

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

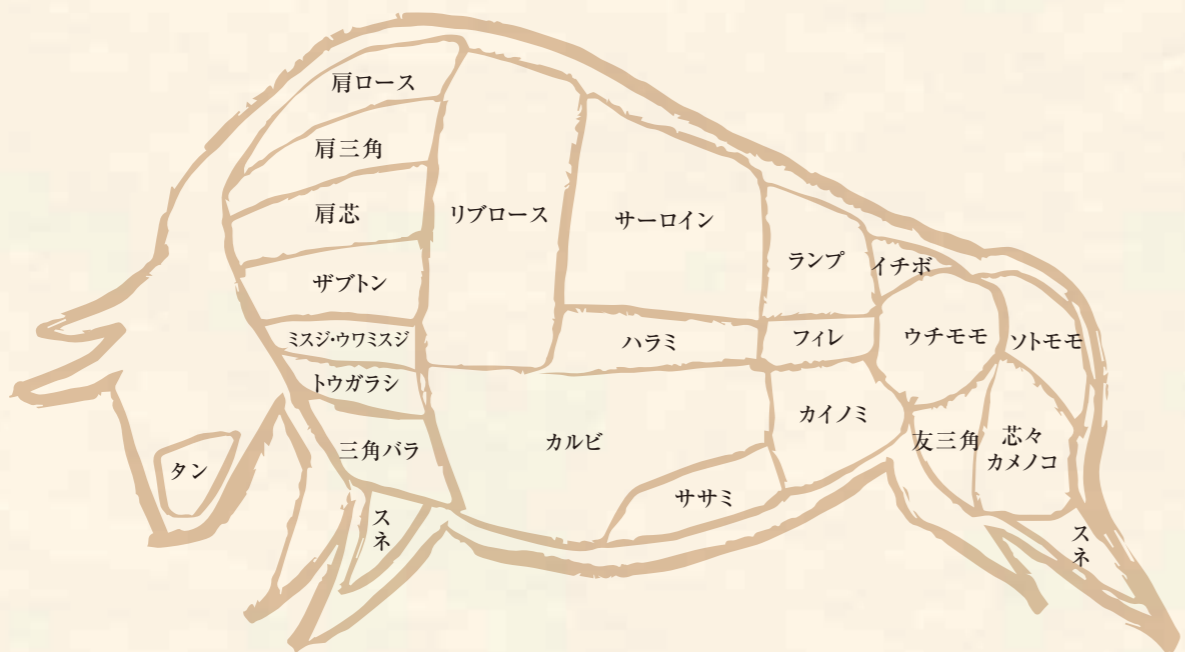
## キムチ

白菜キムチ	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。

## 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

一一〇〇〇

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  
メルロー ダックホーン 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

ボトル 四五〇〇

シラー クライン

五五〇〇

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

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

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

## 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
- チャミスル 360ml 一三〇〇

## 果実酒

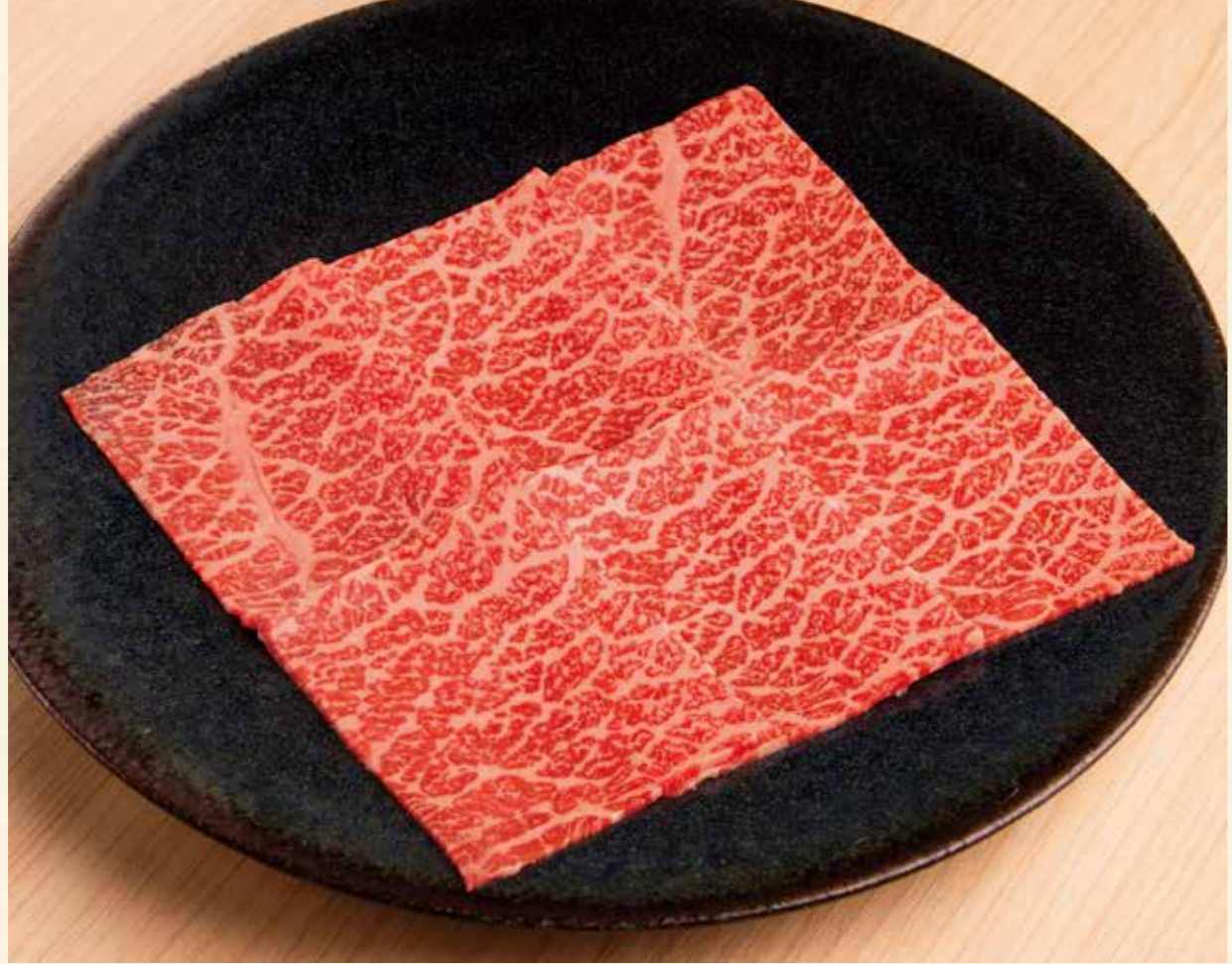
- 角玉梅酒 七〇〇
- あらごし桃酒 七〇〇
- 柚子酒 七〇〇

## ソフトドリンク

- 季節果物のノンアルコールカクテル 六五〇
- 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 デキヤンタ 七五〇
- 黒烏龍茶 デキヤンタ 九五〇







厳選 上赤身ロース

## 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 兼八	グラス七八〇
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

### ウイスキー

角ハイボール	七五〇
知多	八八〇
白州	八八〇
バラントイン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
季節果物のサワー	六八〇

## 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。




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 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


豆腐チゲ 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 四〇〇～四五〇

ライス 小 二〇〇～二五〇 中 二五〇～三〇〇 大 三〇〇～三五〇

## 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

《二名様より》

お一人様 六八〇〇

- 【前菜】 白菜キムチ / 豆もやし  
青菜ナムル
- 【サラダ】 キャベツの千切りサラダ
- 【刺身】 黒毛和牛ユッケ
- 【名物】 ねぎタン塩  
ねぎカルビ塩
- 【タレ焼き】 黒毛和牛カルビ  
ハラミ / ロース
- 【炙り焼き】 黒毛和牛のツラミ
- 【メ物】 冷麺
- 【甘味】 柚子シャーベット

# 旅亭コース

《二名様より》

お一人様 九五〇〇

- 【前菜】 高知県産  
ニラのキムチ  
東京産  
プチトマトとクリームチーズ和え
- 【サラダ】 まんぷくサラダ
- 【刺身】 黒毛和牛ねぎ塩ユッケ / 赤身握り
- 【名物】 上ねぎタン塩
- 【塩焼き】 本日の特選二種
- 【タレ焼き】 本日の特選三種
- 【厳選】 イチボと季節野菜のしゃぶしゃぶ
- 【メ物】 コムタン茶漬け
- 【甘味】 ココナッツミルクプリン

# おまかせ会席 コース

《二名様より》

お一人様 一二〇〇〇

- 【前菜】 高知県産  
ニラのキムチ  
東京産  
プチトマトとクリームチーズ和え
- 【サラダ】 まんぷくサラダ
- 【刺身】 黒毛和牛ねぎ塩ユッケ  
和牛の赤身握り / 細巻き
- 【椀物】 季節のお椀 / 季節の茶碗蒸し
- 【名物・厳選】 上ねぎタン塩 / 特選厚切りタン  
黒毛和牛のフィレ
- 【串物】 牛タンすじと天使の海老の串
- 【タレ焼き】 本日の特選三種
- 【炙り焼き】 黒毛和牛のサーロイン(ボン酢)
- 【メ物】 ガーリックライス
- 【甘味】 赤玉プリン