

壱語屋特選炭火網焼メニュー

◆ 焼 肉

黒毛和牛ロース (タレ・塩)1,180 (税込 1,298)

黒毛和牛カルビ (タレ・塩)1,180 (税込 1,298)

黒毛和牛げんこつカルビ (中落ち)(タレ・塩)1,180 (税込 1,298)

ハラミ (タレ・塩) 980 (税込 1,078)

黒タン (タレ・塩)1,280 (税込 1,408)

上ミノ (タレ・塩)1,250 (税込 1,375)

国産牛レバー (タレ・塩) 780 (税込 858)

よく焼いてお召し上がりください

国産牛テッチャン (タレ・塩) 780 (税込 858)

国産牛センマイ (タレ・塩) 780 (税込 858)

4種類のホルモン盛り合わせ1,680 (税込 1,848)

(ミノ・テッチャン・センマイ・レバー)

トントロ 580 (税込 638)

国産ブランド鶏 580 (税込 638)

地 鶏 (阿波尾鶏) 780 (税込 858)

こころ踊る美味しさです

◆ 上焼肉 ～別格の味わい～

国産牛上黒タン (タレ・塩)	2,280 (税込 2,508)
国産牛上ハラミ (タレ・塩)	1,850 (税込 2,035)
黒毛和牛みすじロース (タレ・塩)	1,650 (税込 1,815)
黒毛和牛上ロース (タレ・塩)	1,650 (税込 1,815)
黒毛和牛フィレロース (タレ・塩)	2,580 (税込 2,838)
黒毛和牛上カルビ (タレ・塩)	1,650 (税込 1,815)
黒毛和牛特上カルビ (タレ・塩)	2,000 (税込 2,200)
黒毛和牛特選骨付カルビ (タレ・塩)	2,850 (税込 3,135)

◆ 海 鮮

いか	880 (税込 968)
帆立貝	980 (税込 1,078)
えび	980 (税込 1,078)
磯の盛り合わせ	1,250 (税込 1,375)
磯の香りをいっぱいに盛り合わせました	

◆ 焼野菜

ピーマン	450 (税込 495)
玉ねぎ	450 (税込 495)
とうもろこし	450 (税込 495)
にんにく焼き (スライス又は丸ごと)	450 (税込 495)
焼野菜の盛り合わせ	580 (税込 638)



焼肉コース

※お肉にこだわったお得なコースです

壹の蔵膳 5,500円 (税込6,050円)

- 善の彩 ■ 果の酒・旬采盛り
- 響の彩 ■ 国産牛 上黒タン塩、
黒毛和牛 上カルビと上ロース、
包み鮮野菜、キムチとナムルの盛り合わせ
- 穀の彩 ■ 冷麺小鉢、石釜ピビンバと湯汁、つけもの
- 寛の彩 ■ 四季菓



貳の蔵膳 6,500円 (税込7,150円)

- 善の彩 ■ 果の酒・旬采盛り
- 響の彩 ■ 国産牛 上黒タン、
塩黒毛和牛 上カルビと上ロース、
みすじロースと上ハラミ、
包み鮮野菜、キムチとナムルの盛り合わせ
- 穀の彩 ■ 冷麺小鉢、石釜ピビンバと湯汁、つけもの
- 寛の彩 ■ 四季菓



参の蔵膳 8,500円 (税込9,350円)

- 善の彩 ■ 果の酒・旬采盛り
- 響の彩 ■ 国産牛上黒タン塩、
黒毛和牛フィレロース (120g)、
黒毛和牛特選骨付きカルビ、
みすじロースと上ハラミ、
包み鮮野菜・キムチとナムルの盛り合わせ
- 穀の彩 ■ 冷麺小鉢、石釜ピビンバと湯汁、つけもの
- 寛の彩 ■ 四季菓

— スペシャル版 —

◆ 和牛特選肉の盛り合わせ ◆

素材の味が引き立つ塩味がおすすめです

9,800円 (税込10,780円)

(2・3名様用)

上黒タン塩・特選骨付きカルビ・上ロース
フィレロース (120g)・みすじロース・上ハラミ



◆ 一品料理

4種類の野菜のナムル	880 (税込 968)
チャンジャ (タラのエラの塩辛)	580 (税込 638)
豚 足	580 (税込 638)
韓風もつ煮込み	580 (税込 638)
チャプチェ	780 (税込 858)
春雨と野菜を炒めた辛口の料理です	
韓国冷奴	680 (税込 748)
韓国海苔	480 (税込 528)
石焼チヂミ (キムチ入り又はキムチ抜き)	1,380 (税込 1,518)
生地に風味豊かなそば粉をブレンドしています (25分位)	
センマイ (酢味噌とコチジャンソースで)	880 (税込 968)
タコとイカのフェ	1,480 (税込 1,628)
新鮮なタコとイカを辛い酢みそで味付けしたものです	
サーモンのタタキ	1,480 (税込 1,628)
新鮮なサーモンを壺語屋スタイルでお召し上がりください	
黒毛和牛ユッケ	1,880 (税込 2,068)
おいしく安全にお召し上がり頂けるように、1人前ずつパック詰めし、ご提供します。	
壺語屋オリジナルのたれで、お召し上がりください	

◆ キムチ

白菜キムチ (浅・熟成)	680 (税込 748)
大根漬 (カクテキ)	680 (税込 748)
胡瓜漬 (オイキムチ)	680 (税込 748)
4種類のキムチ盛り	780 (税込 858)

◆ サラダ

バリバリサラダ 600 (税込 660)

サニーレタス・サラダ菜が豊富なしょうゆ味のサラダです

磯サラダ 750 (税込 825)

10種類の野菜、ワカメ、コンブ、シーフードを

オリジナルドレッシングであえたサラダです

コッチョリサラダ 600 (税込 660)

サラダ菜、ねぎ、きゅうりをゴマ酢じょうゆドレッシングであえたサラダです

チシャ菜 (2種類の特製ミソ添え) 680 (税込 748)

チシャ菜に特製ミソをつけ、お肉やごはんを巻いてお召し上がりください

トマトサラダ 730 (税込 803)

◆ スープ

わかめスープ 500 (税込 550)

たまごスープ 500 (税込 550)

具だくさんの野菜スープ 700 (税込 770)

コムタンスープ 750 (税込 825)

牛テールをじっくり煮込んだコクのあるスープです

カルビスープ 700 (税込 770)

ユッケジャンスープ 700 (税込 770)

テグタンスープ 880 (税込 968)

にんにくスープ 700 (税込 770)



◆ チゲ（鍋）

豆腐とキムチチゲ 980（税込 1,078）

豆腐が主役の具たくさんな辛みそ鍋です

海鮮チゲ（2人前位） 1,480（税込 1,628）

エビ・イカ・ホタテ・サーモン等のボリュームたっぷりの辛みそ鍋です

◆ 御飯・雑炊・麺

ピビンバ 880（税込 968）

石焼ピビンバ 1,180（税込 1,298）

クッパ 880（税込 968）

具たくさんの野菜クッパ（ご飯又は韓国麺又はうどん） 980（税込 1,078）

コムタンクッパ（ご飯又は韓国麺又はうどん） 980（税込 1,078）

牛テールスープの栄養たっぷりの雑炊です

カルビクッパ（ご飯又は韓国麺又はうどん） 980（税込 1,078）

ユッケジャンクッパ（ご飯又は韓国麺又はうどん） 980（税込 1,078）

テグタンクッパ（ご飯又は韓国麺又はうどん） 980（税込 1,078）

ライス（新潟岩船産こしひかり） 380（税込 418）

（大） 450（税込 495）

（小） 300（税込 330）

冷 麺（北海道産麺） 980（税込 1,078）

「お口さっぱり」の定番

メ（シメ）のスガキヤラーメン 580（税込 638）

「名古屋のソウルフード」と呼ばれるラーメンが登場。

関東の店舗で食べられるのは壱語屋だけです。

◆ アイスクリーム・氷菓各種

バニラアイス 580 (税込 638)

宇治抹茶アイス 580 (税込 638)

りんごシャーベット 580 (税込 638)

いちごシャーベット 580 (税込 638)

柑橘シャーベット 580 (税込 638)



ドリンクメニュー

◆ ビール

生ビール（大）	980（税込 1,078）
（中）	780（税込 858）
（小）	580（税込 638）
瓶ビール（中瓶）	830（税込 913）
クラフトビール各種	900（税込 990）
〈スタッフにお尋ねください〉	

◆ サワー・チューハイ

チューハイ	グラス 各 580（税込 638）
レモン、グレープフルーツ	ジョッキ 各 830（税込 913）
ウーロンハイ	

◆ 日本酒・マッコリ

八海山	780（税込 858）
田 酒	880（税込 968）
純米どぶろく ボトル	2,500（税込 2,750）
国産マッコリ うさぎのダンス	2,100（税込 2,310）

◆ 果実酒

うめ酒 ロック・水割り・ソーダ割	680（税込 748）
------------------	-------------

◆ ウイスキー

イチローズモルト&グレーン..... s 680 (税込 748)

w 880 (税込 968)

シーバスリーガル 12 年 s 680 (税込 748)

w 880 (税込 968)

◆ ワイン

グラスワイン (赤・白) 各 680 (税込 748)

WINE LIST

◆ 日本ワイン

井筒ワイン【長野県】

メルロー (赤) 3,800 (税込 4,180)

日本ワインコンクール 2024 《銀賞》

優しくふくやかな果実味がタンニン分などの骨格を包み込む様にして広がる柔らかい呑み口

シャルドネ (白) 3,800 (税込 4,180)

日本ワインコンクール 2024 《銀賞》

適度な果実味にしっかりと心地好い酸。凛としたきれいな輪郭を持つ辛口の白

フジクレール【山梨県】

クラノオト 桃 (甘口フルーツワイン) 4,200 (税込 4,620)

果実味を存分に楽しめる無濾過のフレッシュ&低アルコール (5%) のワイン

◆ 輸入ワイン

オレンジワイン アランサットノンフィルター 3,800 (税込 4,180)

(イタリア) ピノ・グリージョ／ソーヴィニヨン・ブラン

ウンドラーガ グラン・レゼルバ (赤) 4,800 (税込 5,280)

(チリ) カベルネソーヴィニヨン

ルイ・ラトゥール サントネ・ルージュ (赤) 7,300 (税込 8,030)

(フランス・ブルゴーニュ) ピノノワール

◆ スパークリングワイン

バルディビエソ・ブリュット (白) 3,800 (税込 4,180)

(チリ) シャルドネ／ピノノワール



古き良き時代の伝統を受けついだ日本の蔵造り焼酎
手作りの製法に素朴な日本の心が息づいています

◆ 厳選蔵焼酎..... シングル 各 480 (税込 528)

ストレート、ロック、水割り、お湯割りダブル

ダブル 各 680 (税込 748)

ソーダ割り、ウーロン茶割り

[トッピング] 梅干し、レモン、キュウリ細切り.....各種 100 円 (税込 110)

各種焼酎ツボ入り 480ml2,280 (税込 2,508)

1. 富乃宝山 (芋・鹿児島)

5. 佐藤の麦 (麦・鹿児島)

2. もぐら (芋・鹿児島)

6. 中々 (麦・宮崎)

3. 晴耕雨読 (芋・鹿児島)

7. 鍛高譚 (紫蘇・北海道)

4. 一粒の麦 (麦・鹿児島)

◆ ソフトドリンク・ノンアルドリンク

サッポロプレミアムフリー	680 (税込 748)
ハイネケンフリー	680 (税込 748)
ジンジャエール (甘・辛)	430 (税込 473)
コカコーラ	430 (税込 473)
伊良コーラ (希少クラフト)	680 (税込 748)
— made in 東京 —	
ウーロン茶	430 (税込 473)
黒ウーロン茶	480 (税込 528)
100% オレンジジュース	430 (税込 473)
100% りんごジュース	430 (税込 473)
コーヒー (ホット・アイス)	430 (税込 473)
ミネラルウォーター	480 (税込 528)
スパークリングウォーター	530 (税込 583)



LUNCH MENU

本格炭火焼肉 昼の膳

平 日 午前11:30～ラストオーダー午後2:00 閉店2:45
土日祝 午前11:30～ラストオーダー午後2:00(ランチメニューに限り)

- 炭火焼肉定食A..... 1,300(税込1,430)
焼肉ハラミ、サラダ、キムチ、ナムル、冷奴、韓国のみ、スープ、ライス
- 炭火焼肉定食B..... 1,850(税込2,035)
焼肉黒タン塩、ハラミ、サラダ、キムチ、ナムル、冷奴、韓国のみ、スープ、ライス
- 炭火焼肉定食C..... 1,450(税込1,595)
焼肉カルビ(又はロース)、サラダ、キムチ、ナムル、冷奴、韓国のみ、スープ、ライス
- 炭火焼肉定食D..... 2,100(税込2,310)
焼肉黒タン塩、カルビ(又はロース)、サラダ、キムチ、ナムル、冷奴、韓国のみ、スープ、ライス
- 炭火焼肉定食E..... 2,100(税込2,310)
焼肉上ロース、サラダ、キムチ、ナムル、冷奴、韓国のみ、スープ、ライス
- 炭火焼肉定食F..... 3,600(税込3,960)
上カルビ、上ロース、みすじロース、サラダ、キムチ、ナムル、冷奴、韓国のみ、スープ、ライス
- チゲランチ..... 1,300(税込1,430)
豆腐チゲ、サラダ、キムチ、ナムル、韓国のみ、ライス
- 温麺ランチ(冷麺ランチ)..... 1,250(税込1,375)
カルビ温麺(又は冷麺)、サラダ、キムチ、ナムル、冷奴、韓国のみ
- 石釜ピビンバ定食..... 1,450(税込1,595)
石釜ピビンバ、スープ、サラダ、キムチ、冷奴、韓国のみ

ランチドリンク +250 円 (税込 275 円)

コカ・コーラ

100%オレンジジュース

100%リンゴジュース

ウーロン茶、黒ウーロン茶

コーヒー (ホット・アイス)



本格炭火焼肉

壱語屋

市ヶ尾 蔵の膳