食でつなごう
能登のみらい

令和6年 能登半島地震 支援活動

焼肉 復興支援めし

「焼肉 復興支援コース」、「地産地消の逸品」の売り上げの
一部を石川県に募金いたします

特選部位や能登豚など焼肉を楽しみたい方におすすめの
贅沢なコースです

焼肉コース「のと」

飲み放題 120分

お一人様（2 名様より）¥8,500（税込）

- 加賀野菜 金時草のおひたし
- 自家製キムチ三種盛
- 特製塩だれの塩昆布キャベツ
- 名物 上ねぎタン塩とねぎ塩タンカルビの相盛り
- 特選タレ肉の盛り合わせ ～本日の特選部位、和牛上カルビ、和牛カイノミ、 ハラミ、能登豚バラ、シロ～
- 鶏出汁冷麺
- 季節のシャーベット

＊お肉の産地は流通、仕入れ状況で変更する場合があります。

名物の相盛はもちろん、加賀野菜の前菜などを盛り込んだ
スタンダードな焼肉コースです

焼肉コース「みらい」

飲み放題 120分

お一人様（2 名様より）¥6,500（税込）

- 加賀野菜 金時草のおひたし
- 自家製キムチ二種盛り
- 特製塩だれの塩昆布キャベツ
- 名物 ねぎタン塩とねぎ塩タンカルビの相盛り
- タレ肉の盛り合わせ ～和牛カルビ、サガリ、赤身肉、鶏、シロ～
- たまごクッパ or たまごスープ
- 季節のシャーベット

＊お肉の産地は流通、仕入れ状況で変更する場合があります。

こちらの商品の売り上げから 一食 /¥500 を石川県に寄付いたします

石川県産の食材を使った

逸品料理

石川県の食材を使った逸品料理（小皿料理）です。我々のコンセプトでもある地産地消メニューを是非お召し上がりください

- 加賀蓮根のキムチ ¥600（税込）
  ～加賀丸いもトロロ掛け～
- 牛タン煮込み ¥650（税込）

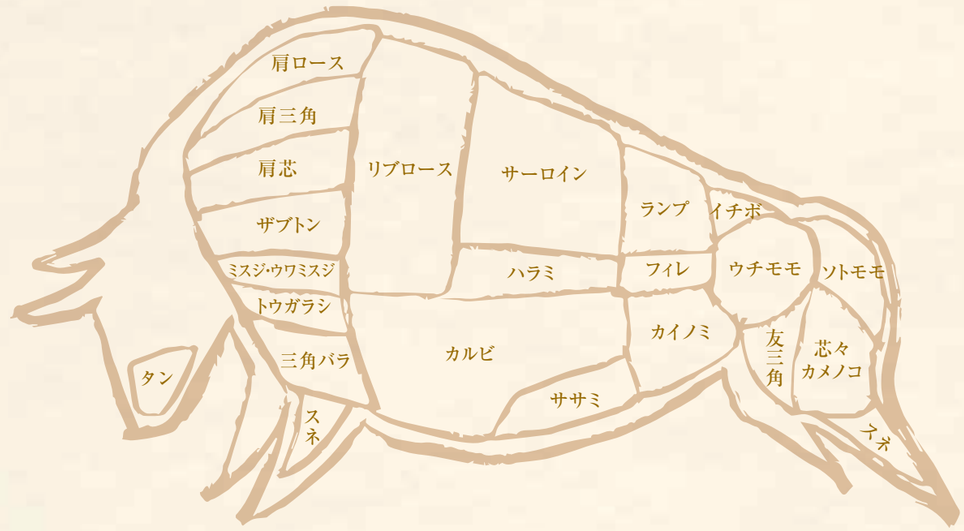
こちらの商品の売り上げから 一食 /¥100 を石川県に寄付いたします

Web 予約
Web reservation

旅亭

まんぷく

お肉の部位



旅亭まんぷくのコース料理

旅亭まんぷくの名物と金沢の食材を使った前菜など、すべてのお客様に満足していただける自慢のコース料理を是非、お召し上がりください

『まんぷく』焼肉会席コース

《二名様より》

お一人様　五八〇〇

『旅亭』焼肉会席コース

《二名様より》

お一人様　七八〇〇

『料理長おまかせ』焼肉会席コース

《二名様より》

お一人様　九八〇〇

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

旅亭 まんぷく　クロスゲート金沢店
石川県金沢市広岡1-5-3 クロスゲート金沢 2F
TEL:076-221-1129

系列店舗

西麻布 胡同
東京都港区西麻布4-1-8 1F
TEL:03-3405-9911

西麻布 十々
東京都港区西麻布3-24-20 1F
TEL:03-5467-2213

海外店舗

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

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

DALLAS TEXAS
2023 Greenville Ave, Dallas, TX 75206
TEL (469) 677-0818

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

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

日本酒

天狗舞　天	七七〇
農口尚彦研究所　観音下（かながそ）	一三二〇
手取川大吟醸あらばしり	一四三〇
満寿泉（ますいずみ）	一五四〇
農口尚彦研究所　純米無濾過生原酒	一六五〇
本日の飲み比べ三種（各６０㎖）	一一〇〇

焼酎

【麦】能登ちょんがりぶし	グラス 六〇〇／ボトル	四八〇〇
【麦】中々		八〇〇
【芋】大隅		六〇〇
【芋】明るい農村	グラス 六〇〇／ボトル	四八〇〇
【芋】富乃宝山		八〇〇

韓国酒／果実酒

純生マッコリ	グラス 六八〇／ボトル	一九〇〇
角玉梅酒		六〇〇
杏露酒		六〇〇

サワー

瀬戸内レモンサワー（クラフトジン使用）	七五〇
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
加賀棒茶ハイ	六五〇
抹茶ハイ	七五〇
黒ウーロンハイ	七五〇

ソフトドリンク

自家製レモネード	四八〇
コーラ	三八〇
ジンジャーエール	三八〇
カルピスジュース／ソーダ	三八〇
オレンジジュース（ポンジュース）	三八〇
柚子ジュース／ソーダ	三八〇
烏龍茶	三八〇
加賀棒茶	三八〇
抹茶	四八〇
黒烏龍茶	四八〇
ふじミネラルスパークリング	六五〇

名物ねぎタン塩タン・ねぎカルビ塩を食べ比べできる名物の「相盛り」をはじめ黒毛和牛のユッケなど当店の定番とボリューム重視のお客様におすすめのコースです。

【前　菜】自家製キムチ
本日の小鉢２種
【菜】　特製ドレッシングの
キャベツサラダ
【刺　身】黒毛和牛のユッケ
【名　物】「ねぎタン塩」と
「ねぎカルビ塩」の相盛り
【タレ焼き】まんぷく定番焼肉の盛合わせ
【焼野菜】石川県産　季節の焼き野菜
【〆　物】鶏出汁冷麺
【デザート】季節のシャーベット

名物からお茶漬けまで旅亭まんぷくのブランドを旅した気分になれるラインナップ豊かなコースです。海外店舗でも人気のある「焼きすき」もお楽しみいただけます。

【前　菜】自家製キムチ
本日の小鉢２種
【菜】　石川県産（無農薬野菜）の
チョレギサラダ
【刺　身】黒毛和牛のユッケ
【名　物】「上ねぎタン塩」と
「上ねぎカルビ塩」の相盛り
【炙り】　黒毛和牛 ザブトンの焼きすき
～ライスボールを巻いて～
【煮　物】黒毛和牛の治部煮
【タレ焼き】『黒毛和牛の上カルビ』
『黒毛和牛　雌牛ロース』
『ハラミ』
【〆　物】牛タンとチャンジャの出汁茶漬け
【デザート】季節の最中

名物はもちろん、料理長が目利きした上質な銘柄牛の「雌牛」をお召し上がりいただけます。逸品料理や肉寿司も堪能できる豊かで潤いのあるコースです。

【前　菜】季節のキムチ
季節のナムル
ハチノスと胡瓜の酢の物
【菜】　石川県産（無農薬野菜）の
チョレギサラダ
【刺　身】「選べる」黒毛和牛ユッケ
・黒毛和牛のねぎ塩ユッケ
・黒毛和牛のユッケ
・黒毛和牛の加賀味噌ユッケ
※1テーブルにつき一種類でお願いいたします
【名　物】「上ねぎタン塩」と
「上ねぎカルビ塩」の特選相盛り
【厚切り肉】料理長が厳選した
『特撰黒毛和牛厚切り二種』
【煮　物】黒毛和牛の治部煮
【タレ焼き】料理長が厳選した
『特撰黒毛和牛三種』
【〆　物】和牛寿司二種とお吸い物
【デザート】冷やし白玉ぜんざい

名物 上相盛り

相盛り

ねぎタン塩とねぎカルビ塩の食べ比べ

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
75年愛される母屋の「まんぷく」の名物です。
旅亭まんぷく金沢では、この創業メニューであり名物とも言える
「ねぎタン塩」と「ねぎカルビ塩」を一度にお召し上がりいただける
「名物　相盛り」を復活。
看板メニューの食べ比べができるので初めて御来店いただいたお客様にも
おすすめです。
※ねぎ塩焼きはねぎ別、ねぎなしもお選びいただけます

名物 相盛り	一九〇〇
名物 上相盛り	二四〇〇

単品

お好みのねぎ塩焼きを単品で

名物 ねぎタン塩	二〇〇〇
名物 上ねぎタン塩	二五〇〇
名物 ねぎカルビ塩	一八〇〇
名物 上ねぎカルビ塩	二七〇〇

お飲み物

ビール

生ビール　プレミアムモルツ　香るエール	七五〇
プレミアムモルツ（500㎖）	（瓶）八〇〇
ノンアルコール　オールフリー（334㎖）	（小瓶）五五〇

ワイン

ハウスワイングラス　白／赤	六六〇
ハウスワインボトル　白／赤	四〇〇〇
【白】ダークホース／シャルドネ	四八〇〇
【白】ブランコット・エステイト／ソーヴィニヨンブラン	五三〇〇
【白】フロム・サザンフランス／シャルドネ	六〇〇〇
【白】ナパヴァレー・ダックホーン／シャルドネ	一一〇〇〇
【赤】ロバートモンダヴィ／カベルネソーヴィニヨン	五四〇〇
【赤】ダークホース・ビッグレッド　／ブレンド	五八〇〇
【赤】シャトーモーヴァンサン　／メルローカベルネソーヴィニヨン	六四〇〇
【赤】ミッションラベル・オーボンクリマ／ピノノワール	九二〇〇

スパークリング／シャンパン

【スパークリング】	
ウンドラーガ・ブリュット（ハーフボトル）	二五〇〇
ドン・ロマン・カヴァ・ブリュット	五〇〇〇
【シャンパン】	
ドラピエ・ブリュット・ナチュール	九九〇〇
ポメリー・ブリュット・ロワイヤル	一二一〇〇
モエ・エ・シャンドン・アンペリアル	一四三〇〇

ウィスキー

角ハイボール	六〇〇
知多	八五〇
白州	九〇〇
碧	九五〇
ジンジャーハイボール	七五〇

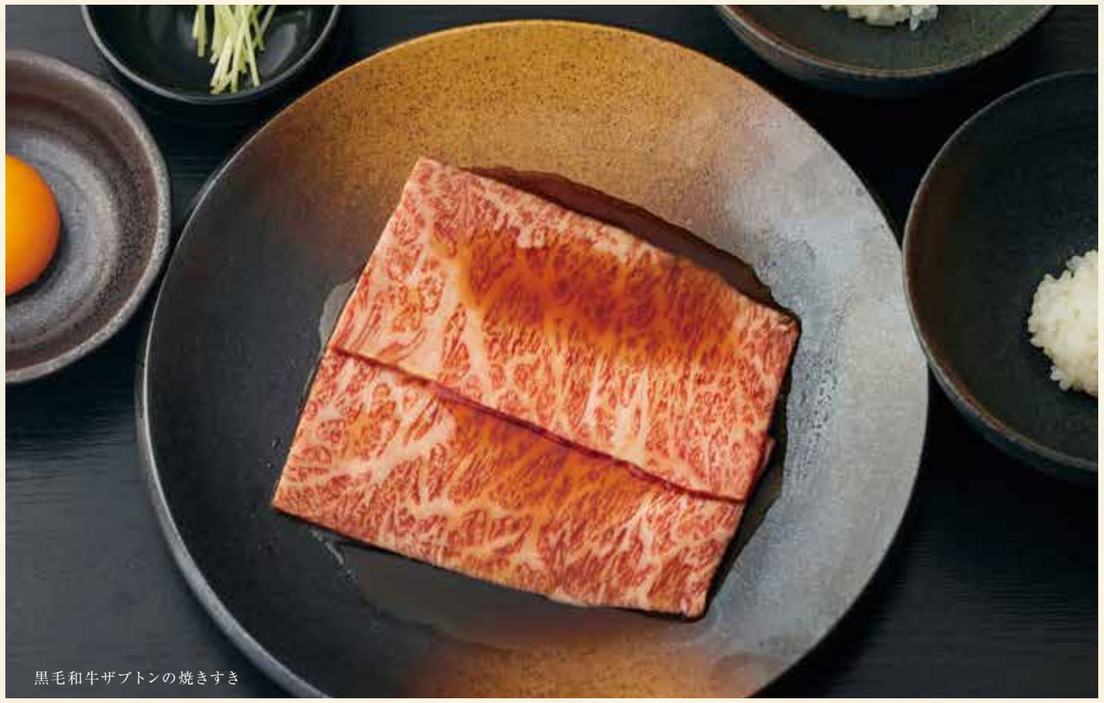
メもの

飯

旅亭めし（生ロース飯）	一四〇〇
ガーリックライス	八五〇
牛そぼろと野菜のビビンバ	七五〇
石焼きビビンバ	一一〇〇
ねぎ飯 （大）四〇〇（中）三五〇（小）三〇〇	
ライス （大）三〇〇（中）二五〇（小）二〇〇	

スープ

ユッケジャンスープ	九〇〇（小）七〇〇
ユッケジャンクッパ	一〇〇〇（小）八〇〇
コムタンスープ	九五〇（小）七五〇
コムタンクッパ	一〇五〇（小）八五〇
たまごスープ	六〇〇（小）五〇〇
たまごクッパ	七〇〇（小）六〇〇
石鍋豆腐チゲ	一二〇〇


黒毛和牛ザブトンの焼きすき

ユッケジャンスープ

ガーリックライス

旅亭めし（生ロース飯）

麺

鶏出汁冷麺	一一〇〇（小）七五〇
ユッケジャン麺	一〇〇〇

デザート

ココナッツミルクプリン	五五〇
冷やし白玉ぜんざい	六〇〇
バニラアイス	三五〇
季節のシャーベット	三五〇

焼肉

カルビ	一六〇〇
上カルビ	二五〇〇
厳選 上赤身ロース	二〇〇〇
ハラミ	一八〇〇
カイノミ	二五〇〇
厚切りタン	二九〇〇
黒毛和牛ザブトンの焼きすき（一枚）～ライスボールを巻いて～	一四〇〇
上ミノ	一二〇〇
シマチョウ	一〇〇〇
ハチノス	一〇〇〇
レバー	九〇〇
ホルモン盛り合わせ	一七〇〇

おすすめ 黒毛和牛ザブトンの焼きすき
すきやきから着想を得てたメニューです。まんぷくの海外店舗でもSukiyaki Wrapとして親しまれている人気商品です。
肉汁あふれるザブトン（肩ロース）をさっと炙り卵黄にくぐらせてからご飯を包みお召し上がりください。
焼き方などスタッフまでお申し付けください

豚

能登豚バラ	七五〇
トントロ	七〇〇
シロ	五〇〇

鶏

丹波あじわい鶏	六五〇
鶏せせり	七〇〇

野菜焼き

石川県産の焼き野菜	九五〇
国産ニンニクのオイル焼き	七五〇

黒毛和牛のユッケ

前菜

キムチ

キムチ盛り合わせ	九〇〇
自家製白菜キムチ	五五〇
カクテキ（大根）	五五〇
オイキムチ（胡瓜）	五五〇

ナムル

ナムル盛り合わせ	七五〇
豆もやし	四五〇

牛タンそぼろ冷奴

ハチノスと胡瓜の酢の物

石川県産（無農薬野菜）のチョレギサラダ

菜

石川県産（無農薬野菜）のチョレギサラダ	九〇〇
特製ドレッシングのキャベツサラダ	五八〇
お肉のお供の包み野菜	七八〇

逸品

韓国海苔	三五〇
ハチノスと胡瓜の酢の物	七〇〇
牛タンそぼろ冷奴	六〇〇
クリームチーズチャンジャ	六〇〇
豚足	六五〇

刺身・肉寿司

黒毛和牛のねぎ塩ユッケ	二〇〇〇
黒毛和牛のユッケ	二〇〇〇
黒毛和牛の加賀味噌ユッケ	一八〇〇
黒毛和牛うちもものタタキ（低温調理）	一六〇〇
黒毛和牛寿司（2貫）と牛ちらし	二〇〇〇

当店は、金沢市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ッ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、ご提供を控えさて頂く場合がございます。予めご了承ください。

黒毛和牛の加賀味噌ユッケ

黒毛和牛うちもものタタキ（低温調理）

黒毛和牛寿司（2貫）と牛ちらし

旅亭 まんぷく

昼膳

ランチメニュー

特撰切り落とし御膳【数量限定】

2,000

本日の前菜３品盛り合わせ
秘伝のドレッシングサラダ
特撰切り落とし肉
ライス・スープ

焼肉御膳

2,800

本日の前菜３品盛り合わせ
秘伝のドレッシングサラダ
名物ねぎタン塩（２枚）、黒毛和牛カルビ（２枚）
サガリ（２枚）、赤身肉（２枚）
ライス・スープ

まんぷく御膳

3,300

本日の前菜３品盛り合わせ
秘伝のドレッシングサラダ
名物上ねぎタン塩（２枚）
黒毛和牛上カルビ（２枚）
ハラミ（２枚）、赤身肉（２枚）
ライス ・スープ
本日のシャーベット

旅亭御膳

4,300

本日の前菜３品盛り合わせ
秘伝のドレッシングサラダ
名物上ねぎタン塩（２枚）
黒毛和牛上カルビ（２枚）
ハラミ（２枚）、赤身肉（２枚）
黒毛和牛ザブトンの焼きすき（１枚）
ライス ・スープ
本日のシャーベット

追加のお肉

その他、単品メニューのご用意もございます。

・ねぎタン塩（３カット）	1,000
・ねぎカルビ塩（３カット）	830
・黒毛和牛カルビ（３カット）	800
・ハラミ（３カット）	880
・黒毛和牛のねぎ塩ユッケ	2000
・黒毛和牛のユッケ	2000
・黒毛和牛の加賀味噌ユッケ	1800
・黒毛和牛ザブトンの焼きすき（１枚）	1400

お飲み物

・生ビール	750
・角ハイボール	600
・レモンサワー	650
・ノンアルコールビール	550
・グラスワイン赤 / 白	660
・サワー各種	650 ～
・ソフトドリンク各種	380 ～

《ライスのサイズを選べます大 / 中 / 小》《＋110 円で「ねぎ飯」に変更できます》

※メニュー表記は全て税込み表記となっております。

旅亭

まんぷくの焼肉定食

平日限定ビジネスランチ

カルビ定食

KALBI SET MEAL

1,300（税込）

- カルビ
- 自家製キムチ
- 自家製ニンニクドレッシングのサラダ
- ごはん、みそ汁はお代わり自由

カルビ＆塩たれタン定食

KALBI & TONGUE W/SALTSAUCE SET MEAL

1,300（税込）

- カルビ、塩たれ牛タン
- 自家製キムチ
- 自家製ニンニクドレッシングのサラダ
- ごはん、みそ汁はお代わり自由

ミックス定食

MIX SET MEAL

1,300（税込）

- カルビ、シロ、鶏
- 自家製キムチ
- 自家製ニンニクドレッシングのサラダ
- ごはん、みそ汁はお代わり自由

旅亭
まんぷく

WAGYU
YAKINIKU
RYO-TEI
MANPUKU

WAGYU YAKINIKU

Our signature dish is Half ‘N’ Half of beef tongue and wagyu shot rib with chopped green onion, garlic, original spice.
This dish was born in Tokyo 75 years ago and we have taken great care of it for a long time.Today, it has become a popular product overseas.

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

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

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

旅亭 まんぷく　クロスゲート金沢店
石川県金沢市広岡1-5-3 クロスゲート金沢 2F
TEL:076-221-1129

系列店舗

西麻布 胡同
東京都港区西麻布4-1-8 1F
TEL:03-3405-9911

西麻布 十々
東京都港区西麻布3-24-20 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

DALLAS TEXAS
2023 Greenville Ave, Dallas, TX 75206
TEL (469) 677-0818

Appetizer 前菜	Homemade Kimchi, 2 side dish 自家製キムチと本日の小鉢 2 種
Salad 菜	Thinly shredded Cabagge and Garlic dressing 特製ドレッシングのキャベツサラダ
Sashimi 刺身	Beef Tartare "Yukke" 黒毛和牛のユッケ
Signature 名物	HALF "N"HALF -Negi tongue and Wagyu short rib- 「ねぎタン塩」と「ねぎカルビ塩」の相盛り
Tare Yakiniku たれ焼肉	YAKINIKU Platter (Wagyu short rib , Loin , Skirt, NOTO pork, Tanba Ajiwai Chiken) まんぷく定番焼肉の盛合わせ(和牛カルビ・国産ロース・サガリ・能登豚・丹波あじわい地鶏)
Grilled Vegitables 焼野菜	Grill Local Vegitables 石川県産　季節の焼き野菜
Noodle ご飯物	Chicken broth Cold Noodle 和風鶏出汁冷麺
Dessert デザート	Seasonal Sherbet 季節のシャーベット

Appetizer 前菜	Homemade Kimchi, 2 side dish 自家製キムチと本日の小鉢 2 種
Salad 菜	Korean Style local organic green Salad 石川県産（無農薬野菜）のチョレギサラダ
Sashimi 刺身	Beef Tartare "Yukke" 黒毛和牛のユッケ
Signature 名物	Prime HALF "N"HALF -Negi tongue and Wagyu prime short rib- 「上ねぎタン塩」と「上ねぎカルビ塩」の相盛り
Aburi Yakiniku 炙り焼肉	Sukiyaki wrap "Prime Chuck Flap " 黒毛和牛 ザブトンの焼きすき ～ライスボールを巻いて～
Traditional Cousine 郷土料理	Wagyu Jibuni 黒毛和牛の治部煮
Tare Yakiniku たれ焼肉	Prime short rib, Seleced Bland Wagyu, Outside skirt 『黒毛和牛の上カルビ』、『黒毛和牛　雌牛ロース』、『プライムハラミ』
Rice ご飯物	Ocha-zuke(Beef tongeu,Spicy Cod Innards) 牛タンとチャンジャの出汁茶漬け
Dessert デザート	Seasonal Dessert "MONAKA" 季節の最中

Appetizer 前菜	Seasonal Kimuchi,Namuru and Beef tripe and Cucumber Ponzu 季節のキムチ、季節のナムル、ハチノスとワカメの酢の物
Salad 菜	Korean Style local organic green Salad 石川県産（無農薬野菜）のチョレギサラダ
Sashimi 刺身	Choice”Yukke” 「選べる」黒毛和牛ユッケ
Signature 名物	Prime HALF "N"HALF -Negi tongue and Wagyu prime short rib 「上ねぎタン塩」と「上ねぎカルビ塩」の『特撰』相盛り -
Selected Wagyu 厚切り肉	Selected 2 kindsWagyu(Thick slice) 料理長が厳選した『特撰黒毛和牛厚切り二種』
Traditional Cousine 郷土料理	Wagyu Jibuni 黒毛和牛の治部煮
Tare Yakiniku たれ焼肉	Selected 3 kinds Wagyu 料理長が厳選した『特撰黒毛和牛三種』
Sushi 寿司	Wagyu Sushi and soup 和牛寿司二種とお吸い物
Dessert デザート	"Zenzai"-Sweet red bean soup with rice cake balls- 冷やし白玉ぜんざい

Prixfixe Menu 旅亭まんぷくのコース料理

MANPUKU YAKINIKU KAISEKI COURSE

『まんぷく』焼肉会席コース

5800 /per person

2 person minimum

RYO-TEI YAKINIKU KAISEKI COURSE

『旅亭』焼肉会席コース

7800 /per person

2 person minimum

Chef's OMAKASE YAKINIKU KAISEKI COURSE

『旅亭』焼肉会席コース

9800 /per person

2 person minimum

Japanese sake 日本酒

TENGUMAI TEN 770
天狗舞 天

KANAGASO1,320
農口尚彦研究所 観音下（かながそ）

TEDORIGAWA 1,430
手取川大吟醸あらばしり

MASUIZUMI 1,540
満寿泉（ますいずみ）

Pure Rice Unfiltered Sake 1,650
農口尚彦研究所 純米無濾過生原酒

Drink comparison(3kinds) 1,100
本日の飲み比べ三種 各 60ml

korean sake/Fruit wine 韓国酒，果実酒

Makgeolli Glass/bottle 680/1900
純生マッコリ グラス / ボトル

Plum Wine 600
角玉梅酒

Apricot wine 600
杏露酒

Sour サワー

SETOUCHI Lemon Sour 750
瀬戸内レモンサワー ＜クラフトジン使用〉

Lemon Sour 650
レモンサワー

YUZU Sour ¥650
柚子サワー

Oolong High 650
ウーロンハイ

KAGA Tea High 650
加賀棒茶ハイ

Green Tea high 750
抹茶ハイ

Black Oolong Tea High 750
黒ウーロンハイ

shochu 焼酎

【Barley】NOTO CHONGARIBUSHI
Glass/Bottle 600/4800
【麦】能登ちょんがりぶし グラス / ボトル

【Barley】NAKA NAKA
Glass 800
【麦】中々

【Potato】OSUMI
Glass 600
【芋】大隅

【Potato】AKARUI NOSON
Glass/bottle 600/4800
【芋】明るい農村 グラス / ボトル

【Potato】TOMI NO HOUZAN
Glass 800
【芋】富乃宝山

Soft drink ソフトドリンク

SETOUCHI Lemon Sour 750
瀬戸内レモンサワー ＜クラフトジン使用〉

Lemon Sour 650
レモンサワー

YUZU Sour ¥650
柚子サワー

Oolong High 650
ウーロンハイ

KAGA Tea High 650
加賀棒茶ハイ

Green Tea high 750
抹茶ハイ

Black Oolong Tea High 750
黒ウーロンハイ

Drinks お飲み物

Beer ビール

SUNTORY PREMIUM MALT'S (Draft) 750
生ビール　プレミアムモルツ　香るエール

SUNTORY PREMIUM MALT'S (Bottle 500ml) 800
瓶ビール　プレミアムモルツ　500ml

Non Alcohol beer(334ml) 550
ノンアルコール　オールフリー 334ml

Sour サワー

SETOUCHI Lemon Sour 750
瀬戸内レモンサワー＜クラフトジン使用〉

Lemon Sour 650
レモンサワー

YUZU Sour ¥650
柚子サワー

Oolong High 650
ウーロンハイ

KAGA Tea High 650
加賀棒茶ハイ

Green Tea High 750
抹茶ハイ

Black Oolong Tea High 750
黒ウーロンハイ

Japanese Whisky ウィスキー

KAKU High-ball 600
角ハイボール

CHITA 850
知多

HAKUSHU 900
白州

AO 950
碧

Jinger high-ball 750
ジンジャーハイボール

Bottle Wine ワイン

House wine glass(white/red) 660
ハウスワイングラス　白 / 赤

House wine Bottle(white/red) 4,000
ハウスワインボトル　白 / 赤

Dark Horse Chardonnay 4,800
【白】ダークホース / シャルドネ

"Brancott Estate Sauvignon Blanc" 5,300
【白】ブランコット・エステイト / ソーヴィニヨンブラン

Because,I'm Chardonnay from Southern France 6,000
【白】フロム・サザンフランス / シャルドネ

Duckhorn Chardonnay Napa Valley 11,000
【白】ナパヴァレー・ダックホーン / シャルドネ

Robert Mondavi Winery Cabernet Sauvigno 5,400
【赤】ロバートモンダヴィ / カベルネソーヴィニヨン

Dark Horse Big Red Blend 5,800
【赤】ダークホース・ビッグレッド / ブレンド

Chateau Lamothe Vincent Cabernet Sauvignon,Merlot 6,400
【赤】シャトーモーヴァンサン / メルローカベルネソーヴィニヨン

Au Bon Climat Mission Label Pinot Noir 9,200
【赤】ミッションラベル・オーボンクリマ / ピノノワール

Sparkling wine, Champagne スパークリング・シャンパン

Undurraga Brut(375ml) 2,500
【スパークリング】ウンドラーガ・ブリュット　ハーフボトル

CBL(Don Romero Cava Brut) 5,000
【スパークリング】ドン・ロマン・カヴァ・ブリュット

Drappier Brut Nature 9,900
【シャンパン】ドラピエ・ブリュット・ナチュール

POMMERY Brut Royal 12,100
【シャンパン】ポメリー・ブリュット・ロワイヤル

MOET&CHANDON Imperial 14,300
【シャンパン】モエ・エ・シャンドン・アンペリアル

SIGNATURE Prime HALF "N"HALF

HALF＆HALF 相盛り

SIGNATURE TOKYO STYLE BEEF TONGUE &PRIME SHORT RIB w/GREEN ONION

HALF "N"HALF -Negi tongue and Wagyu short rib- 1900
ねぎ塩焼きの相盛り

Prime HALF "N"HALF -Negi tongue and Wagyu prime short rib- 2400
ねぎ塩焼きの上相盛り

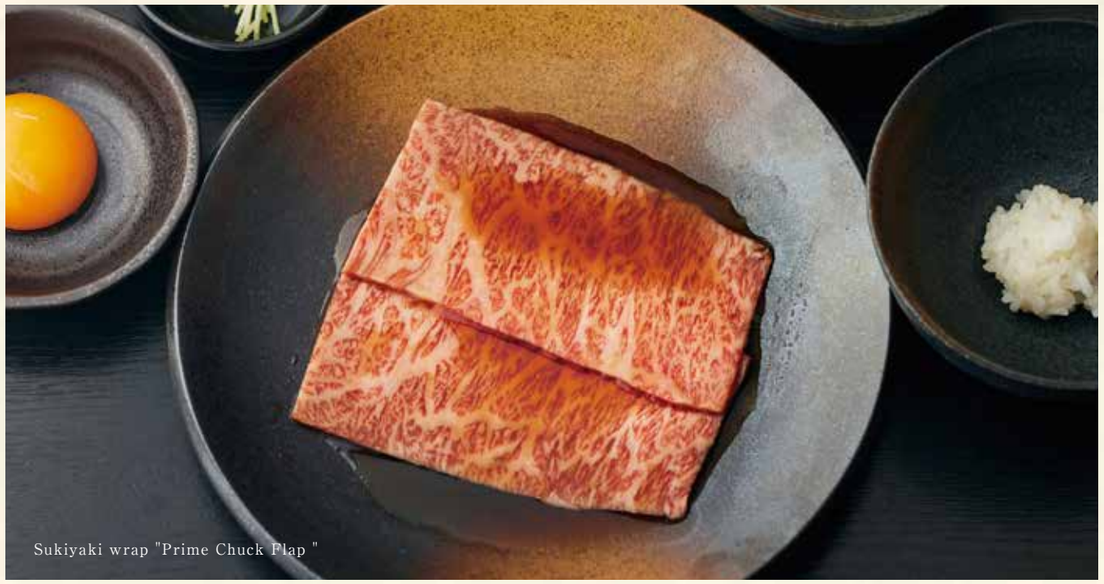
Negi Tongue & Negi Short Rib ねぎタン塩＆ねぎカルビ塩

Negi Tongue 2000
ねぎタン塩

Negi Short Rib 1800
ねぎカルビ塩

Prime Negi Tongue 2500
上ねぎタン塩

Prime Negi Wagyu Short rib 2700
上ねぎカルビ塩


Sukiyaki wrap "Prime Chuck Flap "

Wagyu Yakiniku 焼 肉

Wagyu Short Rib 1600
カルビ

Prime Wagyu Short Rib 2500
上カルビ

Prime Wagyu round(sliced) 2000
上赤身ロース

Outside Skirt 1800
ハラミ

Wagyu Flap Meat 2500
カイノミ

Thick Sliced Beef tongue 2900
厚切りタン

Pork 豚肉

Pork Belly 750
能登豚バラ

Pork Cheek 700
トントロ

Pork Intestine "Shiro" 500
シロ

Sukiyaki wrap "Prime Chuck Flap " 1400
ザブトン焼きすき (1 切) - ライスボールを巻いて -

1st Tripe "Mino" 1200
上ミノ

Small Intestine 1000
シマチョウ

Liver 900
レバー

Assorted Hormone 1700
ホルモン盛り合わせ

Vegitables 野菜焼き

Grilled Local Vegitables 950
石川県産の焼き野菜

Garlic 750
国産ニンニクのオイル焼き

Chiken 鶏

Tanba Ajiwai Chiken 650
丹波あじわい鶏

Chicken neck 700
鶏せせり

Noodle/Rice/Soup/Dessert

麺・飯・スープ・デザート

Noodle 麺

Chicken broth Cold Noodle 1100
和風 鶏出汁冷麺

(Small) 750
和風 鶏出汁冷麺(小)

Soup スープ

Spicy Beef soup 900 (S) 700
ユッケジャンスープ

Spicy Beef soup w/Rice 1000 (S) 800
ユッケジャンクッパ

Ox Tail Soup 950 (S) 750
コムタンスープ

Ox Tail Soup w/Rice 1050 (S) 850
コムタンクッパ

Egg Soup 600 (S) 500
たまごスープ

Egg Soup w/rice 700 (S) 600
たまごクッパ

Rice 飯

Wagyu Sashimi Bowl 1400
旅亭めし(生ロース飯)

Garlic Rice 850
ガーリックライス

Bibimbap -Beef and vegitables- 750
牛そぼろと野菜のビビンバ

Fried Bibimbap 1100
石焼きビビンバ

Negi Meshi(L)-Rice
w/Chopped Onion and BBQ Sauce-
(L) 400 (M) 350 (S) 300
ねぎ飯

Rice
(L) 300 (M) 250 (S) 200
ライス

Dessert デザート

Coconut Milk Pudding 550
ココナッツミルクプリン

"Zenzai"
-Sweet red bean soup with rice cake balls- 600
冷やし白玉ぜんざい

Vanilla icecream 350
バニラアイス

Seasonal Sherbet 350
季節のシャーベット

Spicy Beef soup

Garlic Rice

Wagyu Sashimi Bowl

Beef Tartare "Yukke"

Beef Tartare "Yukke" & Wagyu sushi 刺身・肉寿司

Beef Tartare "Yukke"　刺身

Beef Tartare "Yukke"　2000
黒毛和牛のユッケ

Beef Tarrare "Negi shio Yukke"　2000
黒毛和牛のねぎ塩ユッケ

Beef Tartare "Miso Yukke"　1800
黒毛和牛の加賀味噌ユッケ

Seared Wagyu Beef "Tataki" 1600
黒毛和牛うちもものタタキ（低温調理）

Wagyu sushi　肉寿司

Wagyu sushi &
beef chirashi sushi　2000
黒毛和牛寿司（2 貫）と牛ちらし

We serve low beef sashimi with the approval of the local health department.
It is not recommended for elderly people and infants because of the risk to them.

Beef Tartare "Miso Yukke"

Seared Wagyu Beef "Tataki"

Wagyu sushi & beef chirashi sushi

Appetizrer
前菜

Kimuchi キムチ

Assorted Kimuchi　900
キムチ盛り合わせ

Nappa Cabagge Kimuchi　550
自家製白菜キムチ

Radish　Kimuchi　550
カクテキ（大根）

Cucumber Kimuchi　550
オイキムチ（胡瓜）

Namuru ナムル

Assorted Namuru　750
ナムル盛り合わせ

Marinated Sprauts　450
豆もやし

Salad　サラダ

Korean Style local organic green Salad　900
石川県産（無農薬野菜）のチョレギサラダ

Thinly shredded Cabagge and Garlic dressing　580
特製ドレッシングのキャベツサラダ

Wrapping Lettuce　780
お肉のお供の包み野菜

Tofu w/Minced beef tongue

A la Carte　逸品

Roasted Dry Seaweed　350
韓国海苔

Beef tripe and Cucumber Ponzu　700
ハチノスと胡瓜の酢の物

Tofu w/Minced beef tongue　600
牛タンそぼろ冷奴

Cream Cheese and Spicy Cod Innards　600
クリームチーズチャンジャ

Pettitoes　650
豚足

Beef tripe and Cucumber Ponzu

Korean Style local organic green Salad

A5 WAGYU BEEF

海外旅行者の方々にも注文しやすいインバウンドメニューです。どなたでもご注文いただけます

JAPANESE BBQ GRILL

"Yakiniku" is a popular dining style in Japan where you can adjust the degree of grilling on a table grill yourself. In "Manpuku," you can enjoy "Wagyu beef" in various condiments and cuts.

MANPUKU YAKINIKU SET【4.6 OZ】

3800 YEN

TWO KINDS OF WAGYU SHORT RIBS

BEAN SPRAUTS NAMUL
SWEETLY BRAISED WAGYU BEEF
RICE
（SMALL/MEDIUM/LARGE）
SEASONING
（ORIGINAL DIPPING SAUCE/SALT/PEPPER/
WASABI/FLAVORED GREEN ONION）

PREMIUM YAKINIKU SET【6 OZ】

4800 YEN

TWO KINDS OF WAGYU
SHORT RIBS AND TOP-ROUND

BEAN SPRAUTS NAMUL
SWEETLY BRAISED WAGYU BEEF
RICE
（SMALL/MEDIUM/LARGE）
SEASONING
（ORIGINAL DIPPING SAUCE/SALT/PEPPER/
WASABI/FLAVORED GREEN ONION）

旅亭 まんぷく

RYOTEI
MANPUKU