

おいしいものをみんなで食べる悦び

伝統のねぎタン塩と美味しい肉

いつ来ても、心地よい焼肉屋を目指して

グラントメニュー



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

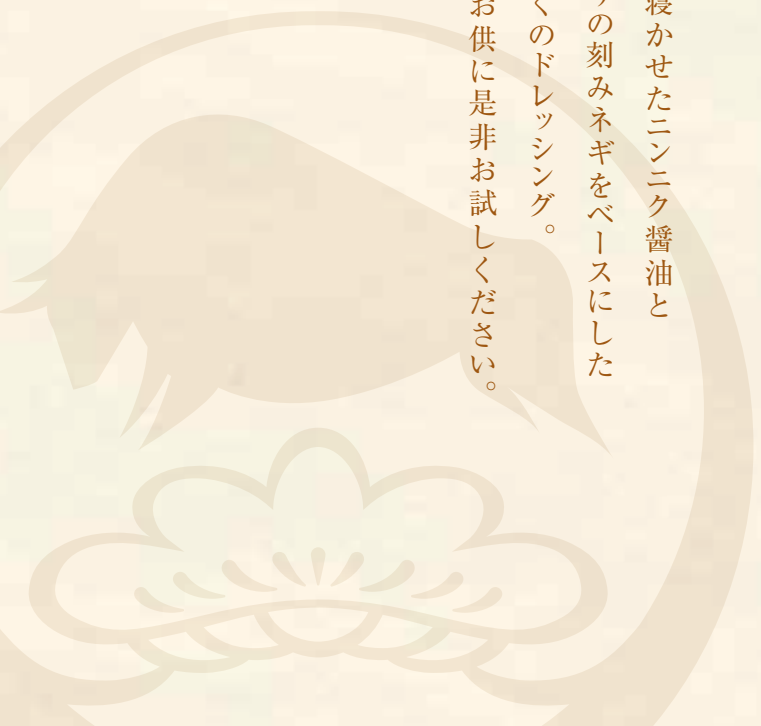
- もやしナムル 四五〇
- 青菜ナムル 四五〇
- ぜんまいナムル 四五〇
- 大根ナムル 四五〇
- ナムル盛り合わせ 七五〇



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
たつ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。



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

当店は、世田谷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

韓国のみ	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。





名物 ねぎ塩焼き


まんぷく伝統の味

ご存知、ねぎミンチでたいたねぎタン塩／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

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

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





厳選 上赤身ロース

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

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。



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 一〇〇

麺



冷麺 ハーフ レギュラー 七五〇～一〇〇〇

ビビン麺 七五〇～一〇〇〇

ユツケジャン麺 七五〇～九五〇

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 一〇〇〇



ガーリックライス 八五〇

ねぎ飯 小 中 大 三〇〇～三五〇～四〇〇

ライス 小 中 大 二〇〇～二五〇～三〇〇

甘味

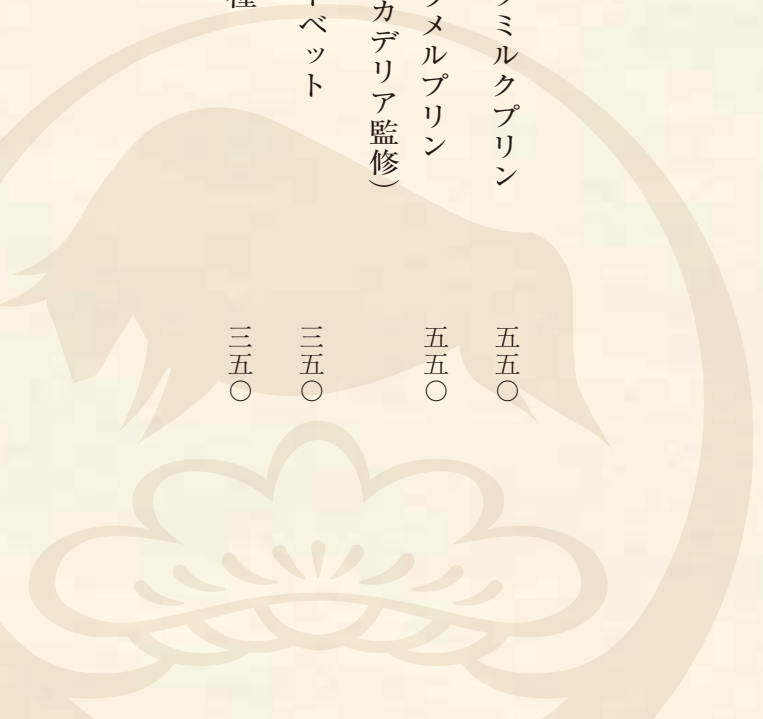
ココナッツミルクプリン 五五〇

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





云

まんぷくコース

元祖ねぎ塩焼きをはじめ、
当店の定番の品々を合わせた
おすすめのコースです。

《二名様より》

お一人様

五〇〇〇

【前菜】

キムチ盛り合わせ
ナムル盛り合わせ

【サラダ】

まんぷくサラダ
サンチュ

【名物】

ねぎタン塩
ねぎカルビ塩

【タレ焼き】

カルビ
ハラミ

ロース

【ホルモン】

シマチヨウ

【メ物】

冷麺 または クツパ
ゆずアイス

【デザート】

ゆずアイス

特選コース

お刺身や握り、西原焼き、特選部位
など贅沢に盛り込んだまんぷくの特選
コースです。特別なお食事の際には是非。

《二名様より》

お一人様

六五〇〇

【前菜】

季節キムチ
季節ナムル

【刺身】

和牛にぎり
塩ユツケ

【サラダ】

まんぷくサラダ
上ねぎタン塩

【塩焼き】

特上カルビ塩

【炙り焼き】

ザブトンの炙り焼き
特選和牛三種盛り

【メ物】

麺類、クツパ類
（各種からお選びいただけます）

【デザート】

ゆずアイス

お飲み物

ビール

生ビール 一番搾り	七〇〇
生ビール 小	五〇〇
瓶ビール クラシッククラガー	七五〇
瓶ビール ヒューガルデン	七五〇
ノンアルコール ゼロイチ	五五〇

ワイン

ハウスワイングラス	赤/白 七〇〇
ハウスワインデキャンタ	赤/白 二四〇〇
ハウスワインボトル	赤/白 三〇〇〇
赤 テイリア マルベック	シラー 四〇〇〇
赤 ロバートモンダヴィ	カベルネ 五四〇〇
赤 ロシアンヴァレー	ピノノワール 六五〇〇
白 トレスパラシオス	シャルドネ 四〇〇〇

スパークリングワイン

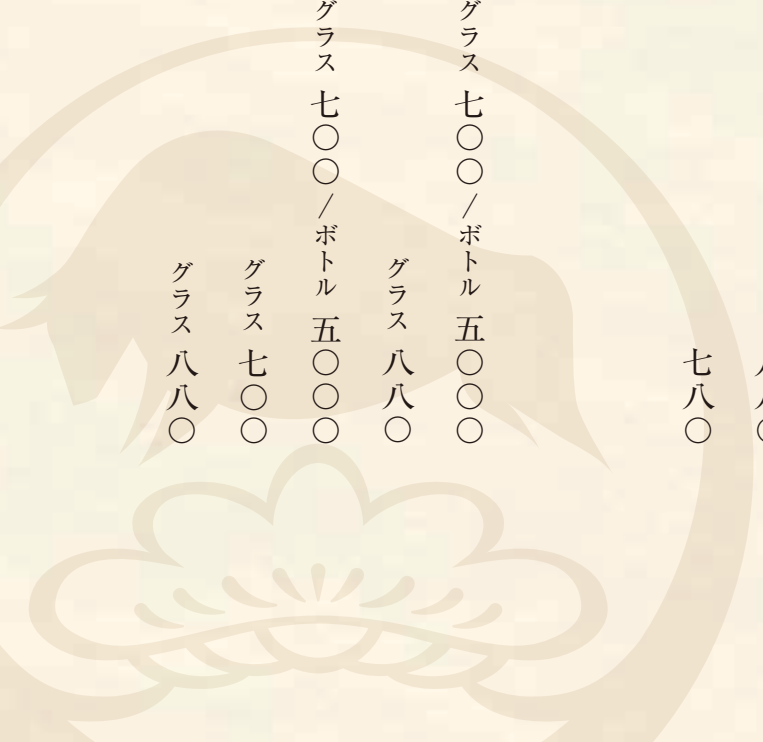
カペッタブリュット	HALFボトル 二四〇〇
クレマンドリムー	五八〇〇

ウイスキー

角ハイボール	六八〇
知多	八八〇
白州	八八〇
IWハーバー	七八〇

焼酎

麦 中々	グラス 七〇〇 / ボトル 五〇〇〇
麦 佐藤	グラス 八八〇
芋 富乃宝山	グラス 七〇〇 / ボトル 五〇〇〇
芋 刀	グラス 七〇〇
芋 佐藤黒	グラス 八八〇



日本酒

榮川 本醸造

八八〇

瀬祭 純米大吟醸 45

一一〇〇

韓国酒

純生マッコリ

グラス 六八〇 / ボトル 二〇〇〇

チャミスル

HALF 一三〇〇

果実酒

角玉梅酒

六八〇

柚子酒

六八〇

あらごし桃酒

六八〇

サワー

レモンサワー

六五〇

柚子サワー

六五〇

ウーロンハイ

六五〇

ジャスミンハイ

六五〇

黒ウーロンハイ

七五〇

ジンジャーハイボール

七五〇

ソフトドリンク

ラムネ

四〇〇

コーラ

四〇〇

ジンジャーエール

四〇〇

カルピス

四〇〇

オレンジジュース (ポンジュース)

五〇〇

すりおろしりんご汁

五〇〇

柚子ジュース / ソーダ

四〇〇

烏龍茶

グラス 四〇〇 / デキャンタ 七〇〇

ジャスミン茶

グラス 四〇〇 / デキャンタ 七〇〇

黒ウーロン茶

グラス 五〇〇 / デキャンタ 九〇〇

ふじミネラルスパークリング

六五〇

店舗一覧

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

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

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

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

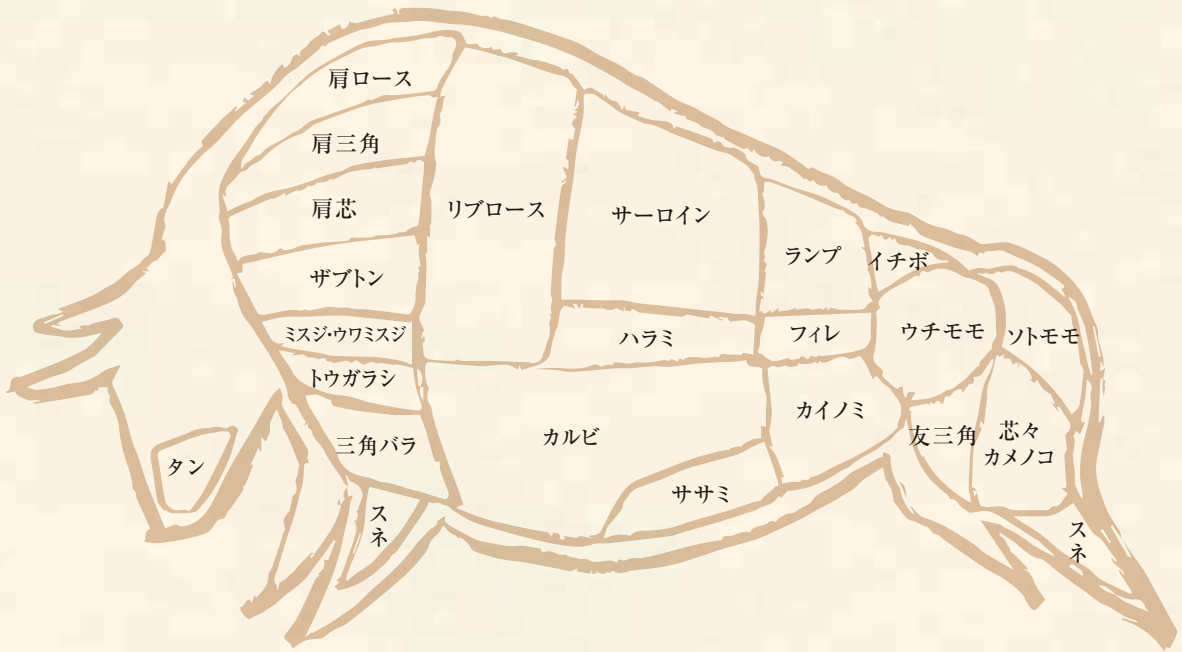
TEL (424) 271-7830

WEST HOLLYWOOD

8486 W 3rd Street L.A. CA 90048

TEL (323) 847-5061

お肉の部位



お弁当・お土産

各種ご用意がございます。当日のお持ち帰りだけではなく事前予約も承っておりますのでメニュー詳細やご要望などお気軽にスタッフまでお申し付けください。



タン塩弁当
(名物ねぎタン塩)
¥2,000/大盛り ¥2,600



焼肉弁当
(カルビ、ハラミ、モモ肉)
¥2,000/大盛り ¥2,500



赤身弁当
(モモ肉)
¥2,100/大盛り ¥2,800



上赤身弁当
(上モモ肉)
¥3,200/大盛り ¥4,500



ハラミ弁当
(ハラミ)
¥1,900/大盛り ¥2,500



まんぷく弁当
(名物ねぎタン塩、ハラミ)
¥2,000/大盛り ¥2,600



上まんぷく弁当
(名物ねぎタン塩、カルビ、モモ肉)
¥2,400/大盛り ¥3,200



特上まんぷく弁当
(上ねぎタン塩、上カルビ、上赤身ロース)
¥2,800/大盛り ¥3,700