

おいしいものをみんなで食べる喜び
伝統のねぎタン塩と美味い肉
いつ来ても、心地よい焼肉屋を目指して

店舗一覧

旅亭 まんぷく 六本木ヒルズ店
東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズヒルサイド B1F
TEL:03-5414-5329

自由が丘 まんぷく
東京都目黒区自由が丘2-9-12 2F
TEL:03-3718-6643

代々木上原 まんぷく
東京都渋谷区西原3-1-4 101
TEL:03-3468-5580

青山 まんぷく
東京都港区南青山3-14-2 1F
TEL:03-5413-5529

二子玉川 まんぷく
東京都世田谷区玉川3-13-8 柳小路南角2F
TEL:03-5797-2529

系列店舗

西麻布 胡同
東京都港区西麻布3-24-20 1F
TEL:03-3405-9911

西麻布 十々
東京都港区西麻布4-1-8 1F
TEL:03-5467-2213

海外店舗

WEST L.A.
2125 Sawtelle Boulevard, Los Angeles, CA 90025
TEL (310) 473-0580

COSTA MESA
891 Baker St #A-2, Costa Mesa CA 92626
TEL (714) 708-3290

TORRANCE
1870 W Carson St Torrance CA 90501
TEL (424) 271-7830

WEST HOLLYWOOD
8486 W 3rd Street L.A. CA 90048
TEL (323) 847-5061



はじまりの野菜と自慢のお料理
焼肉のお供にお楽しみください

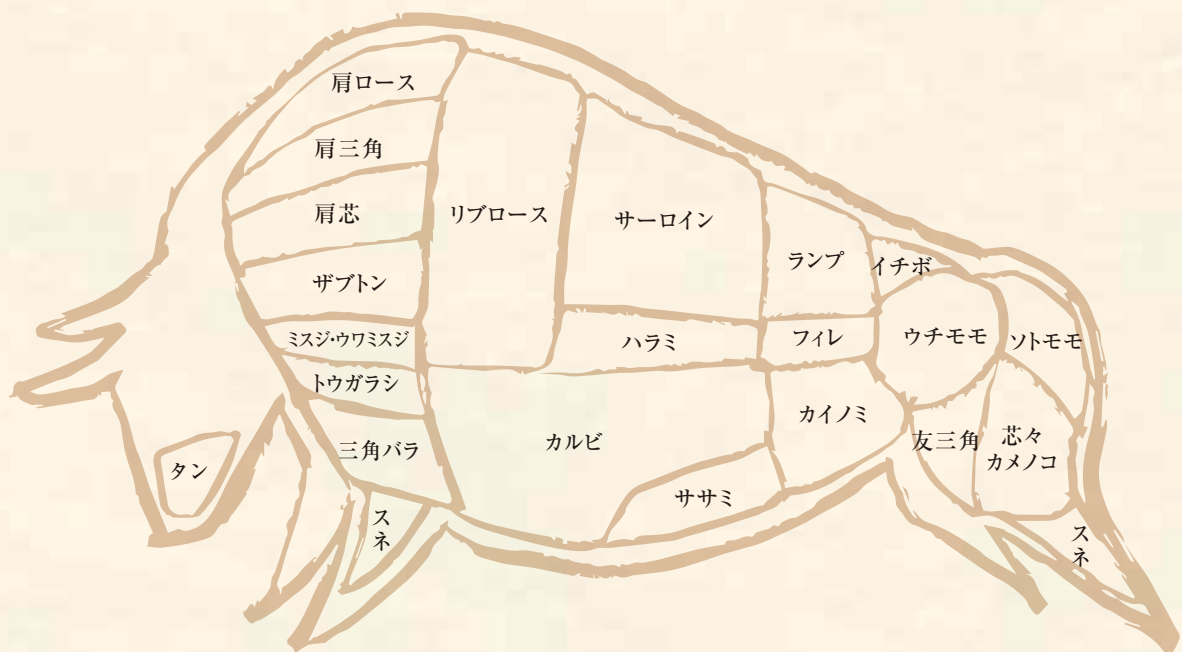
キムチ

- 白菜キムチ 四八〇
- カクテキ 四八〇
- オイキムチ 四八〇
- キムチ盛り合わせ 七五〇

ナムル

- もやしナムル 四五〇
- 青菜ナムル 四五〇
- ぜんまいナムル 四五〇
- 大根ナムル 四五〇
- ナムル盛り合わせ 七五〇

お肉の部位



野菜

- まんぷくサラダ 七五〇
- キャベツの千切りサラダ 五五〇
- 包み野菜(サンチュ、エゴマ) 六五〇

三ヶ月寝かせたニンニク醤油と
たっぷりの刻みネギをベースにした
まんぷくのドレッシング。
焼肉のお供に是非お試しください。

スパークリングワイン

デ・ルボルトロリマー

グラス 一〇〇〇

ボトル 五九〇〇

赤ワインボトル

ピノワール オーボンクリマ

七五〇〇

ピノワール ダックホーン デコイ

一三〇〇〇

シャンパン

ドラピエ ブリュット ナチュール

一〇〇〇〇

ボランジェ スペシャル キュヴェ NV 一四〇〇〇

メルロー チャールズスミス ベルベットデビル 四七〇〇

一四〇〇〇

ハウスワイン

ハウスワイン (赤/白)

グラス 八〇〇

シラー クライン

五五〇〇

ボトル 四五〇〇

シラー レイミー

一二五〇〇

白ワインボトル

ソーヴィニヨンブラン ブランダー

五五〇〇

シャルドネ ファーストプレス

六五〇〇

シャルドネ ダックホーン

九八〇〇

カベルネソーヴィニヨン ダックホーン

七六〇〇

カベルネソーヴィニヨン ナパハイランズ

八八〇〇

カベルネソーヴィニヨン ジョエルゴッド

一一〇〇〇

カベルネソーヴィニヨン ガーギッチヒルズ 一九〇〇〇

刺身



黒毛和牛のユツケ

一六〇〇

黒毛和牛の塩ユツケ

一六〇〇

黒毛和牛の握り

二貫 八八〇

白センマイ刺し

八五〇

ねぎ塩ユツケ巻

四切れ 一〇〇〇

霜降り炙り握り

二貫 一〇〇〇

当店は、港区保健所より認定された認定生食用肉取扱者等設置施設としてユツケ/牛刺しをご提供しております。一般的に、牛肉の生食は食中毒のリスクがございます。お子様やご高齢のお客様には、ご提供を控えて頂く場合がございます。予めご了承ください。

逸品料理

韓国のり

三五〇

チャンジャ

五〇〇

豚足

六五〇

塩チャプチェ

八五〇

イカゲソとお野菜のチヂミ

九八〇

青唐辛子のチヂミ

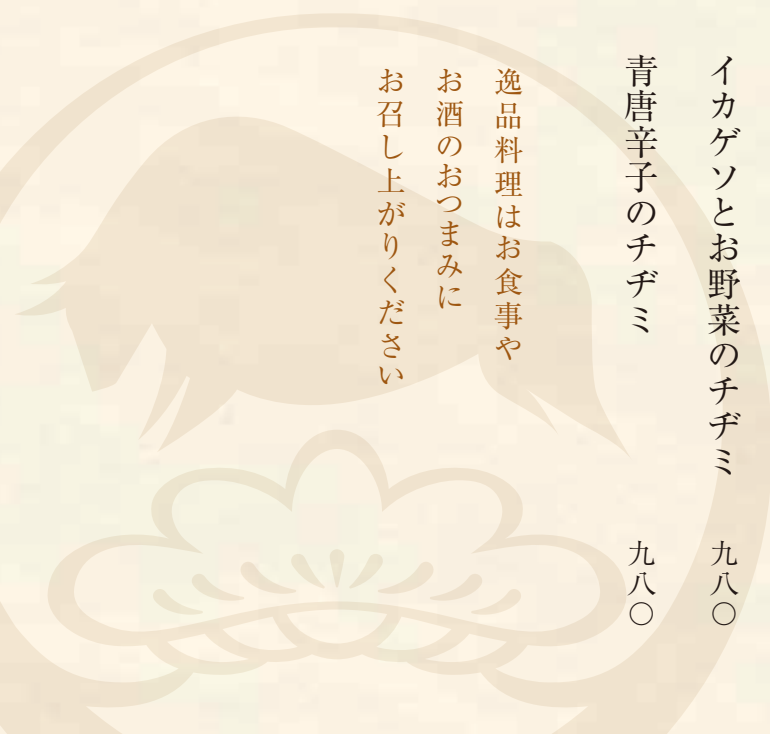
九八〇

逸品料理はお食事や

お酒のおつまみに

お召し上がりください

厳選した黒毛和牛に、秘伝のタレで味付けした黒毛和牛のユツケ。絶品です。



まんぷく伝統の味

ご存知、ねぎミンチでたいたいたねぎタン塩／ねぎ塩カルビは、まんぷく発祥のオリジナル。特製ブレンドのスパイスがお肉の味を引き立てます。



名物 ねぎ塩焼き

名物 ねぎ塩焼き

ねぎにこだわり、胡椒にこだわり、そして上質のタンにこだわった六〇年愛される「まんぷく」の名物です。

- ねぎタン塩 一五五〇
- 上ねぎタン塩 二一〇〇
- ねぎカルビ塩 一四五〇
- 上ねぎカルビ塩 二一〇〇

厳選 上赤身ロース

研究しつくされた自家製タレとの相性も抜群です。

一六〇〇

定番焼肉

- カルビ 一三二〇
- 上カルビ 一九八〇
- ハラミ 一五〇〇
- 米澤豚サムギョプサルとサンチュのセット 一六〇〇
- トントロ 八五〇
- 軍鶏 九八〇

日本酒

- 澤屋まつもと 純米酒 七五〇
- 作 純米吟醸 七五〇
- 醸し人久平次 純米大吟醸 八〇〇
- 瀬祭45 純米大吟醸 八五〇

韓国酒

- 純生マッコリ グラス六八〇/かめ二〇〇〇 一三〇〇
- チャミスル 360ml 一三〇〇

果実酒

- 角玉梅酒 七〇〇
- あらごし桃酒 七〇〇
- 柚子酒 七〇〇

ソフトドリンク

- 旬の果物ジュース/ソーダ 七〇〇
- 信州産 すりおろしリンゴ汁 六五〇
- 烏龍茶 四五〇
- 黒烏龍茶 五五〇
- ジャスミン茶 四五〇
- 緑茶 四五〇
- オレンジジュース 四五〇
- コーラ 四五〇
- ジンジャーエール(辛口/甘口) 四五〇
- カルピスジュース/ソーダ 四五〇
- ふじミネラルスパークリング 六五〇
- 烏龍茶/緑茶/ジャスミン茶 デキャンタ 七五〇
- 黒烏龍茶 デキャンタ 九五〇



お飲み物

ビール

生ビール 一番搾り	八〇〇
生ビール 小	五五〇
瓶ビール クラシッククラガー	八五〇
瓶ビール ヒューガルデン	八〇〇
ノンアルコール ゼロイチ	六〇〇

焼酎

麦 中々	グラス七〇〇/ボトル五三〇〇
麦 佐藤	グラス八八〇
芋 富乃宝山	グラス/ボトル七〇〇/五三〇〇
芋 晴耕雨読	グラス七〇〇
芋 伊佐美	グラス九五〇
芋 村尾	グラス一六五〇

ウイスキー

角ハイボール	七五〇
知多	八八〇
白州	八八〇
バランタイン17年	一二〇〇

サワー

レモンサワー	六八〇
柚子サワー	六八〇
梅干しサワー	七八〇
緑茶ハイ	六八〇
ウーロンハイ	六八〇
ジャスミンハイ	六八〇
黒ウーロンハイ	七八〇

焼き野菜

焼き野菜盛り合わせ	九八〇
ニンニクのオイル焼き	六〇〇

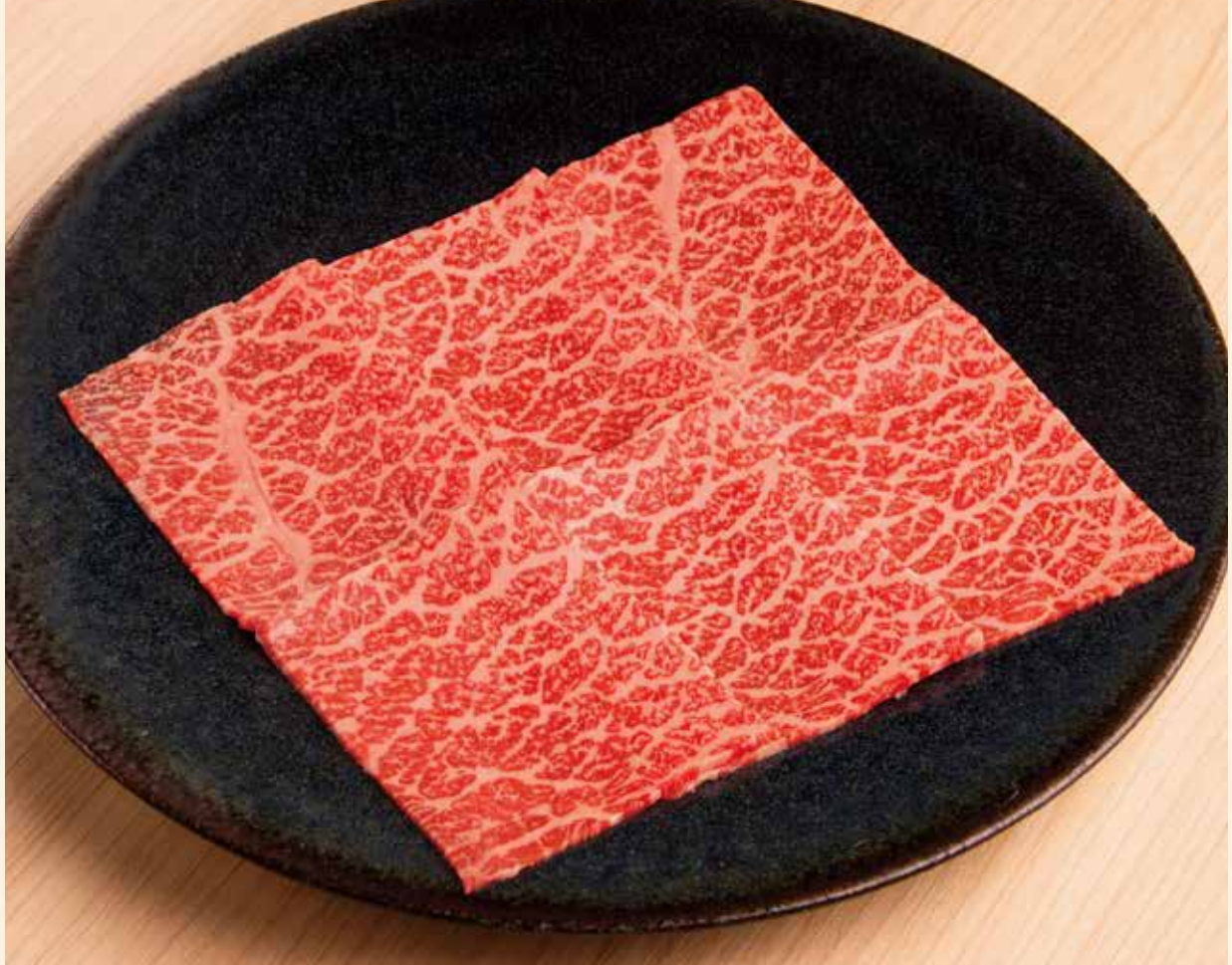
特選肉

厚切りタン	二六五〇
ザブトンの炙り焼き	二六〇〇
特上カルビ	二六〇〇

ホルモン

上ミノ	一〇八〇
シマチヨウ	九八〇
レバー	九八〇
ホルモンの盛り合わせ	一七八〇

脂身の多いホルモンは、一度に大量に焼くと火災事故に繋がる場合があります。安心してお楽しみいただくため、一定量ずつ焼いていただける様、お願い申し上げます。



厳選 上赤身ロース



豆腐チゲ

石焼ビビンバ

スープ

プラス百円でクッパに致します。

- ユツケジャンスープ ハーフ レギュラー 六五〇～八五〇
- コムタンスープ 七五〇～九五〇
- 玉子スープ 四〇〇～五五〇
- 豆腐チゲ 一一〇〇

飯

- ビビンバ 七五〇
- ユツケビビンバ 一五五〇
- 石焼ビビンバ 一一〇〇
- ガーリックライス 八五〇
- ねぎ飯 小 三〇〇～三五〇 中 三五〇～四〇〇 大 四〇〇
- ライス 小 二〇〇～二五〇 中 二五〇～三〇〇 大 三〇〇

麺

- 冷麺 ハーフ レギュラー 七五〇～一一〇〇
- ビビン麺 七五〇～一一〇〇
- ユツケジャン麺 七五〇～九五〇

甘味

- ココナッツミルクプリン 五五〇
- 赤玉キャラメルプリン 五五〇
- (赤坂ペスカデリア監修)
季節シャーベット 三五〇
- アイス各種 三五〇

まんぷくコース

まんぷくの名物のねぎタン塩と焼肉の定番のお楽しみ頂けるコースです。

《二名様より》

お一人様 六五〇〇

- 【前菜】 キムチ盛り合わせ
- 【サラダ】 キャベツサラダ
- 【刺身】 黒毛和牛のユツケ
- 【名物】 ねぎタン塩／ねぎカルビ塩
- 【タレ焼肉】 カルビ／ハラミ／ロース
ミノ／シマチョウ
- 【塩焼肉】 米沢豚と包み野菜のセット
- 【メ物】 冷麺もしくは玉子クッパ
- 【デザート】 季節のシャーベット

旅亭の肉コース

和牛刺身、ねぎタン塩、様々な希少部位などがお楽しみ頂ける肉づくしのコースです。

《二名様より》

お一人様 九〇〇〇

- 【前菜】 キムチ2種
- 【サラダ】 まんぷくサラダ
- 【刺身】 黒毛和牛の塩ユツケ
和牛赤身の素麺
和牛の炙り握り
- 【名物】 ねぎタン塩
- 【塩焼肉】 和牛ハラミ／苺々
- 【ボン酢】 みすじ／かめのこ
- 【タレ焼肉】 友三角／ランプ
- 【炙り】 ザブトンの炙り焼き
- 【メ物】 牛出汁茶漬け
- 【甘味】 季節のシャーベット

おまかせ会席コース

当店の料理長が自信を持ってお勧めする肉会席。記念日や接待に是非ご利用下さい。

《二名様より》

お一人様 一三五〇〇

- 【前菜】 今宵の前菜3種
- 【サラダ】 まんぷくサラダ
- 【刺身】 ねぎ塩ユツケ巻
和牛の赤身握り
- 【名物】 上ねぎタン塩／厚切りタン塩
- 【塩焼き】 ファイレ
- 【箸休め】 茶碗蒸し
- 【極上和牛】 みすじ／和牛ハラミ
- 【炙り】 ザブトンの炙り焼き
- 【メ物】 黒毛和牛のちらし寿司(椀付き)
- 【甘味】 季節のシャーベット