

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

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

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

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

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



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

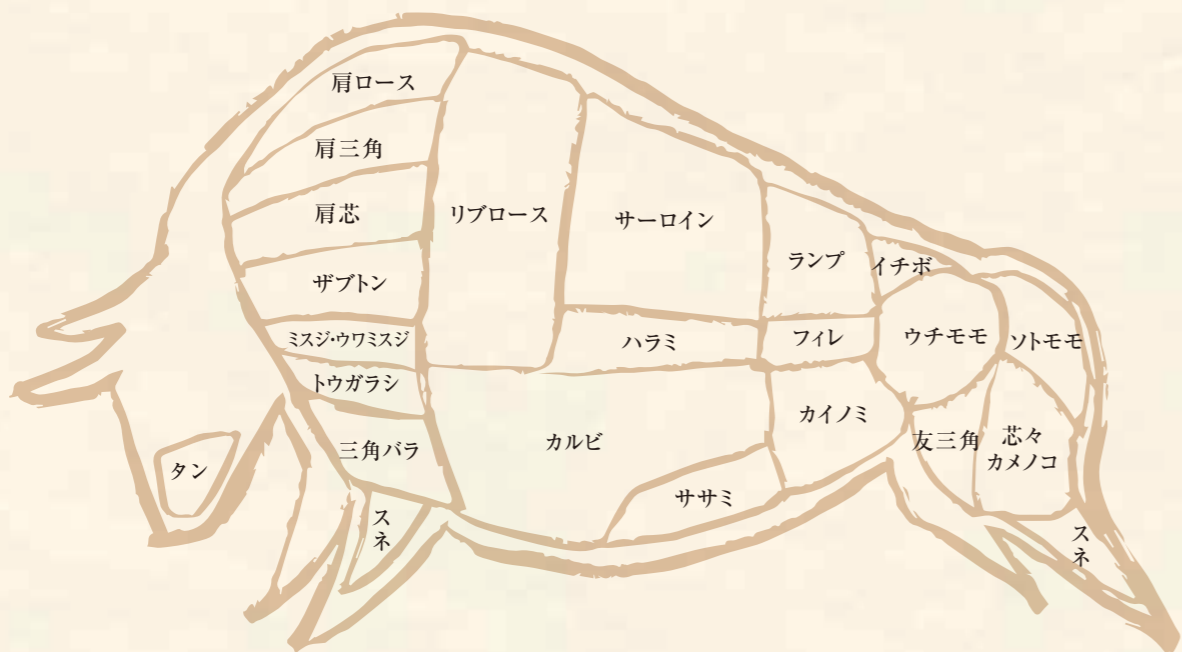
## キムチ

白菜キムチ	五〇〇
カクテキ	五〇〇
オイキムチ	五〇〇
キムチ盛り合わせ	八〇〇

## 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	八八〇
キャベツの千切りサラダ	五八〇
包み野菜(サンチュ、エゴマ)	七八〇

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。

## 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。



焼肉弁当  
(カルビ、ハラミ、モモ肉)  
¥2,100/大盛り ¥2,650



上赤身弁当  
(上モモ肉)  
¥3,300/大盛り ¥4,650



まんぷく弁当  
(名物ねぎタン塩、ハラミ)  
¥2,100/大盛り ¥2,750



特上まんぷく弁当  
(上ねぎタン塩、上カルビ、上赤身ロース)  
¥2,900/大盛り ¥3,850



タン塩弁当  
(名物ねぎタン塩)  
¥2,300/大盛り ¥3,050



赤身弁当  
(モモ肉)  
¥2,200/大盛り ¥2,950



ハラミ弁当  
(ハラミ)  
¥2,000/大盛り ¥2,650



上まんぷく弁当  
(名物ねぎタン塩、カルビ、モモ肉)  
¥2,550/大盛り ¥3,350

## 刺身

- 黒毛和牛のユツケ 一八〇〇
- 黒毛和牛の塩ユツケ 一八〇〇
- 黒毛和牛の握り 二貫 九〇〇
- 白センマイ刺し 八五〇

当店は、目黒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
- イカゲソとお野菜のチヂミ 七八〇

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 一八五〇
- 上ねぎタン塩 二四〇〇
- ねぎカルビ塩 一六五〇
- 上ねぎカルビ塩 二三五〇

## 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。

一九〇〇

## 定番焼肉

- カルビ 一五五〇
- 上カルビ 二三〇〇
- ハラミ 一七〇〇
- 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
- 鶏せせり 八五〇
- やげんナンコツ 八五〇

## 日本酒

日高見 純米

一一〇〇

## 韓国酒

純生マッコリ  
チャミスル

グラス六八〇／ボトル二〇〇〇  
 HALF 一三〇〇

## 果実酒

角玉梅酒  
杏露酒  
柚子酒

六八〇  
六八〇  
六八〇

## サワー

レモンサワー  
柚子サワー  
ウーロンハイ  
ジャスミンハイ  
緑茶ハイ  
黒ウーロンハイ  
ジンジャーハイボール

六五〇  
六五〇  
六五〇  
六五〇  
六五〇  
七五〇  
七五〇  
甘／辛 七五〇

## カクテル

カシス／ジン／ウォッカ

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
- スプライト 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
- パイナップルジュース 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
- 緑茶 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

# 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
- 生ビール ハイネケン 八〇〇
- 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 ハーフボトル 二四〇〇
- クレマンドリム 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 情け嶋 グラス 七〇〇 / ボトル 五〇〇〇
- 麦 兼八 グラス 八八〇
- 芋 明るい農村 グラス 七〇〇 / ボトル 五〇〇〇
- 芋 なかむら グラス 八八〇

## 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

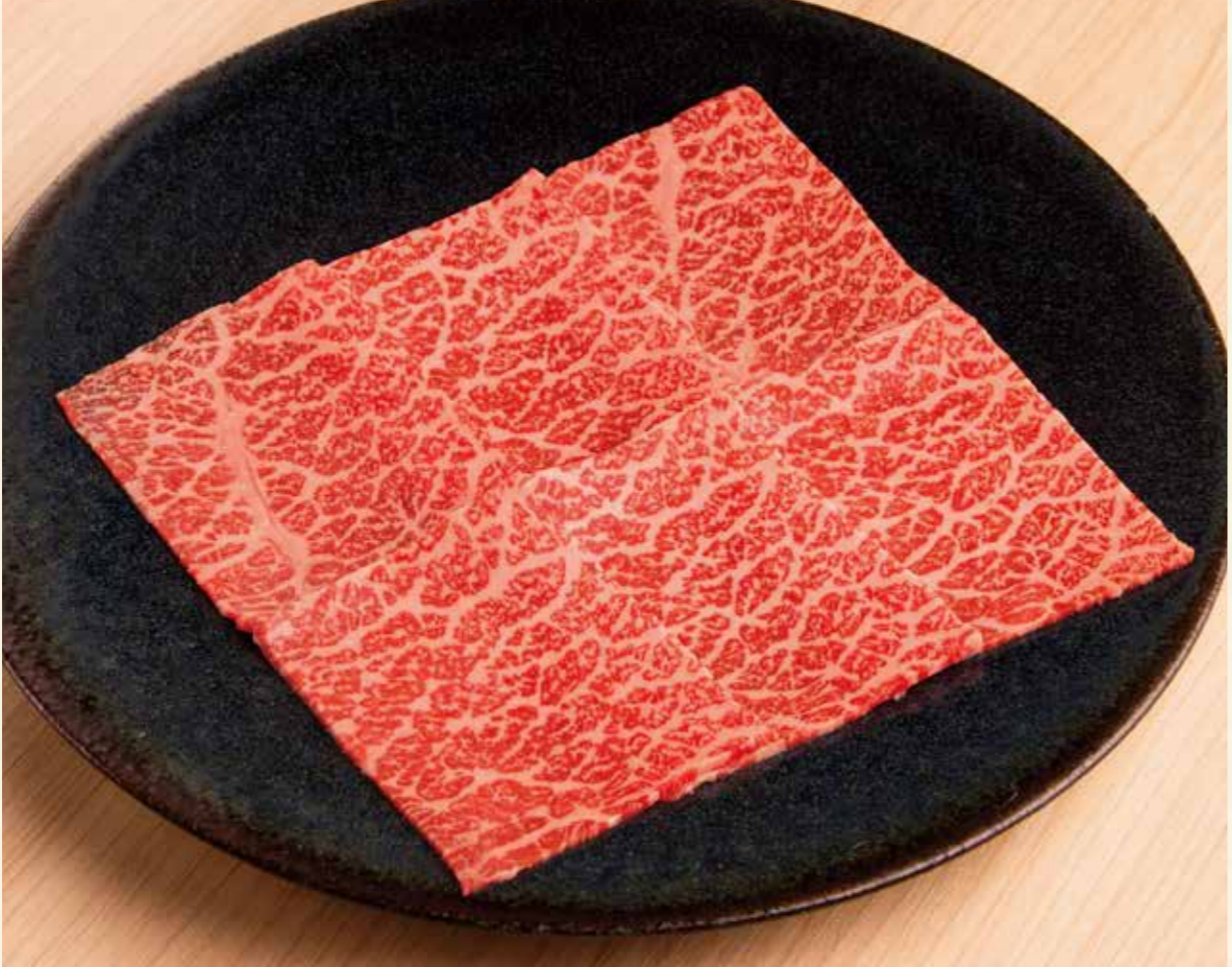
## 特選肉

- 厚切りタン 二九五〇
- ザブトンの炙り焼き 三〇〇〇
- 特上カルビ 二八〇〇

## ホルモン

- 上ミノ 一一〇〇
- シマチヨウ 一〇〇〇
- 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



コムタンスープ

## スープ

プラス百円でクッパに致します。

- 豆腐チゲ 一〇〇〇
- ユツケジャンスープ ハーフ レギュラー 七〇〇～九〇〇
- コムタンスープ 七五〇～九五〇
- 玉子スープ 四〇〇～五五〇
- ワカメスープ 四〇〇～五五〇

## 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
- ガリックライス 赤坂ペスカデリア監修 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

## 麺

- 冷麺 ハーフ レギュラー 七五〇～一〇〇〇
- ユツケジャン麺 八〇〇～一〇〇〇

## 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

## 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 五八〇〇

【前菜】 キムチ/カクテキ

もやしナムル

ゼンマイナムル

【サラダ】 キヤベツの千切りサラダ

【刺身】 黒毛和牛ユツケ

【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/ツラミ

【メ物】 冷麺

【デザート】 季節のシャーベット

## 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非

《二名様より》

お一人様 七八〇〇

【前菜】 季節のキムチ

季節のナムル

【サラダ】 まんぷくサラダ

【刺身】 黒毛和牛の握り

黒毛和牛ねぎ塩ユツケ

【名物】 上ねぎタン塩

特上カルビ塩

【タレ焼き】 ギャブトンの炙り焼き

特選和牛三種盛り

【メ物】 麺類、クッパ類

【デザート】 季節のシャーベット

(各種からお選びいただけます)