------------------------------------------------------------------------

ご飯セット 1セット＋380円

中ライス・ミニサラダ・ミニワカメスープ

--------------------------------------------------------------------------

●焼肉・ホルモンなど

A4・A5等級の黒毛和牛を

職人が丹念に目利きしました。

こだわりのやすもりセレクトビーフをご堪能下さい。

和牛プレミアムロース 2,200円

塩焼き

ネギ塩タン1,250円

塩タン1,150円

厚切り上塩タン1,680円

和牛ネギ塩中落ち1,100円

プレミアム

和牛サーロインの焼きすき2,650円

和牛サーロインの焼きしゃぶ2,600円

和牛ハラミ盛り合わせ2,200円

和牛特選カルビ1,650円

タレ焼き

和牛カルビ1,290円

和牛赤身カルビ1,050円

和牛中落ちカルビ1,100円

ハラミ1,200円

切り落とし980円

希少部位

和牛カイノミ1,600円

和牛ササニク1,600円

和牛イチボ1,350円

和牛モモ肉1,300円

今日のオススメ ※スタッフにお尋ね下さい。

ホルモン

ミックスホルモン塩焼き・タレ焼き）1,500円（

ホルモン780円

上ミノ950円

センマイ750円

ハツ720円

テッチャン900円

アカセン900円

適度な脂と濃厚な味わいの「ホルモンの王様」

コリコリ750円

食感が良く適度に脂がのった牛の大動脈

レバー850円

※オーダーを受けてからカットするため多少お時間を頂きます。

--------------------------------------------------------------------------

●その他メニュー

粗挽きウインナー700円

焼き野菜盛り450円

エビ1,200円

イカ900円

サムギョプサル1,450円

※二人前からのご注文となります。

--------------------------------------------------------------------------

●一品・刺身

自家製キムチ

やすもりのキムチやナムルは、しっかりと漬け

込んだ自家製の逸品です。ドレッシングやタレ

も自家製のオリジナルにこだわっております。

キムチ盛り合わせ800円

キムチ420円

カクテキ420円

オイキムチ420円

手作りナムル

ナムル三種盛り460円

ニラきゅうりナムル460円

サラダ

サンチュ470円

チョレギサラダ550円

お手軽サラダ490円

刺身・一品

センマイ刺し760円

冷やしたセンマイを自家製チョジャン（辛い酢味噌）でお召し上がり下さい。

牛ユッケ1,400円

※厚生労働省基準クリアのため調理はお客様となります。

※付属の専用割り箸でお混ぜ下さい。

※お子様、ご高齢の方や体調のすぐれない方はご遠慮下さい。

ハム加工レバ刺し900円

にんにくオイル焼き440円

海鮮チヂミ1,100円

チーズチヂミ900円

韓国のり350円

--------------------------------------------------------------------------

●ご飯・麺

ご飯もの・麺

石焼ピビンパ1,200円

ピビンバ730円

テールクッパ750円

テグタンクッパ900円

キンパ（数量限定）700円

あわび粥950円

釜山冷麺950円

テグタン麺1,050円

ご飯セット380円

中ライス・ミニサラダ・ミニワカメスープ

お子様セット600円

焼飯・韓国海苔・ミニわかめスープ・ゼリー

萩市弥富地区こだわりのお米

県内有数の米どころ、阿武・萩地区。

特に弥富地区のお米は肥沃な耕地に豊富な水資源

準高冷地ならではの朝晩の寒暖差といった

好条件に恵まれています。

地元畜産農家と提携した堆肥を用いた土作りなど

常に高品質・良食味米を目指しており

味・粘り・香りに優れた

定評あるお米です。

毎週現地よりお米を直送し、つきたてのお米を仕入れています。

ガス釜で美味しく炊き上げる良食で鮮度の良い

やすもりこだわりの一膳です。

萩市弥富地区こだわりのお米

県内有数の米どころ、阿武・萩地区。

特に弥富地区のお米は肥沃な耕地に豊富な水資源、準高冷地

ならではの朝晩の寒暖差といった好条件に恵まれています。

地元畜産農家と提携した堆肥を用いた土作りなど

常に高品質・良食味米を目指しており、味・粘り・香りに優れた

定評あるお米です。

毎週現地よりお米を直送し、つきたてのお米を仕入れています。

ガス釜で美味しく炊き上げる良食で鮮度の良い

やすもりこだわりの一膳です。

ライス（大）300円

ライス（中）240円

ライス（小）210円

--------------------------------------------------------------------------

●スープ

スープ

テールスープ700円

わかめスープ380円

たまごスープ400円

わかたまスープ450円

岩のりスープ650円

テグタンスープ800円

チゲ

テンジャン580円

スンドゥブ800円

蒸し玉子チゲ850円

--------------------------------------------------------------------------

●ナッチポックン

本場釜山の味が楽しめる

手長タコの激辛鍋!!

〆は韓国麺定番のサリ麺を加え旨みの

スープと一緒にお召し上がり下さい。

ナッチポックン1人前 各1,350円

2人前〜

追加メニュー

サリ麺220円

--------------------------------------------------------------------------

●とんちゃん鍋

下関の名物とんちゃん鍋。

新鮮なホルモンと、たっぷりの野菜を

特製の甘辛タレで炊くホルモン鍋です。

野菜とホルモンの旨味が凝縮した

味わい深い濃厚スープが絶品です。

元祖とんちゃん鍋［ホルモン］or［ミックスホルモン］

1人前各1,200円

2人前〜

追加メニュー

ちゃんぽん麺200円　鍋野菜400円