グランドメニュー

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

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

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

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　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

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	六〇〇
カクテキ	五〇〇
オイキムチ	五〇〇
キムチ盛り合わせ	九八〇

ナムル

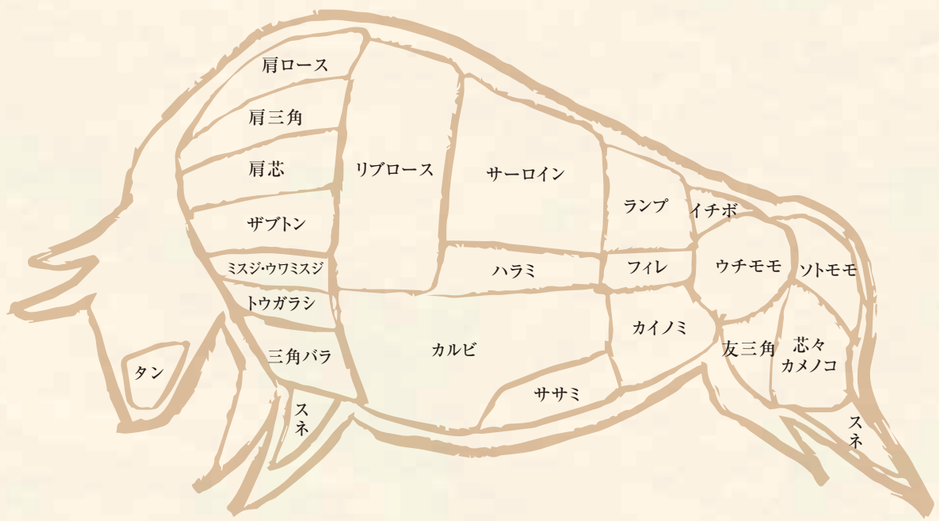
もやしナムル	四八〇
青菜ナムル	四八〇
ぜんまいナムル	四八〇
大根ナムル	四八〇
ナムル盛り合わせ	七八〇

野菜

まんぷくサラダ	九八〇
キャベツの千切りサラダ	六八〇
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。

お肉の部位



スパークリングワイン

カヴァ エレタットエルパドゥルエル（スペイン）
グラス 一〇〇〇／ボトル 五九〇〇

シャンパン

ドラピエ ブリュット ナチュール（フランス） 一二〇〇〇
ポメリー・ブリュット・ロワイヤル（フランス） 一三〇〇〇

ハウスワイン

ハウスワイン（赤／白） グラス 九〇〇 ボトル 四七〇〇

白ワインボトル

ソーヴィニヨンブラン ブランコット・エステート クラシック・20（ニュージーランド） 四八〇〇
シャルドネ ハーン・ワイナリー モントレー・カウンティ・13（カリフォルニア） 五五〇〇
シャルドネ ダックホーン ナパヴァレー・18（カリフォルニア） 九八〇〇

赤ワインボトル

ピノ・ノワール オーボンクリマ・19（カリフォルニア） 七八〇〇
ピノ・ノワール ゴールデンアイ アンダーソン ヴァレー・18（カリフォルニア） 一三〇〇〇
メルロー グリニャーノ サリカリア ロッソ・10（イタリア） 七二〇〇
メルロー ダックホーン ナパヴァレー・19（カリフォルニア） 一五〇〇〇
シラー レイミー ソノマコースト・17（カリフォルニア） 一三〇〇〇
カベルネソーヴィニヨン ジョエル ゴット・19（カリフォルニア） 七八〇〇
カベルネソーヴィニヨン ナパ・ハイランド・19（カリフォルニア） 九八〇〇
シャトー ジスクール・13（フランス ボルドー） 一八〇〇〇
シャトー グリュオラローズ・17（フランス ボルドー） 二五〇〇〇

刺身

黒毛和牛のユッケ 二〇〇〇
黒毛和牛の塩ユッケ 二〇〇〇
黒毛和牛の握り 二貫 九八〇
白センマイ 八八〇
ハチノス 六〇〇

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、ご提供を控えさせて頂く場合がございます。予めご了承ください。

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ッケ。絶品です。

逸品料理

韓国のり 四〇〇
クリームチーズチャンジャ 六〇〇
豚足 七八〇
ハチノスとワカメの酢の物 七〇〇
肉味噌きゅうり 六八〇
塩昆布キャベツ 六八〇
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

まんぷく伝統の味

ご存知、ねぎミンチでたたいたねぎタン塩／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。
※ねぎ塩焼きはねぎ別、ねぎなしもお選びいただけます

ねぎタン塩	二一〇〇
上ねぎタン塩	二五〇〇
ねぎカルビ塩	一七〇〇
上ねぎカルビ塩	二四〇〇

厳選 上赤身ロース　二一八〇

研究しつくされた自家製タレとの相性も抜群です。
※片面焼きし、白髪ねぎを巻いてからレモンを搾ってお召し上がり下さい

定番焼肉

※一部商品を除き、塩たれにてご提供できます。

カルビ	一八〇〇
上カルビ	二五〇〇
ハラミ	一九〇〇
米澤豚サムギョプサルとサンチュのセット	一六八〇
トントロ	八八〇
阿波尾鶏	九八〇

日本酒（一合）

作　純米吟醸　180ml	一四〇〇
ばくれん　くどき上手　超辛口吟醸　180ml	一三〇〇
獺祭45　純米大吟醸　180ml	一六〇〇

韓国酒

純生マッコリ	グラス 七〇〇／かめ 二二〇〇

果実酒

山崎梅酒	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　プレミアムモルツ香るエール	九〇〇
生ビール　小	六八〇
瓶ビール　クラシックラガー	九五〇
瓶ビール　ヒューガルデン	九五〇
ノンアルコール　オールフリー	六六〇

焼酎

麦　中々	グラス	八〇〇／ボトル　五三〇〇
麦　兼八	グラス	八〇〇／ボトル　五八〇〇
芋　富乃宝山	グラス	八〇〇／ボトル　五三〇〇
芋　晴耕雨読	グラス	八〇〇／ボトル　五三〇〇

ウィスキー

角ハイボール	七八〇
知多	一八〇〇
白州	二〇〇〇
バランタイン17年	二〇〇〇
碧（AO）	一六〇〇

サワー

レモンサワー	六八〇
翠ジンレモンサワー	六八〇
瀬戸内檸檬サワー〈クラフトジン〉	七三〇
六サワー〈ジャパニーズクラフトジン〉	八八〇
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
季節のカクテル	七〇〇

厳選 上赤身ロース

焼き野菜

焼き野菜盛り合わせ	九八〇
国産ニンニクのオイル焼き	七〇〇

特選肉

厚切りタン	三三五〇
ザブトンの炙り焼き（一枚）	一四〇〇
特上カルビ	二八〇〇

ホルモン

※塩たれにてご提供できます。

上ミノ	一二〇〇
シマチョウ	一〇〇〇
レバー	一〇〇〇
ハチノス	九八〇
ホルモンの盛り合わせ	一八〇〇

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もあります。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。

旅亭まんぷくの厳選部位

＊本日の部位内容はスタッフまでお尋ね下さい。
＊二人前からご注文承ります。

本日の厳選六種盛り合わせ
（塩三種・タレ三種）　一人前　三二〇〇

本日の厳選六種盛り合わせ　塩三種・タレ三種

本日の厚切り三種盛り合わせ　一人前　二三〇〇

本日の厚切り三種盛り合わせ

和牛ハラミ	四八〇〇
ミスジ	三八〇〇
カイノミ	二九〇〇
イチボ	三〇〇〇
ランプ	二八〇〇
友三角	二九〇〇
カメノコ	二二〇〇

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		一二八〇
ユッケジャンスープ	七八〇（スモール）／九八〇（レギュラー）	
コムタンスープ		七八〇／九八〇
玉子スープ		四八〇／六八〇
ワカメスープ		四八〇／六八〇

麺

冷麺	七八〇（スモール）／一一五〇（レギュラー）	
ユッケジャン麺		八五〇／一一〇〇
旨辛まぜめん		八五〇

飯

ビビンバ		八〇〇
石焼ビビンバ		一二〇〇
ガーリックライス		九〇〇
ねぎ飯	三〇〇（小）／三五〇（中）／四〇〇（大）	
ライス	二〇〇（小）／二五〇（中）／三〇〇（大）	

甘味

ココナッツミルクプリン	五五〇
季節果物の最中	六八〇
季節のシャーベット	四〇〇
アイス（バニラ・抹茶）	三五〇

まんぷく 昼膳 ランチメニュー

【ライス・スープお替り自由】

焼肉御膳 1,980

本日の前菜三種、キャベツサラダ
黒毛和牛カルビ、さがり、赤身、ライス、本日の味噌汁

まんぷく御膳 2,580

本日の前菜三種、キャベツサラダ
名物ねぎタン塩、黒毛和牛カルビ、さがり、赤身、
ライス、本日の味噌汁

カルビ定食 HB 1,380

本日の前菜三種、キャベツサラダ
カルビ、ライス、本日の味噌汁

肉増 / 1,850
ヒルズベネフィット / 1,180

カルビ＆赤身定食 HB 1,380

本日の前菜三種、キャベツサラダ
カルビ＆赤身、ライス、
本日の味噌汁

肉増 / 1,980
ヒルズベネフィット / 1,180

塩たれタン＆カルビ定食 1,380

本日の前菜三種、キャベツサラダ
塩たれタン＆カルビ、ライス、
本日の味噌汁

肉増 / 1,980

赤身定食 1,480

本日の前菜三種、キャベツサラダ
赤身、ライス、本日の味噌汁

肉増 / 2,180

ミックス定食 1,380

本日の前菜三種、キャベツサラダ
カルビ、瑞穂豚、大山鶏
ライス、本日の味噌汁

肉増 / 1,880
ヒルズベネフィット / 1,000

さがりステーキ定食 1,480

本日の前菜三種、キャベツサラダ
さがりステーキ、ライス、
本日の味噌汁

肉増 / 1,980

煮込み和牛ハンバーグ HB 1,680

本日の前菜三種、キャベツサラダ
煮込み和牛ハンバーグ、ライス、
本日の味噌汁

ヒルズベネフィット / 1,480

追加のお肉（ハーフサイズ）

ねぎタン塩	980
ねぎカルビ塩	880
黒毛和牛カルビ	880
黒毛和牛の赤身	880
ハラミ	880

お飲み物 ALL 500

- 生ビール（小）
- レモンサワー
- ハイボール
- ワイン（赤・白）
- 季節サワー/季節ノンアルカクテル

追加メニュー

「ねぎ飯に変更」	+110
「にんにく醤油卵黄」	+180

御 膳

休日ランチメニュー

特撰切り落とし御膳【数量限定】 1,680

本日の前菜三種、キャベツサラダ
特選切り落とし肉、ライス、本日の味噌汁

焼肉御膳 1,980

本日の前菜三種、キャベツサラダ
黒毛和牛カルビ、赤身 各３枚、さがり２枚
ライス、本日の味噌汁

まんぷく御膳 2,780

本日の前菜三種、キャベツサラダ
名物ねぎタン塩、黒毛和牛カルビ、赤身 各３枚
さがり２枚　ライス、本日の味噌汁

旅亭御膳 3,700

本日の前菜三種、キャベツサラダ、名物上ねぎタン塩
黒毛和牛上カルビ、内もも 各３枚、ハラミ２枚
ライス、本日の味噌汁、シャーベット

【ライス・スープお替り自由】

追加のお肉（ハーフサイズ）

ねぎタン塩	980	黒毛和牛の赤身	880
ねぎカルビ塩	880	ハラミ	880
黒毛和牛カルビ	880		

追加メニュー

「ねぎ飯に変更」	+110
「ニンニク醤油漬け卵黄」	+180

お飲み物 ALL 500

生ビール(小)	ワイン(赤･白)
レモンサワー	季節サワー
ハイボール	季節ノンアルカクテル

その他、単品メニューのご用意もございます。