



当店は“ポケットク(翻訳機)”を導入して  
おりますので安心してご来店頂けます

We are introducing POKETALK (translating machine),  
so just feel relaxed to come.

本店 配备 翻译机器，请放心光临。

저희 매장에는「포케토크(번역기)」가 준비되어 있으므로,  
안심하고 이용하실 수 있습니다.



英語・中国語・韓国語に対応した  
タッチパネルでご注文頂けます

You can order with tablet which is compatible  
with English, Chinese, and Korean.

您可以使用支持英文、中文和韩语的触摸屏点单。

영어, 한국어, 중국어 표기의 터치패널을 통해  
주문하실 수 있습니다.



× 各種お酒を取り揃えております ×

We have various alcohol.

各種酒水應有盡有。

각종 주류 완비



事前にお伝えいただければ、  
店舗メニューに記載されていないワイン・シャンパン・ウイスキーもご用意可能です。

If you ask in advance, we can offer wine, Champagne, and Whiskey which we don't have in menu.

菜單上沒有的紅酒，香檳，威士忌，提前預約也可以幫您準備。

사전에 미리 말씀해 주시면, 메뉴에는 없는 와인, 샴페인, 위스키 또한 준비해드릴 수 있습니다.

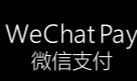


各種クレジットカード・  
QR 決済がご利用頂けます。

You can pay with credit cards and digital wallets.

本店支持各种信用卡付款。

각종 카드와 전자페이로 결제가 가능합니다.



ジャズが流れる居心地の良い店内で、  
本当に旨い和牛を知る。

You can know really delicious Wagyu  
in this store where jazz flows.

在播放着爵士音乐的舒适环境中了解真正美味的和牛。

제즈가 흐르는 분위기 좋은 곳에서 진짜로 맛있는 와규와 만나다.

This restaurant have the style you cook meat by yourself.

和牛一頭流

焼肉 どうらく

YAKINIKU DOURAKU

焼肉どうらく公式サイト

<http://www.yakinikudouraku.com>



公式サイトで全てのメニューを英語・中国語・韓国語でご覧頂けます

We have English, Chinese, and Korean menu in our official site.

官方网站上可看到英文，中文和韓語的全部菜單。

공식 사이트에서 모든 메뉴를 영어, 한국어, 중국어로 확인하실 수 있습니다.

# BEEF

✕神戸牛・近江牛・太田牛など最上級の和牛をご用意しております✕

We have special Japanese Beef like Kobe Beef, Omi Beef, and Ota Beef.

為您準備了神戸牛・近江牛・太田牛等高級和牛。 고베규, 오우미규, 오오카규 등 최상급 와규를 준비해두었습니다.



## 神戸牛

日本一厳しい基準で選ばれた最高峰ブランド和牛“神戸牛”

Kobe Beef is a brand beef. It is high quality brand beef chosen by the strict standard in Japan.

採用日本最嚴格色標準嚴選出的最高級別的和牛”神戸牛”

일본에서 가장 엄격한 기준으로 선발된 최고봉 브랜드 와규「고베규」

神戸牛は日本三大和牛と呼ばれる神戸牛、松阪牛、近江牛の中でも一番厳しい審査基準を設けており、日本国内だけでなく海外でも牛肉の最高峰として「KOBE BEEF」の名はブランドとなっています。きめ細かな口どけの良い味わいは、いつまでも舌の上にその甘さと存在感が尾を引く余韻の長さが特徴です。

Kobe Beef is the strictest standard in Kobe Beef, Matsuzaka Beef, and Omi Beef. KOBE BEEF is known all over the world. The melt-in-the-mouth feeling and the sweetness is kept in the mouse.

神戸牛是被稱之為日本三大和牛的神戸牛，松阪牛，近江牛中審核標準最為嚴格，不僅在日本，乃至全球的牛肉當中也佔據最高級別，因此【KOBE BEEF】這個品牌也是享譽全球。細膩的肉質，入口後略帶甘甜且慢慢在口腔內逐漸融化般的圓潤感覺，令人回味悠長。

고베규는 일본 3대 와규라 불리는 고베규, 마츠사카 우시, 오우미규 중에서도 가장 엄격한 심사 기준으로 선발하는 와규 브랜드입니다. 일본 국내에서만뿐 아니라, 해외에서도 소고기의 최고봉으로 불리는 「KOBE BEEF」는 이름 그 자체로 브랜드가 되었습니다. 입 안에서 더욱 풍성해지는 섬세하고 달콤한 맛이 그 존재감을 드러내며, 머금어지는 맛의 여운이 긴 것이 특징입니다.



## 近江牛

湖国の豊かな自然が育んだ国内最古のブランド和牛“近江牛”

Omi Beef is a brand beef. It's the oldest beef in Japan from lake country.

在湖國（指擁有琵琶湖的滋賀縣）豐富的自然環境中養育出的日本國內最古老的品牌和牛”近江牛”

호수마을의 풍부한 자연이 키워낸, 국내에서 가장 오랜된 브랜드 와규「오우미규」

近江牛は宮内庁御用達の牛肉として愛されている国内最古のブランド和牛。琵琶湖の豊かな恩恵を受けて育まれた近江牛は美しい霜降りをもった極上の近江牛は芳醇な風味と非常に柔らかな食感が特徴で最高峰の味わいをお楽しみいただけます。

Omi Beef is the oldest brand beef in Japan loved by imperial Household Agency. It grow in the nature of Biwa lake. You can enjoy gorgeous flavor amd very tender taste.

近江牛是深受日本宮內廳喜愛的日本最古老的和牛品牌。在琵琶湖豐富的自然環境的恩惠下飼養的近江牛，有著美麗的大理石花紋，以其醇厚的味道和極其柔軟的質地為特徵，讓您享受最佳的美味。

오우미규는 왕실 전용 소고기로 사랑받는 국내에서 가장 오래된 브랜드 와규입니다. 비와코 호수의 풍부한 자연의 힘으로 키워진 오우미 규는, 아름다운 마블링을 가진 극상의 와규로, 향기가 진하고 맛이 좋은 종미와 대단히 부드러운 식감이 특징입니다. 최고봉을 자랑하는 맛을 마음껏 즐겨보시길 바랍니다.



## 太田牛

和牛の故郷、但馬で育まれたブランド和牛“太田牛”

Ota Wagyu is a brand beef. It's from Tajima in Japan, hometown of Wagyu.

是在和牛的故乡——但马，生长的品牌和牛——“太田牛”

와규의 고향, 다지마에서 키운 브랜드 와규「오오타규」

但馬牛や神戸牛をはじめとした黒毛和牛の品評会で数々の賞を受賞している太田牧場オリジナルのブランド和牛。キメ細やかなサシの舌触りは非常にまろやかで、赤身の深い旨みと溶け合い、最高峰の味わいをご堪能いただけます。

It's brand beef which gets the many awards in Black Beef Wagyu exhibition in Japan. You can enjoy the special mellow taste and great flavor.

太田牧場原創的品牌和牛，在像但馬牛和神戸牛這樣的黒毛和牛評審比賽中屢獲殊榮。細膩的大理石花紋，肌肉之間的脂肪分佈均勻，口感圓潤，與紅肉的濃郁鮮味交相輝映，可以品嚐到極致的口感。

다지마규와 고베규 등을 비롯한 흑와규 품평회에서 많은 상을 수상한 오오타 목장의 오리지널 브랜드 와규입니다. 촘촘히 박혀있는 마블링은, 입 안에 닿는 순간 극강의 부드러움을 선사하며, 살코기의 깊은 맛과 어우러져 오오타규를 통해 최고봉의 맛을 만족스럽게 즐기실 수 있습니다.



当店のタレは化学調味料不使用の無添加性の生タレです。

また、日本でも他の焼肉店で決して味わう事の出来ない完全オリジナルであり、お肉本来の味を際立たせる“さっぱり”とした口当たりと“ほのかな甘口”が癖になる絶品タレを使用しております。

Our sauce is an additive-free sauce that is not included the chemical seasonings.In addition, it is a completely original sauce that you can never taste at other yakiniku restaurants in Japan. We use the masterpiece sauce that makes the refreshing taste and the slight sweetness which is the enhancer of the original taste of the meat.

本店使用的醬料是沒有添加任何化學調味料的無添加性生醬汁。而且，本店使用秘製獨有的醬汁，清爽的口感略帶淡淡的甜味，能更好的突出肉質的鮮美。是在其他店鋪是無法品嚐到的，可以讓你上癮的絕品醬汁。

우리 가게의 양념(타레)는 화학조미료를 사용하지 않은 무첨가성의 양념(타레)입니다. 또한 일본에서도 다른 야키니쿠 가게에서 결코 맛볼 수 없는 완전 오리지널입니다. 거기 본래의 맛을 돋보이게하는 "깔끔"한 입맛과 "은근한 단맛"이 버릇이 되는 질품 타레를 사용하고 있습니다.



✕徹底した品質管理の元、安全で美味しい和牛をご提供致します✕

We offer safety and delicious Wagyu based on thorough quality control.

在嚴格的品質管理下，提供安全美味的和牛。 철저한 품질관리를 통해 안전하고 맛있는 와규를 제공하고 있습니다.



生でも食べられる程の  
品質と新鮮さ

The quality and freshness  
you can also eat meat raw.

質量和新鮮程度可足以生吃

생으로도 먹을 수 있을  
정도의 품질과 신선함

烤肉DOURAKU提供的肉類是直接從配備嚴格的品質管理體系，生產可生吃的肉類加工廠的農場直接採購。

此外，本公司也導入我們自己的衛生管理程序，在設備和廚房機械器具，食材管理，清潔方法及烹飪方法等各個方面都制定了嚴格的標準。

因此，我們可以提供質量和新鮮度都可生吃程度的安全美味的新鮮肉類。

야끼니쿠 도라쿠가 제공하는 고기는, 철저한 품질관리를 하고 있는생식용식육가공공장을 갖춘 목장에서 직접 사오는 고기입니다.

또한 저희 회사에서도 독자적인 위생관리 프로그램을 도입함으로써, 설비·기계 기구 관리·식자재 관리·청소 방법·조리 방법 등 모든 면에 엄격한 기준을 마련하여 실천하고 있습니다. 그렇기 때문에, 생으로도 먹을 수 있을 정도로 안전하고 맛있는, 그리고 신선한 고기를 여러분께 제공해 드릴 수 있는 것입니다.



当店は完全無添加の  
生タレを使用しております

We have no additions source.

本店使用的醬汁是純天然無添加的生醬汁。

저희 가게는 화학첨가물을 전혀 사용하지 않은  
생 타레소스를 사용하고 있습니다.

# SAUCE

もっと安価な  
コースがほしい…

神戸牛尽くしの  
コースがほしい…



オリジナルの  
コースやメニュー  
のご提案・作成も  
承ります！

こんなコースを  
旅行者様が  
希望されている…

こんなお肉を  
コースに入れてほしい…

\ CUSTOMIZE! /



焼肉どうらく関西グループでは、同封させて頂きました訪日旅行者様向けのコース以外にも旅行代理店様のプランや旅行者様のご要望に応じた価格帯・お料理内容で、オリジナルのコースをご提案・作成させて頂くことも可能です。

お問い合わせ頂いた後、弊社の担当者と事前にお一人様あたりのご予算やコース内容等のお打ち合わせをさせて頂き、旅行代理店様のご希望に沿ったコースを提案・お肉の仕入れ等もさせていただきます。

すでに複数の旅行代理店様と事前打ち合わせさせて頂いており、専用のコース・プランをご提供させて頂いております。



是非お気軽に  
お申し付けくださいませ！

焼肉どうらく 関西グループ  
インバウンド マーケティング担当

06-4708-4469

# Menu for tourists visiting Japan.

訪日観光客向けメニューについて 有关面向访日游客的菜单 "일본에 오신 관광객분들을 위한 메뉴"에 대한 설명

## 訪日観光客向けメニューは完全予約制です

Reservations are required for the menu for tourists visiting Japan.

面向访日游客的菜单需要预约

"일본에 오신 관광객분들을 위한 메뉴"는 예약제로 운영됩니다.

## 食材にアレルギー等がある場合は事前にお申し付け下さい

If you have any food allergies, please let us know in advance.

如果您有对食材过敏, 请事先告知我们。

식재료 등에 알레르기가 있으신 경우에는 미리 말씀해주시길 부탁드립니다.



## 下記のコース・階段盛りに限り、 12歳以下のお客様も一緒に召し上がり頂けます

Children under the age of 12 can eat with an adult only for the following courses and the stair plate.

仅限下面的套餐和阶梯拼盘是 12 岁以下儿童可以不用额外付费, 与大人一起享用。(通常预约套餐时是会按人数计费, 12 岁以下儿童也按 1 位计费)

이하 기재된 코스·계단 플레이팅 메뉴에 한하여 만 12세 미만 어린이 손님 의 경우 인원수에 맞추어 별도로 추가 주문을 하지 않으셔도 괜찮습니다.(단, 일반 코스의 경우 성인, 어린이 관계 없이 인원수 만큼 주문 필수)

### 対象コース・階段盛り Applicable course・Ladder platter

厳選太田牛堪能コース / 厳選太田牛と神戸牛コース / 厳選近江牛と神戸牛コース / 近江牛希少部位と神戸牛コース / 太田牛堪能階段盛り / 近江牛堪能階段盛り

Selected Ota Beef meal/Selected Ota Beef and Kobe Beef combo/Selected Omi Beef and Kobe Beef combo/Rare part of Omi Beef and Kobe Beef combo/Ota Beef Fillet and Top Blade combo/Omi Beef special plate

### 対象店舗 Applicable store

心斎橋店 / お初天神店 / 京都六角通り店 / 京都三条店  
Shinsaibashi/Ohatsutenjin/  
Kyoto Rokkakudori/Kyoto Sanjo



## 下記のディナーメニューに限り、おひとり様につき +1000 円(税込)で ソフトドリンク飲み放題をアルコール+ソフトドリンク飲み放題に変更可能です

All-you-can-drink soft drinks can be changed to all-you-can-drink alcohol+soft drinks for an additional ¥1,000 (tax included) per person for the dinner menu below.

以下晚餐菜单, 每人额外支付 1000 円 (税込), 即可将饮料自助更改为酒水 + 饮料自助。

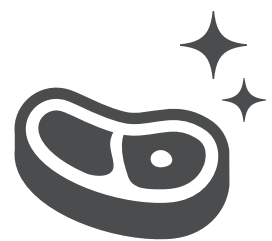
이하 기재된 디너 메뉴를 주문하실 경우, 한 분당 1000엔(세금포함)의 추가요금을 통해 논알콜 음료 무제한 코스를 알콜+논알콜 음료 무제한 코스로 변경하실 수 있습니다.

### 対象メニュー Applicable menu

太田牛フィレ・ミズジ食比べセット / 豚・鶏MIX 定食 / 厳選太田牛堪能コース / 厳選太田牛と神戸牛コース / 厳選近江牛と神戸牛コース / 近江牛希少部位と神戸牛コース / 太田牛堪能階段盛り / 近江牛堪能階段盛り  
Ota Beef Fillet and Top Blade combo/Pork and chicken set meal/Selected Ota Beef meal/Selected Ota Beef and Kobe Beef combo/Selected Omi Beef and Kobe Beef combo/Rare part of Omi Beef and Kobe Beef combo/Ota Beef Fillet and Top Blade combo/Omi Beef special plate

### 対象店舗 Applicable store

心斎橋店 / お初天神店 / 京都六角通り店 / 京都三条店  
Shinsaibashi/Ohatsutenjin/  
Kyoto Rokkakudori/Kyoto Sanjo



## 下記の階段盛りに限り、おひとり様につき +1500 円(税込)で 和牛フィレもしくは近江牛フィレを神戸牛フィレに変更可能です

For the Ladder platter, you can change Wagyu beef fillet or Omi beef fillet to Kobe beef fillet for an additional 1500 yen (tax included) per person.

下面的阶梯套餐, 每人额外支付 1500 円 (税込), 即可将和牛里脊或近江牛里脊更改为神戸牛里脊。

이하 기재된 계단 플레이팅 메뉴를 주문하실 경우, 한 분당 1500엔(세금포함)의 추가요금을 통해 와규 필레 또는 오우미구 필레를 고베구 필레로 변경하실 수 있습니다.

### 対象メニュー Applicable menu

太田牛堪能階段盛り / 近江牛堪能階段盛り  
Ota Beef Fillet and Top Blade combo/Omi Beef special plate

### 対象店舗 Applicable store

心斎橋店 / お初天神店 / 京都六角通り店 / 京都三条店  
Shinsaibashi/Ohatsutenjin/Kyoto Rokkakudori/Kyoto Sanjo

# ディナーセット

Dinner set 晚餐套餐 저녁

料金は全て税込です。They all include tax. 都是含税的 모두 세금 포함

取扱店舗 Stores dealing  
in this menu

心斎橋店・お初天神店・京都六角通り店  
Shinsaibashi, Ohatsutenjin, Kyoto Rokkakudori

写真は2人前です Two servings



## ◆ 太田牛フィレ・ミスジ食べ比べセット

2人前 Two servings **お肉 300g** ￥20,000 1人前 One serving **お肉 150g** ￥10,000

Ota Beef Fillet & Top Blade combo 太田牛腓力與三筋對比套餐 비교하여 먹어보는 오오타규 안심과 부채살 세트  
和牛フィレ/和牛ミスジ/キムチ盛合せ/ナムル盛合せ/どらくらサラダ/和牛カルビ握り/ライス/冷麺【ハーフ】  
/デザート/ソフトドリンク飲み放題

Wagyu Fillet/Wagyu Top Blade/Assorted Kimchi/Assorted Namul/Douraku Salad/Wagyu Short rib rare steak sushi/Rice/Korean Style Cold Noodle(Half size)/Dessert/All-you-can-drink soft drinks

和牛牛柳/和牛牛板筋/泡菜拼盤/韓式拌菜拼盤/本店特色沙拉/和牛牛五花肉一分熟握壽司/白米飯/冷面(一半大小)/甜點/飲料自助

와규 안심/와규 부채살/김치 모듬/나물 모듬/도우라쿠 샐러드/와규갈비 레어 스테이크 초밥/라이스/냉면(하프 사이즈)/디저트/무알콜 음료 무제한 코스

写真は2人前です Two servings



## ◆ 厳選太田牛堪能コース

2人前 Two servings **お肉 400g** ￥16,000 1人前 One serving **お肉 200g** ￥8,000

Selected Ota Beef meal 厳選太田牛大満足套餐 엄선 탐나는 오오타규 코스

キムチ盛合せ/どらくらサラダ/包み野菜味噌付き/上タン塩/和牛上カルビ/リブロース大判焼きすき/トマトシャーベット/和牛カルビ握り/和牛特選上カルビ/和牛特選上ロース/冷麺【ハーフ】/デザート/ソフトドリンク飲み放題

Assorted Kimchi/Douraku Salad/Wrapped vegetables with miso sause/Fine Salted Tongue/Wagyu Fine Short Rib/YAKISUKI with Spencer Roll/Tomato Sherbet/Wagyu Short rib rare steak sushi/Wagyu Special select short rib/Wagyu Premium Loin/Korean Style Cold Noodle(Half size)/Dessert/All-you-can-drink soft drinks

泡菜拼盤/本店特色沙拉/附味噌腌野菜/上等鹽味牛舌/和牛上等五花肉/牛里脊背壽喜燒風/熟成番茄雪糕/和牛牛五花肉一分熟握壽司/和牛特級五花肉/和牛特級牛里脊/冷面(一半大小)/甜點/飲料自助

김치 모듬/도우라쿠 샐러드/상추 (쌈장 포함)/특 우설 소금구이/와규 특 갈비/등심 사브사브 '야끼스키'/완숙토마토 사베트/와규갈비 레어 스테이크 초밥/와규 어깨살/와규 특상등심/냉면(하프 사이즈)/디저트/무알콜 음료 무제한 코스

写真は2人前です Two servings



## ◆ 厳選太田牛と神戸牛コース

2人前 Two servings **お肉 560g** ￥24,000 1人前 One serving **お肉 280g** ￥12,000

Selected Ota Beef & Kobe Beef combo 太田牛與神戸牛套餐 엄선 오오타규와 고베규 코스

キムチ盛合せ/どらくらサラダ/包み野菜味噌付き/上タン塩/特上タン/和牛ミスジ/トマトシャーベット/和牛カルビ握り/神戸牛フィレ/和牛クリロース/和牛特選上ロース/冷麺【ハーフ】or ビビンバ/デザート/ソフトドリンク飲み放題

Assorted Kimchi/Douraku Salad/Wrapped vegetables with miso sause/Fine Salted Tongue/Speciality salted tongue/Wagyu Top Blade/Tomato Sherbet/Wagyu Short rib rare steak sushi/Kobe beef Fillet/Wagyu shoulder loin/Wagyu Premium Loin/Bibimbap or Korean Style Cold Noodle(Half size)/Dessert/All-you-can-drink soft drinks

泡菜拼盤/本店特色沙拉/附味噌腌野菜/上等鹽味牛舌/特殊鹽味牛舌/和牛牛板筋/熟成番茄雪糕/和牛牛五花肉一分熟握壽司/神戸牛牛柳/和牛里脊肉/和牛特級牛里脊/韓國拌飯還是冷面(一半大小)/甜點/飲料自助

김치 모듬/도우라쿠 샐러드/상추 (쌈장 포함)/특 우설 소금구이/특상 우설 소금구이/와규 부채살/완숙토마토 사베트/와규갈비 레어 스테이크 초밥/고베규 안심/와규구리살/와규 특상등심/비빔밥 또는 냉면(하프 사이즈)/디저트/무알콜 음료 무제한 코스



NO BEEF

## 豚・鶏MIX定食 ※牛肉不使用 ￥3,500

Pork & chicken set meal 豬肉・雞肉混合定食 돼지고기와 닭고기 MIX 정식

豚カルビ/トントロ/鶏もも/セセリ/粗挽きウインナー/キムチ盛合せ/どらくらサラダ/包み野菜味噌付き/焼き野菜/ライス/冷麺【ハーフ】/デザート/ソフトドリンク飲み放題

Pork rib/Pork Neck/Chicken Thigh/Minced wiener sausage/Assorted Kimchi/Douraku Salad/Wrapped vegetables with miso sause/Grilled vegetable/Rice/Korean Style Cold Noodle(Half size)/Dessert/All-you-can-drink soft drinks

猪五花肉/肥豬肉/雞大腿肉/雞脖子肉/粗磨香腸/泡菜拼盤/本店特色沙拉/附味噌腌野菜/烤蔬菜/白米飯/冷面(一半大小)/甜點/飲料自助

돼지갈비/함정살/닭 다리살/목살/아나무 비엔나소세지 비엔나/김치 모듬/도우라쿠 샐러드/상추(쌈장 포함)/채소 구이/라이스/냉면(하프 사이즈)/디저트/무알콜 음료 무제한 코스

1人前 One serving

1人前 One serving

FOR VEGANS

## ベジタブルセット ※肉類不使用 ￥2,000

Vegetable combo 蔬菜拼盤 채소 세트

ナムル盛合せ/韓国のリムンチサラダ/焼き野菜盛り/ライス/野菜スープ【昆布だし】/シャーベット【マンゴー or ライチ】/ソフトドリンク飲み放題

Assorted Namul/Korean Style Dry Seaweed Salad/Grilled vegetable/Rice/Vegetable soup (kombu-seaweed broth)/Sherbet (mango flavor or lychee flavor)/All-you-can-drink soft drinks

韓式拌菜拼盤/韓國風味海苔沙拉/烤蔬菜/白米飯/蔬菜湯(昆布汁)/冰沙(芒果或荔枝)/飲料自助

나물 모듬/한국김치 볶음 샐러드/채소 구이/라이스/채소 스프 (다시마 육수)/사베트 (망고 or 리치)/무알콜 음료 무제한 코스

# ランチセット

Lunch set 午餐套餐 런치

料金は全て税込です。They all include tax. 都是含税的 모두 세금 포함

取扱店舗 Stores dealing in this menu

心斎橋店・お初天神店・京都六角通り店  
Shinsaibashi, Ohatsutenjin, Kyoto Rokkakudori



## ◆ ミックスランチ

¥4,500

お肉 meat 180g

Mixed-Lunch 混合午餐套餐 믹스 런치

和牛カルビ / 和牛ロース / ハラミ / 和牛カルビ握り / 焼き野菜 / キムチ / サラダ / ライス / スープ / 冷麺 [ハーフ] / デザート / ソフトドリンク飲み放題

Wagyu Short rib/Wagyu Loin/Outside Skirt/Wagyu Short rib rare steak sushi/Grilled vegetable/Kimchi/Salad/Rice/Soup/Korean Style Cold Noodle(Half size)/Dessert/All-you-can-drink soft drinks

和牛五花肉 / 和牛牛里脊 / 隔間肉 / 和牛牛五花肉一分熟握寿司 / 烤蔬菜 / 韩式辣白菜 / 沙拉 / 白米饭 / 湯 / 冷面 (一半大小) / 甜點 / 饮料自助

와규 갈비/와규 등심/안창살/와규갈비 레어 스테이크 초밥/채소 구이/김치/샐러드/ライス/스프/냉면(하프 사이즈)/디저트/무알콜 음료 무제한 코스



## ◆ 和牛ミスジステーキランチ

¥6,000

お肉 meat 150g

Wagyu Top Blade Lunch 和牛牛板筋午餐定食 와규 부채살 런치

和牛ミスジ / 和牛カルビ握り / 焼き野菜 / キムチ / ナムル盛合せ / サラダ / ライス / スープ / 冷麺 [ハーフ] / デザート / ソフトドリンク飲み放題

Wagyu Top Blade/Wagyu Short rib rare steak sushi/Grilled vegetable/Kimchi/Assorted Namul/Salad/Rice/Soup/Korean Style Cold Noodle(Half size)/Dessert/All-you-can-drink soft drinks

和牛牛板筋 / 和牛牛五花肉一分熟握寿司 / 烤蔬菜 / 韩式辣白菜 / 韩式拌菜拼盤 / 沙拉 / 白米饭 / 湯 / 冷面 (一半大小) / 甜點 / 饮料自助

와규 부채살/와규갈비 레어 스테이크 초밥/채소 구이/김치/나물 모듬/샐러드/ライス/스프/냉면(하프 사이즈)/디저트/무알콜 음료 무제한 코스



## ◆ リブローズ焼きすきランチ

¥5,500

お肉 meat 150g

YAKISUKI with Spencer Roll Lunch 牛里脊背壽喜燒風午餐定食 등심 샤브샤브'야끼스키' 런치

リブローズ焼きすき / 和牛カルビ握り / キムチ / ナムル盛合せ / サラダ / ライス / スープ / 冷麺 [ハーフ] / デザート / ソフトドリンク飲み放題

YAKISUKI with Spencer Roll/Wagyu Short rib rare steak sushi/Kimchi/Assorted Namul/Salad/Rice/Soup/Korean Style Cold Noodle (Half size)/Dessert/All-you-can-drink soft drinks

牛里脊背壽喜燒風 / 和牛牛五花肉一分熟握寿司 / 韩式辣白菜 / 韩式拌菜拼盤 / 沙拉 / 白米饭 / 湯 / 冷面 (一半大小) / 甜點 / 饮料自助

등심 샤브샤브'야끼스키'/와규갈비 레어 스테이크 초밥/김치/나물 모듬/샐러드/ライス/스프/냉면(하프 사이즈)/디저트/무알콜 음료 무제한 코스



## ◆ 豚・鶏 MIX ランチ ※牛肉は使用していません

¥3,000

お肉 meat 240g

Pork & chicken combo lunch meal 猪肉・雞肉混合午餐定食 돼지고기와 닭고기 MIX 런치

豚カルビ / トントロ / 鶏もも / セセリ / 粗挽きウインナー / 包み野菜 味噌付き / 焼き野菜 / キムチ / サラダ / ライス / スープ [鶏ガラスープ] / デザート / ソフトドリンク飲み放題

Pork rib/Pork Neck/Chicken Thigh/Chicken neck/Minced wiener sausage/Vegetables with miso sauce/Grilled vegetable/Kimchi/Salad/Rice/Soup/Chicken broth/Dessert/All-you-can-drink soft drinks

猪五花肉 / 肥猪肉 / 雞大腿肉 / 雞脖子肉 / 粗磨香腸 / 附味噌醃野菜 / 烤蔬菜 / 韩式辣白菜 / 沙拉 / 白米饭 / 湯 (雞骨湯) / 甜點 / 饮料自助

돼지갈비/황정살/닭 다리살/목살/아나무 비엔나소세지 비엔나/상추 (쌈장 포함)/채소 구이/김치/샐러드/라이스/치킨 스프(닭육수 사용)/디저트/무알콜 음료 무제한 코스



## ◆ ベジタブルセット ※肉類は使用していません

¥2,000

FOR VEGANS

Vegetable combo 蔬菜拼盤 채소 세트

ナムル盛合せ / 韓国のリムチサラダ / 焼き野菜盛り / ライス / 野菜スープ [昆布だし] / シャーベット [マンゴー or ライチ] / ソフトドリンク飲み放題

Assorted Namul/Korean Style Dry Seaweed Salad/Grilled vegetable/Rice/Vegetable soup (kombu-seaweed broth)/Sherbet (mango flavor or lychee flavor)/All-you-can-drink soft drinks

韩式拌菜拼盤 / 韓國風味海苔沙拉 / 烤蔬菜 / 白米饭 / 蔬菜湯 (昆布汁) / 冰沙 (芒果或荔枝) / 饮料自助

나물 모듬/한국김 통치 샐러드/채소 구이/라이스/채소 스프 (다시마 육수)/샤베트 (망고 or 리치)/무알콜 음료 무제한 코스

# ディナーセット

Dinner set 晚餐套餐 저녁

料金は全て税込です。They all include tax. 都是含税的 모두 세금 포함

取扱店舗

Stores dealing  
in this menu

京都三条店  
Kyoto Sanjo

写真は2人前です Two servings



写真は2人前です Two servings



## ◆ 厳選近江牛と神戸牛コース

2人前 Two servings お肉 480g ￥30,000

1人前 One serving お肉 240g ￥15,000

Selected Omi Beef and Kobe Beef combo

近江牛與神戸牛套餐 엄선 오우미규와 고베규 코스

キムチ / ナムル盛合せ / 包み野菜 味噌付き / どうらくサラダ / 国産牛極上タン塩 / 近江牛極上カルビ / 国産牛上ハラミ / トマトシャーベット / 近江牛カルビ握り / 神戸牛フィレ / 近江牛極上ロース / 冷麺 [ハーフ] / 抹茶モナカ / ソフトドリンク飲み放題

Kimchi/Assorted Namul/Wrapped vegetables with miso sauce/Douraku Salad/Japanese beef Speciality salted tongue/Omi beef Superb Short Rib/Japanese beef Fine Outside Skirt/Tomato Sherbet/Omi beef Short rib rare steak sushi/Kobe beef Fillet/Omi beef Superb loin/Korean Style Cold Noodle(Half size)/Green tea ice cream filled wafers/All-you-can-drink soft drinks

韩式辣白菜 / 韩式拌菜拼盤 / 附味噌腌野菜 / 本店特色沙拉 / 日本牛特殊鹽味牛舌 / 近江牛特選牛小排 / 日本牛上等隔間肉 / 熟成番茄雪糕 / 近江牛五花肉一分熟握壽司 / 神戸牛牛柳 / 近江牛特選肋脊肉 / 冷面 (一半大小) / 抹茶摩納卡冰淇淋 / 飲料自助

김치/나물 모듬/상추 (쌈장 포함)/도우라쿠 샐러드/일본소 특상 우설 소금구이/오미소 최고급 갈비/일본소 특안창살/완숙토마토 사베트/오미소 갈비 레이 스테이크 초밥/고베규 안심/오미소 최고급 등심/냉면(하프 사이즈)/녹차 모나카 아이스크림/무알콜 음료 무제한 코스

## ◆ 近江牛希少部位と神戸牛コース

2人前 Two servings お肉 480g ￥36,000

1人前 One serving お肉 240g ￥18,000

Rare part of Omi Beef and Kobe Beef combo

近江牛稀少部位與神戸牛套餐 오우미규 희소부위와 고베규 코스

キムチ / ナムル盛合せ / 包み野菜 味噌付き / どうらくサラダ / 国産牛極上タン塩 / 近江牛ザブトン / 近江牛ランプ / トマトシャーベット / 近江牛カルビ握り / 神戸牛フィレ / 近江牛イチボ / 冷麺 [ハーフ] / 抹茶モナカ / ソフトドリンク飲み放題

Kimchi/Assorted Namul/Wrapped vegetables with miso sauce/Douraku Salad/Japanese beef Speciality salted tongue/Omi beef Chuck Flap/Omi beef superb rump/Tomato Sherbet/Omi beef Short rib rare steak sushi/Kobe beef Fillet/Omi beef Spencer ichibo/Korean Style Cold Noodle(Half size)/Green tea ice cream filled wafers/All-you-can-drink soft drinks

韩式辣白菜 / 韩式拌菜拼盤 / 附味噌腌野菜 / 本店特色沙拉 / 日本牛特殊鹽味牛舌 / 近江牛稀少牛肩肉 / 近江牛特選臀部肉 / 熟成番茄雪糕 / 近江牛五花肉一分熟握壽司 / 神戸牛牛柳 / 近江牛特選背脊肉 / 冷面 (一半大小) / 抹茶摩納卡冰淇淋 / 飲料自助

김치/나물 모듬/상추 (쌈장 포함)/도우라쿠 샐러드/일본소 특상 우설 소금구이/오미소 목심/오미소 최고급 엉덩이/완숙토마토 사베트/오미소 갈비 레이 스테이크 초밥/고베규 안심/오미소 최고급 이치보/냉면(하프 사이즈)/녹차 모나카 아이스크림/무알콜 음료 무제한 코스

## ◆ ベジタブルセット

1人前 One serving

￥2,000

※肉類は使用していません

Vegetable combo 蔬菜拼盤 채소 세트

ナムル盛合せ / 韓国のリムンチサラダ / 焼き野菜盛り / ライス / 野菜スープ [昆布だし] / シャーベット [マンゴー or ライチ] / ソフトドリンク飲み放題

Assorted Namul/Korean Style Dry Seaweed Salad/Grilled vegetable/Rice/Vegetable soup (kombu-seaweed broth)/Sherbet (mango flavor or lychee flavor)/All-you-can-drink soft drinks

韩式拌菜拼盤 / 韓國風味海苔沙拉 / 烤蔬菜 / 白米飯 / 蔬菜湯 (昆布汁) / 冰沙 (芒果或荔枝) / 飲料自助

나물 모듬/한국김 통치 샐러드/채소 구이/라이스/채소 스프 (다시마 육수)/샤베트 (망고 or 리치)/무알콜 음료 무제한 코스

FOR VEGANS

# ランチセット

Lunch set 午餐套餐 런치

料金は全て税込です。They all include tax. 都是含税的 모두 세금 포함

取扱店舗

Stores dealing  
in this menu

京都三条店  
Kyoto Sanjo



## ◆ 近江牛堪能ランチ

お肉  
meat 155g

¥6,500

Omi Beef lunch meal 近江牛大満足午餐定食 탐나는 오우미규 런치

近江牛特上カルビ / 近江牛特上ロース / 近江牛極上カルビ / 近江牛極上ロース / 国産牛ハラミ / 国産牛極上ハラミ / 国産牛タン塩 / 豚カルビ / 近江牛カルビ握り / 焼き野菜 / キムチ / ナムル盛合せ / サラダ / ライス / スープ / 冷麺 [ハーフ] / デザート / ソフトドリンク飲み放題

Omi beef Speciality Short Rib/Omi Beef Speciality Ioin/Omi beef Superb Short Rib/Omi beef Superb Ioin/Japanese beef Outside Skirt/Japanese beef Superb Outside Skirt/Japanese beef Salted Tongue/Pork rib/Omi beef Short rib rare steak sushi/Grilled vegetable/Kimchi/Assorted Namul/Salad/Rice/Soup/Korean Style Cold Noodle(Half size)/Dessert/All-you-can-drink soft drinks

近江牛特上牛小排 / 近江牛特上牛肋脊肉 / 近江牛特選牛小排 / 近江牛特選牛肋脊肉 / 日本牛隔間肉 / 日本牛特級隔間肉 / 日本牛鹽味牛舌 / 猪五花肉 / 近江牛五花肉一分熟握寿司 / 烤蔬菜 / 韩式辣白菜 / 韩式拌菜拼盤 / 沙拉 / 白米飯 / 湯 / 冷面 (一半大小) / 甜點 / 飲料自助

오미소 특상 갈비/오미소 특상 등심/오미소 최고급 갈비/오미소 최고급 등심/일본소안창살/일본소 최고급 안창살/일본소 우설 소금구이/돼지갈비/오미소 갈비 레어 스테이크 초밥/채소 구이/김치/나물 모듬/샐러드/라이스/스프/냉면(하프 사이즈)/디저트/무알콜 음료 무제한 코스



## ◆ 近江牛極上焼肉ランチ

お肉  
meat 160g

¥7,000

Omi Beef Yakiniku special lunch meal 近江牛極上焼肉午餐定食 오우미규 극상 야키니규 런치

近江牛極上カルビ / 近江牛極上ロース / 国産牛極上ハラミ / 国産牛極上タン / 近江牛カルビ握り / 焼き野菜 / キムチ / ナムル盛合せ / サラダ / ライス / スープ / 冷麺 [ハーフ] / デザート / ソフトドリンク飲み放題

Omi beef Superb Short Rib/Omi beef Superb Ioin/Japanese beef Superb Outside Skirt/Japanese beef Speciality salted tongue/Omi beef Short rib rare steak sushi/Grilled vegetable/Kimchi/Assorted Namul/Salad/Rice/Soup/Korean Style Cold Noodle(Half size)/Dessert/All-you-can-drink soft drinks

近江牛特選牛小排 / 近江牛特選牛肋脊肉 / 日本牛特級隔間肉 / 日本牛特殊鹽味牛舌 / 近江牛五花肉一分熟握寿司 / 烤蔬菜 / 韩式辣白菜 / 韩式拌菜拼盤 / 沙拉 / 白米飯 / 湯 / 冷面 (一半大小) / 甜點 / 飲料自助

오미소 최고급 갈비/오미소 최고급 등심/일본소 최고급 안창살/일본소 특상 우설 소금구이/오미소 갈비 레어 스테이크 초밥/채소 구이/김치/나물 모듬/샐러드/라이스/스프/냉면(하프 사이즈)/디저트/무알콜 음료 무제한 코스



## ◆ 近江牛サーロイン焼きすきランチ

お肉  
meat 150g

¥8,000

Omi Beef sirloin yakisuki Lunch 近江牛牛腰肉壽喜焼風午餐定食 오미소 채끝등심스키 런치

近江牛サーロイン焼きすき / 近江牛カルビ握り / キムチ / ナムル盛合せ / サラダ / ライス / スープ / 冷麺 [ハーフ] / デザート / ソフトドリンク飲み放題

Omi beef sirloin yakisuki/Omi beef Short rib rare steak sushi/Kimchi/Assorted Namul/Salad/Rice/Soup/Korean Style Cold Noodle(Half size)/Dessert/All-you-can-drink soft drinks

近江牛牛腰肉壽喜焼風 / 近江牛五花肉一分熟握寿司 / 韩式辣白菜 / 韩式拌菜拼盤 / 沙拉 / 白米飯 / 湯 / 冷面 (一半大小) / 甜點 / 飲料自助

오미소 채끝등심스키/오미소 갈비 레어 스테이크 초밥/김치/나물 모듬/샐러드/라이스/스프/냉면(하프 사이즈)/디저트/무알콜 음료 무제한 코스



## ◆ 近江牛ステーキ食べ比べランチ

お肉  
meat 200g

¥9,000

Omi Beef Steak lunch meal 近江牛牛排對比午餐定食 비교하면서 먹어보는 오우미규 스테이크 런치

近江牛赤身ステーキ / 近江牛霜降りステーキ / 近江牛カルビ握り / 焼き野菜 / キムチ / ナムル盛合せ / サラダ / ライス / スープ / 冷麺 [ハーフ] / デザート / ソフトドリンク飲み放題

Omi Beef lean meat steak/Omi Beef marbled meat steak/Omi beef Short rib rare steak sushi/Grilled vegetable/Kimchi/Assorted Namul/Salad/Rice/Soup/Korean Style Cold Noodle(Half size)/Dessert/All-you-can-drink soft drinks

近江牛紅肉牛排 / 近江牛雪花肉牛排 / 近江牛五花肉一分熟握寿司 / 烤蔬菜 / 韩式辣白菜 / 韩式拌菜拼盤 / 沙拉 / 白米飯 / 湯 / 冷面 (一半大小) / 甜點 / 飲料自助

오우미규 살코기 스테이크/오우미규 마블링 스테이크/오미소 갈비 레어 스테이크 초밥/채소 구이/김치/나물 모듬/샐러드/라이스/스프/냉면(하프 사이즈)/디저트/무알콜 음료 무제한 코스



## ◆ ベジタブルセット

※肉類は使用していません

¥2,000

Vegetable combo 蔬菜拼盤 채소 세트

ナムル盛合せ / 韓国のリムチサラダ / 焼き野菜盛り / ライス / 野菜スープ (昆布だし) / シャーベット (マンゴー or ライチ) / ソフトドリンク飲み放題

Assorted Namul/Korean Style Dry Seaweed Salad/Grilled vegetable/Rice/Vegetable soup (kombu-seaweed broth)/Sherbet (mango flavor or lychee flavor)/All-you-can-drink soft drinks

韩式拌菜拼盤 / 韓國風味海苔沙拉 / 烤蔬菜 / 白米飯 / 蔬菜湯 (昆布汁) / 冰沙 (芒果或荔枝) / 飲料自助

나물 모듬/한국김치 뽕치 샐러드/채소 구이/라이스/채소 스프 (다시마 육수)/샤베트 (망고 or 리치)/무알콜 음료 무제한 코스

FOR VEGANS

ディナータイム

階段盛り

Dinner time Combo 階梯拼盤 계단 플레이트

料金は全て税込です。They all include tax. 都是含税的 모두 세금 포함

取扱店舗

Stores dealing  
in this menu

心斎橋店・お初天神店・京都六角通り店  
Shinsaibashi, Ohatsutenjin, Kyoto Rokkakudori

写真は2人前です Two servings



## ◆ 太田牛堪能階段盛り

2人前 Two servings お肉 meat 600g ￥24,000 1人前 One serving お肉 meat 300g ￥12,000

Ota Beef Fillet & Top Blade combo 太田牛大満足階梯拼盤 탐나는 오오타규 계단 플레이트

キムチ/ナムル盛合せ/包み野菜味噌付き/どうらくサラダ/上タン塩/和牛上カルビ/上ハラミ/和牛上ロース/本日の厳選カルビ/和牛特選上カルビ/和牛特選上ロース/リブロース大判焼きすき/和牛ミスジ/和牛フィレ/和牛カルビ握り/焼き野菜/冷麺(ハーフ)/抹茶モナカ/ソフトドリンク飲み放題

Kimchi/Assorted Namul/Wrapped vegetables with miso sause/Douraku Salad/Fine Salted Tongue/Wagyu Fine Short Rib/Fine Outside Skirt/Wagyu Fine Loin/Todays selected short ribs/Wagyu Special select short rib/Wagyu Premium Loin/YAKISUKI with Spencer Roll/Wagyu Top Blade/Wagyu Fillet/Grilled vegetable/Korean Style Cold Noodle(Half size)/Green tea ice cream filled wafers/All-you-can-drink soft drinks

韩式辣白菜/韩式拌菜拼盘/附味噌腌野菜/本店特色沙拉/上等鹽味牛舌/和牛上等五花肉/上等隔間肉/和牛上等牛里脊/本日厳選小排/和牛特級五花肉/和牛特級牛里脊/牛里脊背壽喜燒風/和牛牛板筋/和牛牛柳/烤蔬菜/冷面(一半大小)/抹茶摩納卡冰淇淋/飲料自助

김치/나물 모듬/상추 (쌈장 포함)/도우라쿠 샐러드/특 우설 소금구이/와규 특 갈비/특 안창살/와규 특 등심/오늘의 엄선 갈비/와규 어깨살/와규 특상등심/등심 샤브샤브'야기스키'/와규 부채살/와규 안심/채소 구이/냉면(하프 사이즈)/녹차 모나카 아이스크림/무알콜 음료 무제한 코스

ディナータイム

階段盛り

Dinner time Combo 階梯拼盤 계단 플레이트

取扱店舗

Stores dealing  
in this menu

京都三条店  
Kyoto Sanjo

料金は全て税込です。They all include tax. 都是含税的 모두 세금 포함

写真は2人前です Two servings



## ◆ 近江牛堪能階段盛り

2人前 Two servings お肉 meat 700g ￥36,000 1人前 One serving お肉 meat 350g ￥18,000

Omi Beef special plate 近江牛大満足階梯拼盤 탐나는 오우미규 계단 플레이트

キムチ / ナムル盛合せ / 包み野菜 味噌付き / どうらくサラダ / 国産牛極上タン / 近江牛特上カルビ / 国産牛上ハラミ / 近江牛特上ロース / 近江牛厳選カルビ / 近江牛サーロイン / 近江牛ランプ / 近江牛極上フィレ / 近江牛カルビ握り / 焼き野菜 / 冷麺 [ハーフ] / 抹茶モナカ / ソフトドリンク 飲み放題

Kimchi/Assorted Namul/Wrapped vegetables with miso sauce/Douraku Salad/Japanese beef Speciality salted tongue/Omi beef Speciality Short Rib/Japanese beef Fine Outside Skirt/Omi Beef Speciality loin/Omi beef Superb Short Rib/Omi beef Superb sirloin/Omi beef superb rump/Omi beef Fillet/Omi beef Short rib rare steak sushi/Grilled vegetable/Korean Style Cold Noodle(Half size)/Green tea ice cream filled wafers/All-you-can-drink soft drinks

韩式辣白菜 / 韩式拌菜拼盘 / 附味噌腌野菜 / 本店特色沙拉 / 日本牛特殊鹽味牛舌 / 近江牛特上牛小排 / 日本牛上等隔間肉 / 近江牛特上肋骨肉 / 近江牛特選牛小排 / 近江牛特選牛腰肉 / 近江牛特選臀部肉 / 近江牛牛柳 / 近江牛五花肉一分熟握壽司 / 烤蔬菜 / 冷面 (一半大小) / 抹茶摩納卡冰淇淋 / 飲料自助

김치/나물 모듬/상추 (쌈장 포함)/도우라쿠 샐러드/일본소 특상 우설 소금구이/오미소 특상 갈비/일본소 특 안창살/오미소 특상 등심/오미소 최고급 갈비/오미소 최고급 채끝등심/오미소 최고급 엉덩이/오미소 안심/오미소 갈비 레어 스테이크 초밥/채소 구이/냉면(하프 사이즈)/녹차 모나카 아이스크림/무알콜 음료 무제한 코스

# ディナーセット

Dinner set 晚餐套餐 저녁

料金は全て税込です。They all include tax. 都是含税的 모두 세금 포함

取扱店舗

Stores dealing  
in this menu

ちからや心斎橋店  
Chikaraya Shinsaibashi

写真は2人前です Two servings



## ◆ おまかせ極上黒毛和牛 A5ランク - 梅コース -

2人前 Two servings ￥20,000

1人前 One serving ￥10,000

A5-rank Kuroge Wagyu Beef -UME Course-

A5 級黒毛和牛-UME 套餐 - おまかせ 宮城の A5 등급 흑와규 - 매 (우메) 코스 -  
ナムルとキムチ盛合せ / ストロベリーと黒毛和牛 A5 カルビのレアステーキ / 極上黒毛和牛 A5 ランク  
6 種階段盛り (厚切りタン / 和牛特上カルビ / 和牛特上ロース / 和牛カルビ / 和牛上ハラミ / 和牛ミジ焼きしゃ  
ぶ) / 黒毛和牛 A5 モモステーキスライスのしゃぶしゃぶ鍋 / 平延べうどん (お鍋に入れます) / 本日のデザート

Namul and Kimchi/Rare Steak Yukhoe of Strawberry and Kuroge Wagyu Beef/Assortment of 6 kinds of  
A5-rank Kuroge Wagyu Beef (Thick salted tongue/Wagyu Special select short rib/Wagyu Premium Loin/Wagyu  
Short rib/Wagyu Fine Outside Skirt/YAKISHABU with Wagyu top blade)/A5-rank Kuroge Wagyu Beef high steak  
slice & Abalone shabu-shabu pot/Flatbe Udon (put in a pot)/Today's dessert

凉拌菜、辣白菜拼盘 / A5 級黒毛和牛生拌牛肉加草莓 / 6 種 A5 級黒毛和牛阶梯式拼盘 (厚切鹽味牛舌 / 和牛特級  
五花肉 / 和牛特級牛里脊 / 和牛五花肉 / 和牛上等隔間肉 / 和牛三筋 YAKI SHABU) / A5 級黒毛和牛大腱肉片の味噌  
味噌火鍋 / 德島县美馬产 冈部平乌冬面 (放入火鍋中) / 今日甜品

나물과 김치/스트로베리와 A5 등급 흑와규 갈비 레어 스테이크 육회/궁국의 A5 등급 흑와규 6종 계단 플레이트  
(두겹게 썬 우설 소금구이/와규 어깨살/와규 특상등심/와규갈비/와규 특 안창살/와규 부채살 '야끼사부') / A5  
등급 흑와규 설도살 스테이크 슬라이스 샤브샤브 전골/도쿠시마현 미마산 오카베 납작우동면(전골용 우동사리)  
/오늘의 디저트

写真は2人前です Two servings



## ◆ おまかせ極上黒毛和牛 A5ランク - 竹コース -

2人前 Two servings ￥26,000

1人前 One serving ￥13,000

A5-rank Kuroge Wagyu Beef -TAKE Course-

A5 級黒毛和牛-TAKE 套餐 - おまかせ 宮城の A5 등급 흑와규 - 죽 (타케) 코스 -  
ナムルとキムチ盛合せ / ストロベリーと黒毛和牛 A5 カルビのレアステーキ / 極上黒毛和牛 A5 ランク  
8 種階段盛り (厚切りタン / 和牛特上カルビ / 和牛特上ロース / 和牛カルビ / 和牛カイノミ / 和牛上ハラミ / 和  
牛プリスケ / 和牛ミジ焼きしゃぶ) / 黒毛和牛 A5 モモステーキスライス&アワビのしゃぶしゃぶ鍋 / 平延べ  
うどん (お鍋に入れます) / 本日のデザート

Namul and Kimchi/Rare Steak Yukhoe of Strawberry and Kuroge Wagyu Beef/Assortment of 8 kinds of  
A5-rank Kuroge Wagyu Beef (Thick salted tongue/Wagyu Special select short rib/Wagyu Premium Loin/Wagyu  
Short rib/Wagyu Bottom Flap/Wagyu Fine Outside Skirt/Wagyu Brisket/YAKISHABU with Wagyu top  
blade)/A5-rank Kuroge Wagyu Beef high steak slice shabu-shabu pot/Flatbe Udon (put in a pot)/Today's  
dessert

凉拌菜、辣白菜拼盘 / A5 級黒毛和牛生拌牛肉加草莓 / 8 種 A5 級黒毛和牛阶梯式拼盘 (厚切鹽味牛舌 / 和牛特級  
五花肉 / 和牛特級牛里脊 / 和牛五花肉 / 和牛側腹牛肋肉 / 和牛上等隔間肉 / 和牛前胸肉 / 和牛三筋 YAKI  
SHABU) / A5 級黒毛和牛大腱肉片&鮑魚的味噌味噌火鍋 / 德島县美馬产 冈部平乌冬面 (放入火鍋中) / 今日甜品  
나물과 김치/스트로베리와 A5 등급 흑와규 갈비 레어 스테이크 육회/궁국의 A5 등급 흑와규 8종 계단 플레이트  
(두겹게 썬 우설 소금구이/와규 어깨살/와규 특상등심/와규갈비/와규 증만/와규 특 안창살/와규 소 가슴/와규  
부채살 '야끼사부') / A5 등급 흑와규 설도살 스테이크 슬라이스&전골 샤브샤브 전골/도쿠시마현 미마산 오카베  
납작우동면(전골용 우동사리)/오늘의 디저트

写真は2人前です Two servings



## ◆ おまかせ極上黒毛和牛 A5ランク - 松コース -

2人前 Two servings ￥30,000

1人前 One serving ￥15,000

A5-rank Kuroge Wagyu Beef -MATSU Course-

A5 級黒毛和牛-MATSU 套餐 おまかせ 宮城の A5 등급 흑와규 - 송 (마츠) 코스 -  
ナムルとキムチ盛合せ / ストロベリーと黒毛和牛 A5 カルビのレアステーキ / 極上黒毛和牛 A5 ランク 8  
種階段盛り (厚切りタン / 和牛特上カルビ / 和牛特上ロース / 和牛カルビ / 和牛カイノミ / 和牛上ハラミ / 和  
牛プリスケ / 和牛ミジ焼きしゃぶ) / 黒毛和牛 A5 リブロースステーキスライス&アワビのしゃぶしゃぶ鍋 / 平延べ  
うどん (お鍋に入れます) / 本日のデザート

Namul and Kimchi/Rare Steak Yukhoe of Strawberry and Kuroge Wagyu Beef/Assortment of 8 kinds of  
A5-rank Kuroge Wagyu Beef (Thick salted tongue/Wagyu Special select short rib/Wagyu Premium Loin/Wagyu  
Short rib/Wagyu Bottom Flap/Wagyu Fine Outside Skirt/Wagyu Brisket/YAKISHABU with Wagyu top  
blade)/A5-rank Kuroge Wagyu rib loin steak slice shabu-shabu pot/Flatbe Udon (put in a pot)/Today's dessert

凉拌菜、辣白菜拼盘 / A5 級黒毛和牛生拌牛肉加草莓 / 8 種 A5 級黒毛和牛阶梯式拼盘 (厚切鹽味牛舌 / 和牛特級  
五花肉 / 和牛特級牛里脊 / 和牛五花肉 / 和牛側腹牛肋肉 / 和牛上等隔間肉 / 和牛前胸肉 / 和牛三筋 YAKI  
SHABU) / A5 級黒毛和牛里脊肉片&鮑魚的味噌味噌火鍋 / 德島县美馬产 冈部平乌冬面 (放入火鍋中) / 今日甜品

나물과 김치/스트로베리와 A5 등급 흑와규 갈비 레어 스테이크 육회/궁국의 A5 등급 흑와규 8종 계단 플레이트  
(두겹게 썬 우설 소금구이/와규 어깨살/와규 특상등심/와규갈비/와규 증만/와규 특 안창살/와규 소 가슴/와규  
부채살 '야끼사부') / A5 등급 흑와규 꽃등심 스테이크 슬라이스&전골 샤브샤브 전골/도쿠시마현 미마산 오카베  
납작우동면(전골용 우동사리)/오늘의 디저트

FOR  
GROUPS  
ONLY

下記メニューは団体様専用メニューです。10名様以上からご注文を承ります。  
The menu below is for groups only. We accept orders from 10 people or more.  
以下菜单仅适用于团体。只接受 10 人以上的订单。  
아래의 메뉴는 단체 전용 메뉴로, 10명 이상부터 주문을 받고 있습니다.

料金は全て税込です。They all include tax. 都是含税的 모두 세금 포함

# ランチセット

Lunch set 午餐套餐 런치

取扱店舗

Stores dealing  
in this menu

ちからや心斎橋店  
Chikaraya Shinsaibashi



## ◆ 1,650円セット ————— ¥ 1,650

1650 yen set 1650 日元套餐 1650엔 세트

和牛上カルビ/ハラミ/ライス/スープ/サラダ/キムチ盛合せ/ナムル盛合せ/デザート

Wagyu Fine Short rib/Outside Skirt/Rice/Soup/Salad/Assorted Kimchi/Assorted Namul/Dessert

和牛上等牛小排/隔間肉/白米飯/湯/沙拉/泡菜拼盤/韓式拌菜拼盤/甜點

와규 특 갈비/안창살/공기밥/스프/샐러드/김치 모듬/나물 모듬/디저트



## ◆ 2,750円セット ————— ¥ 2,750

2750 yen set 2750 日元套餐 2750엔 세트

上タン塩/和牛上カルビ/和牛上ハラミ/ライス/スープ/サラダ/キムチ盛合せ/ナムル盛合せ/デザート

Fine Salted Tongue/Wagyu Fine Short rib/Wagyu Fine Outside Skirt/Rice/Soup/Salad/Assorted Kimchi/Assorted Namul/Dessert

上等鹽味牛舌/和牛上等牛小排/和牛上等隔間肉/白米飯/湯/沙拉/泡菜拼盤/韓式拌菜拼盤/甜點

특 우설 소금구이/와규 특 갈비/와규 특 안창살/공기밥/스프/샐러드/김치 모듬/나물 모듬/디저트



## ◆ 3,850円セット ————— ¥ 3,850

3850 yen set 3850 日元套餐 3850엔 세트

上タン塩/和牛上カルビ/和牛上ハラミ/和牛ブリスケ/和牛上ロース/ライス/スープ/サラダ/キムチ盛合せ/ナムル盛合せ/デザート

Fine Salted Tongue/Wagyu Fine Short rib/Wagyu Fine Outside Skirt/Wagyu Brisket/Wagyu Fine Loin/Rice/Soup/Salad/Assorted Kimchi/Assorted Namul/Dessert

上等鹽味牛舌/和牛上等牛小排/和牛上等隔間肉/和牛前胸肉/和牛上等牛里脊/白米飯/湯/沙拉/泡菜拼盤/韓式拌菜拼盤/甜點

특 우설 소금구이/와규 특 갈비/와규 특 안창살/와규 소 가슴/와규 특 등심/공기밥/스프/샐러드/김치 모듬/나물 모듬/디저트

FOR  
GROUPS  
ONLY

下記メニューは団体様専用メニューです。10名様以上からご注文を承ります。  
The menu below is for groups only. We accept orders from 10 people or more.  
以下菜单仅适用于团体。只接受10人以上的订单。  
아래의 메뉴는 단체 전용 메뉴로, 10명 이상부터 주문을 받고 있습니다.

料金は全て税込です。They all include tax. 都是含税的 모두 세금 포함

# ディナーセット

Dinner set 晚餐套餐 저녁

取扱店舗 Stores dealing  
in this menu

ちからや心斎橋店  
Chikaraya Shinsaibashi



## ◆ 3,300円セット ————— ¥3,300

3300 yen set 3300 日元套餐 3300엔 세트

キムチ / ざく切りキャベツ / カルビタン / 焼きしゃぶボン酢 / カルビ / 和牛ロース / ハ  
ラミ / 鶏もも / 豚カルビ / ビビンバ【ハーフ】/ 冷麺【ハーフ】/ デザート

Kimchi/Cabbage/Short rib Salted Tongue/Grilled Beef shabu shabu/Short rib/Wagyu  
Loin/Outside Skirt/Chicken Thigh/Pork rib/Bibimbap Rice(Half) /Korean Style Cold  
Noodle(Half) /Dessert

韩式辣白菜 / 捲心菜 / 花牛舌 / 柚子酱烤肉 / 牛小排 / 和牛牛里脊 / 隔間肉 / 雞大腿肉 / 猪  
五花肉 / 韓國拌飯 (一半) / 冷面 (一半) / 甜點

김치/썩독썩 양배추(참기름/소금)/우설갈비/초간장을 곁들여 먹는 소고기  
샤브구이/갈비/외규 등심/안창살/닭 다리살/돼지갈비/비빔밥(하프)/냉면(하프)/디저트



## ◆ 5,500円セット ————— ¥5,500

5500 yen set 5500 日元套餐 5500엔 세트

キムチ / チョレギサラダ / 上タン塩 / 和牛上カルビ / 和牛上ハラミ / 和牛ブリスケ / 鶏  
もも / 豚カルビ / ビビンバ【ハーフ】/ 冷麺【ハーフ】/ デザート

Kimchi/Choregi Salad/Fine Salted Tongue/Wagyu Fine Short rib/Wagyu Fine Outside  
Skirt/Wagyu Brisket/Chicken Thigh/Pork rib/Bibimbap Rice(Half) /Korean Style Cold  
Noodle(Half) /Dessert

韩式辣白菜 / 韩式生菜沙拉 / 上等鹽味牛舌 / 和牛上等牛小排 / 和牛上等隔間肉 / 和牛前  
胸肉 / 雞大腿肉 / 猪五花肉 / 韓國拌飯 (一半) / 冷面 (一半) / 甜點

김치/초레기 드레싱 상추 샐러드/특 우설 소금구이/외규 특 갈비/외규 특 안창살/외규  
소 가슴/닭 다리살/돼지갈비/비빔밥(하프)/냉면(하프)/디저트



## ◆ 8,800円セット ————— ¥8,800

8800 yen set 8800 日元套餐 8800엔 세트

キムチ / チョレギサラダ / 上タン塩 / 和牛上カルビ / 和牛上ハラミ / 和牛ブリスケ / 和  
牛カイノミ / 和牛ミスジ焼きしゃぶ / 鶏もも / 豚カルビ / ビビンバ【ハーフ】/ 冷麺【ハ  
ーフ】/ デザート

Kimchi/Choregi Salad/Fine Salted Tongue/Wagyu Fine Short rib/Wagyu Fine Outside  
Skirt/Wagyu Brisket/Wagyu Bottom Flap/YAKISHABU with top blade/Chicken  
Thigh/Pork rib/Bibimbap Rice(Half) /Korean Style Cold Noodle(Half) /Dessert

韩式辣白菜 / 韩式生菜沙拉 / 上等鹽味牛舌 / 和牛上等牛小排 / 和牛上等隔間肉 / 和牛前  
胸肉 / 側腹和牛肋肉 / 三筋 YAKI SHABU / 雞大腿肉 / 猪五花肉 / 韓國拌飯 (一半) / 冷面 (一  
半) / 甜點

김치/초레기 드레싱 상추 샐러드/특 우설 소금구이/외규 특 갈비/외규 특 안창살/외규  
소 가슴/외규 갈비/부채살 '야끼샤부'/닭 다리살/돼지갈비/비빔밥(하프)/냉면(하프)  
/디저트



ご来店頂いた訪日観光客の皆様から  
大変多くの高評価を頂いております！

Google レビュー

焼肉どうらく  
心斎橋店

★ 4.3

焼肉どうらく 心斎橋店

4.3 ★★★★★ (168)

焼肉店・営業時間外



概要

最新情報

商品

メニュー

ク

2023年4月現在

Google レビュー

焼肉どうらく  
お初天神店

★ 4.3

焼肉どうらく お初天神店

4.3 ★★★★★ (87)

焼肉店・営業時間外



概要

最新情報

商品

メニュー

ク

2023年4月現在

Google レビュー

PREMIUM 離宮  
京都三条店

★ 4.7

焼肉どうらく PREMIUM

離宮 京都三条店

4.7 ★★★★★ (25)

焼肉店・営業時間外



概要

最新情報

メニュー

クチコミ

2023年4月現在



Instagram

# SHOP LIST

シックな店内で太田和牛が堪能できる  
焼肉どうらく関西第一号店



## 焼肉どうらく心斎橋店

Yakiniku Douraku Shinsaibashi

取扱牛 | 太田牛・神戸牛・近江牛ホルモン  
Handling Beef | Ota beef, Kobe beef, Omi beef offal

大阪府大阪市中央区南船場 3-11-3 山下ビル 2F

- ◆ 11テーブル (全 42 席)
- ◆ 平日  
12:00-14:30 (L.O.14:00) 17:30-23:00 (最終入店 22:00/L.O.22:30)
- ◆ 土日祝  
12:00-15:00 (L.O.14:30) 17:30-23:00 (最終入店 22:00/L.O.22:30)

2F Yamashita Bldg. 3-11-3 Minamisenba, Chuo-ku, Osaka

- ◆ 11 tables (42 seats)
- ◆ Weekdays  
12:00-14:30 (L.O.14:00) 17:30-23:00 (Last Entry 22:00/L.O.22:30)
- ◆ Holidays  
12:00-15:00 (L.O.14:30) 17:30-23:00 (Last Entry 22:00/L.O.22:30)

道頓堀の夜景を楽しみながら…  
都会に佇む隠れ家的焼肉店。



## 焼肉どうらく宗右衛門店

Yakiniku Douraku Souemon

取扱牛 | 黒毛和牛  
Handling Beef | Japanese black beef

大阪府大阪市中央区宗右衛門町 3-5 2F

- ◆ 8テーブル (全 36 席)
- ◆ 日～木、祝日  
18:00-25:00 (L.O.24:30)
- ◆ 金～土、祝前日  
18:00-26:00 (最終入店 25:00/L.O.25:30)
- 23 時以降の入店は深夜サービス料 10% 頂戴致します

2F, 3-5 Souemoncho, Chuo-ku, Osaka

- ◆ 8 tables (36 seats)
- ◆ Sun. - Thu. & Holidays  
18:00-25:00 (L.O.24:30)
- ◆ Fri. - Sat. & Before public holidays  
18:00-26:00 (Last Entry 25:00/L.O.25:30)
- :For the guests who come after 23 p.m. We add a late night fee of 10%.

お洒落な空間で各種銘柄和牛を堪能  
半個室完備で様々なシーンに…



## 焼肉どうらく千日前店

Yakiniku Douraku Sennichimae

取扱牛 | 太田牛・神戸牛・近江牛ホルモン  
Handling Beef | Ota beef, Kobe beef, Omi beef offal

大阪府大阪市中央区千日前 2-1-6

- ◆ 15テーブル (全 76 席)
- ◆ 平日  
12:00-14:30 (L.O.14:00) 17:30-23:00 (最終入店 22:00/L.O.22:30)
- ◆ 土日祝  
12:00-15:00 (L.O.14:30) 17:30-23:00 (最終入店 22:00/L.O.22:30)

2-1-6 Sennichimae, Chuo-ku, Osaka

- ◆ 15 tables (76 seats)
- ◆ Weekdays  
12:00-14:30 (L.O.14:00) 17:30-23:00 (Last Entry 22:00/L.O.22:30)
- ◆ Holidays  
12:00-15:00 (L.O.14:30) 17:30-23:00 (Last Entry 22:00/L.O.22:30)

大人数でのご利用も可能なお席を完備  
雰囲気抜群の店内で絶品焼肉



## 焼肉どうらくお初天神店

Yakiniku Douraku Ohatsutenjin

取扱牛 | 太田牛・神戸牛・近江牛ホルモン  
Handling Beef | Ota beef, Kobe beef, Omi beef offal

大阪府大阪市北区曽根崎 2-14-5

- ◆ 14テーブル / カウンター 20 席 (全 88 席)
- ◆ 平日  
12:00-14:30 (L.O.14:00) 17:30-23:00 (最終入店 22:00/L.O.22:30)
- ◆ 土日祝  
12:00-15:00 (L.O.14:30) 17:30-23:00 (最終入店 22:00/L.O.22:30)

2-14-5 Sonezaki, Kita-ku, Osaka

- ◆ 14 tables / 20 seats at the bar (88 seats)
- ◆ Weekdays  
12:00-14:30 (L.O.14:00) 17:30-23:00 (Last Entry 22:00/L.O.22:30)
- ◆ Holidays  
12:00-15:00 (L.O.14:30) 17:30-23:00 (Last Entry 22:00/L.O.22:30)

肉の匠が仕入れた厳選黒毛和牛を  
リーズナブルに楽しめる



## 焼肉どうらく天神橋三丁目店

Yakiniku Douraku Tenjinbashi 3chome

取扱牛 | 黒毛和牛・近江牛ホルモン  
Handling Beef | Japanese black beef, Omi beef offal

大阪府大阪市北区天神橋 3-8-19 天三北木村ビル 1F

- ◆ 8テーブル / カウンター 4 席 (全 40 席)
- ◆ 平日  
11:30-14:30 (L.O.14:00) 17:30-22:00 (最終入店 21:00/L.O.21:30)
- ◆ 土日祝  
11:30-16:00 (L.O.15:30) 17:00-22:00 (最終入店 21:00/L.O.21:30)

Tensankita Kimura Bldg. 3-8-19 Tenjinbashi, Kita-ku, Osaka

- ◆ 8 tables / 7 seats at the bar (40 seats)
- ◆ Weekdays  
11:30-14:30 (L.O.14:00) 17:30-22:00 (Last Entry 21:00/L.O.21:30)
- ◆ Holidays  
11:30-16:00 (L.O.15:30) 17:00-22:00 (Last Entry 21:00/L.O.21:30)

厳選黒毛和牛がおひとり様でも  
楽しめるフラットな店内



## 焼肉どうらく天神橋四丁目店

Yakiniku Douraku Tenjinbashi 4chome

取扱牛 | 黒毛和牛・近江牛ホルモン  
Handling Beef | Japanese black beef, Omi beef offal

大阪府大阪市北区天神橋 4-8-23

- ◆ 10テーブル / カウンター 10 席 (全 43 席)
- ◆ 平日  
11:30-14:30 (L.O.14:00) 17:30-22:00 (最終入店 21:00/L.O.21:30)
- ◆ 土日祝  
11:30-16:00 (L.O.15:30) 17:00-22:00 (最終入店 21:00/L.O.21:30)

4-8-23 Tenjinbashi, Kita-ku, Osaka

- ◆ 10 tables / 10 seats at the bar (43 seats)
- ◆ Weekdays  
11:30-14:30 (L.O.14:00) 17:30-22:00 (Last Entry 21:00/L.O.21:30)
- ◆ Holidays  
11:30-16:00 (L.O.15:30) 17:00-22:00 (Last Entry 21:00/L.O.21:30)

# SHOP LIST



## 焼肉どうらく十三店

Yakiniku Douraku Juso



## 焼肉どうらく京都六角通り店

Yakiniku Douraku Kyoto rokkakudori



## PREMIUM 離宮京都三条店

Yakiniku Douraku Premium Rikyu Kyoto Sanjo

取扱牛 Handling Beef	黒毛和牛 Japanese black beef
----------------------	-----------------------------

取扱牛 Handling Beef	太田牛・神戸牛・近江牛ホルモン Ota beef, Kobe beef, Omi beef offal
----------------------	--

取扱牛 Handling Beef	近江牛・神戸牛 Omi beef, Kobe beef
----------------------	--------------------------------

大阪府大阪市淀川区十三本町1-2-8

◆ 6テーブル / カウンター 7席 (全 35 席)

◆ 平日  
12:00-14:30 (L.O.14:00) 17:30-23:00 (最終入店 22:00/L.O.22:30)  
◆ 土日祝  
12:00-15:00 (L.O.14:30) 17:30-23:00 (最終入店 22:00/L.O.22:30)

京都府京都市中京区松ヶ枝町455

◆ 17テーブル (全 70 席)

◆ 平日  
12:00-14:30 (L.O.14:00) 17:00-22:00 (最終入店 21:00/L.O.21:30)  
◆ 土日祝  
11:00-15:30 (L.O.15:00) 17:00-22:00 (最終入店 21:00/L.O.21:30)

京都府京都市中京区三条通寺町東入石橋町25-1

◆ 22テーブル (全 100 席)

◆ 平日  
12:00-14:30 (L.O.14:00) 17:00-22:00 (最終入店 21:00/L.O.21:30)  
◆ 土日祝  
11:00-15:30 (L.O.15:00) 17:00-22:00 (最終入店 21:00/L.O.21:30)

1-2-8 Jusohonmachi, Yodogawa-ku, Osaka

◆ 6 tables / 7 seats at the bar (35 seats)

◆ Weekdays  
12:00-14:30 (L.O.14:00) 17:30-23:00 (Last Entry 22:00/L.O.22:30)  
◆ Holidays  
12:00-15:00 (L.O.14:30) 17:30-23:00 (Last Entry 22:00/L.O.22:30)

455 Matsugaecho, Nakagyo-ku, Kyoto

◆ 17 tables (70 seats)

◆ Weekdays  
12:00-14:30 (L.O.14:00) 17:00-22:00 (Last Entry 21:00/L.O.21:30)  
◆ Holidays  
11:00-15:30 (L.O.15:00) 17:00-22:00 (Last Entry 21:00/L.O.21:30)

25-1 Ishibashicho, Nakagyo-ku, Kyoto

◆ 22 tables (100 seats)

◆ Weekdays  
12:00-14:30 (L.O.14:00) 17:00-22:00 (Last Entry 21:00/L.O.21:30)  
◆ Holidays  
11:00-15:30 (L.O.15:00) 17:00-22:00 (Last Entry 21:00/L.O.21:30)



## 焼肉どうらく北谷店

Yakiniku Douraku Chatan

焼肉どうらくグループ沖縄第一号店としてオープン。リゾート感溢れるお洒落な店内で、昼は開放的な青空、夜は美しい夜景を望みながら、沖縄県産和牛「もどぶ牛」や沖縄ブランド豚「あぐー豚」など、沖縄ならではの美味しさを堪能頂けます。

This store was opened as a first Yakiniku Doraku in Okinawa. This is resort feeling restaurant, and you can enjoy the blue sky while noon, enjoy beautiful night view during night. In this space, you can enjoy Motobu Beef and Agu Pork which are Japanese beef and pork from Okinawa.

沖縄県中頭郡北谷町美浜34-3 3F

◆ 17テーブル (全 93 席)

◆ 平日  
11:30-16:00 (L.O.15:00) 17:30-22:00 (最終入店 21:00/L.O.21:30)  
◆ 土日祝  
11:30-16:00 (L.O.15:00) 17:30-22:00 (最終入店 21:00/L.O.21:30)



## ちからや心斎橋店

Chikaraya Shinsaibashi

ちからやでは新鮮な厳選ホルモンや銘柄牛の人気部位から希少部位まで、高品質・良質なお肉をリーズナブルな価格でお楽しみ頂けます。落ち着いたあるシックな店内で、利用シーンを問わずご利用頂けます。

You can enjoy fresh organ meet, also enjoy popular and rare part of brand beef.  
You can enjoy high quality meat with reasonable price.  
In any situation, you can use our relaxing and chill restaurant.

大阪府大阪市中央区博労町3-3-15

◆ 14テーブル / カウンター 8席 (全 45 席)

◆ 平日  
11:30-14:30 (L.O.14:00) 17:30-22:30 (最終入店 21:30/L.O.22:00)  
◆ 土日祝  
11:30-15:00 (L.O.14:30) 17:30-22:30 (最終入店 21:30/L.O.22:00)



3F, 34-3 Mihama, Chatan, Nakagami-gun, Okinawa

◆ 17 tables (93 seats)

◆ Weekdays  
11:30-16:00 (L.O.15:00) 17:30-22:00 (Last Entry 21:00/L.O.21:30)  
◆ Holidays  
11:30-16:00 (L.O.15:00) 17:30-22:00 (Last Entry 21:00/L.O.21:30)

3-3-15 Bakuromachi, Chuo-ku, Osaka

◆ 14 tables / 8 seats at the bar (45 seats)

◆ Weekdays  
11:30-14:30 (L.O.14:00) 17:30-22:30 (Last Entry 21:30/L.O.22:00)  
◆ Holidays  
11:30-15:00 (L.O.14:30) 17:30-22:30 (Last Entry 21:30/L.O.22:00)