

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しい肉
いつ来ても、心地よい焼肉屋を目指して

店舗一覧

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

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

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丁目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



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

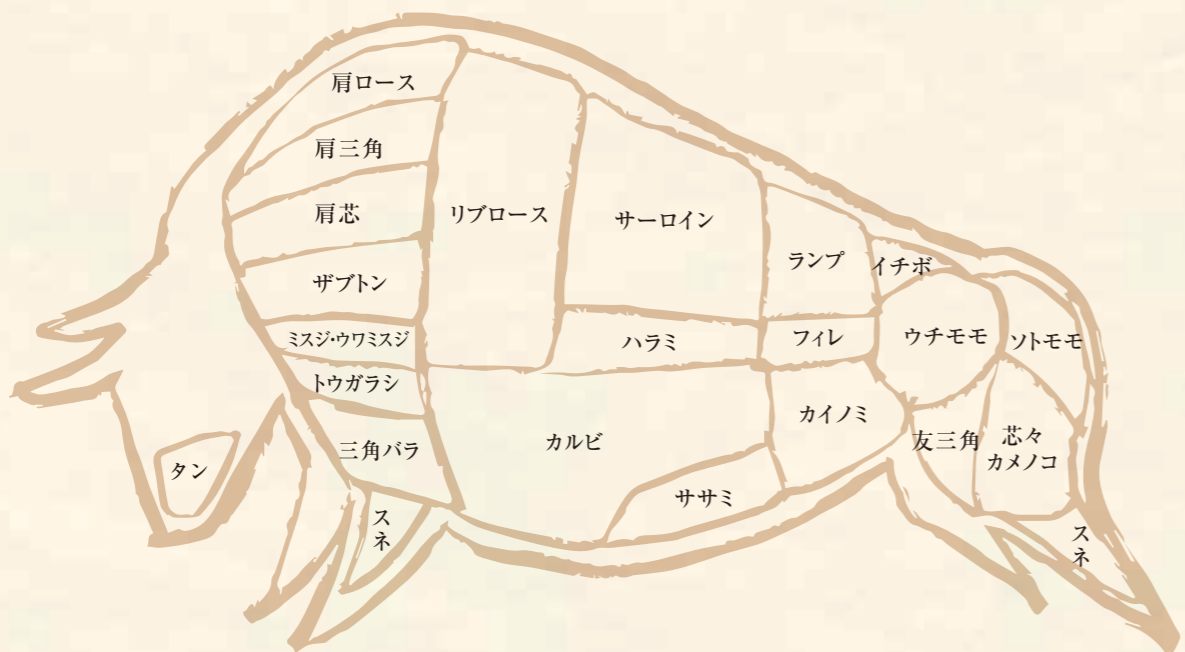
キムチ

白菜キムチ	六〇〇
カクテキ	五五〇
オイキムチ	五五〇
オリーブのキムチ	五五〇
キムチ盛り合わせ	一〇〇〇

ナムル

もやしナムル	五〇〇
青菜ナムル	五〇〇
ぜんまいナムル	五〇〇
大根ナムル	五〇〇
ナムル盛り合わせ	八五〇

お肉の部位



野菜

まんぷくサラダ	一〇〇〇
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。
※お弁当をお買い上げのお客様には韓国海苔をお付けいたします。



焼肉弁当
(カルビ、ハラミ、モモ肉)
¥2,700/大盛り ¥3,600



まんぷく弁当
(名物ねぎタン塩、ハラミ)
¥2,800/大盛り ¥3,700



特上まんぷく弁当
(名物上ねぎタン塩、上カルビ、上赤身ロース)
¥3,600/大盛り ¥4,800



タン塩弁当
(名物ねぎタン塩)
¥3,000/大盛り ¥3,900



ハラミ弁当
(ハラミ)
¥2,600/大盛り ¥3,200



上まんぷく弁当
(名物上ねぎタン塩、カルビ、モモ肉)
¥3,200/大盛り ¥4,200

刺身

- 黒毛和牛のユツケ 二〇〇〇
- 黒毛和牛の塩ユツケ 二〇〇〇
- 黒毛和牛の握り 二貫 九六〇
- 白センマイ 八八〇
- ハチノス 六〇〇
- ミックスホルモン刺し 一〇〇〇

当店は、渋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

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

- 韓国のり 三八〇
- エゴマの葉の醤油漬 四五〇
- ピリ辛もやし 五〇〇
- チャンジャ 五五〇
- ねぎチヂミ 六八〇
- 豚足 七〇〇
- イカゲソとお野菜のチヂミ 七八〇

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 二〇〇〇
- 上ねぎタン塩 二七〇〇
- ねぎカルビ塩 一八〇〇
- 上ねぎカルビ塩 二六〇〇
- 追加の味付けねぎ 二〇〇

厳選

上赤身ロース

二五〇〇

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 一七〇〇
- 上カルビ 二五〇〇
- ハラミ 一九〇〇
- ロース 一七〇〇
- 牛タン切落としの青唐辛子焼き 一〇〇〇
- ツラミ 八五〇
- 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
- 鶏せせり 八八〇
- やげんナンコツ 八八〇

日本酒

特撰 松竹梅 豪快 純米 一一〇〇

韓国酒

純生マッコリ グラス七〇〇/ボトル二二〇〇
チャミスル ハーフ一三〇〇

果実酒

山崎梅酒 六八〇
杏露酒 六八〇
柚子酒 六八〇

サワー

レモンサワー 六八〇
たっぷりレモンソルトサワー 七三〇
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
梅干し大葉サワー 六八〇
ウーロンハイ 六八〇
ジャスミンハイ 六八〇

緑茶ハイ

六八〇

黒ウーロンハイ

七八〇

ジンジャーハイボール

甘/辛七八〇

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
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



厳選 上赤身ロース

お飲み物

ビール

生ビール プレミアムモルツ香るエール	八〇〇
生ビール 小	六〇〇
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	八五〇
ノンアルコール オールフリー	五八〇

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	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	七三〇
カナディアンクラブハイボール	六八〇
レモンハイボール	七七〇
知多	一八〇〇
白州	二〇〇〇
碧(AO)	一六〇〇
IWハーバー	八〇〇

焼酎

麦 情け嶋	グラス七〇〇/ボトル五〇〇〇
麦 中々	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 富乃宝山	グラス八八〇

焼き野菜

白ねぎ	五〇〇
玉ねぎ	五〇〇
しいたけ	五〇〇
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	三四〇〇
ザブトンの炙り焼き(一枚)	一四〇〇
特上カルビ	三〇〇〇

ホルモン

上ミノ	一三〇〇
シマチヨウ	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。

※塩たれ、味噌たれ、辛味噌たれにてご提供できます。



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 一三〇〇
- ユツケジャンスープ スモール レギュラー 八〇〇／一〇〇〇
- コムタンスープ 八〇〇／一〇〇〇
- 玉子スープ 五〇〇／六五〇
- ワカメスープ 五〇〇／六五〇

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 一〇〇〇
- ねぎ飯 三五〇／四〇〇／四五〇
- ライス 二五〇／三〇〇／三五〇

麺

- 冷麺 スモール レギュラー 九〇〇／一二〇〇
- ユツケジャン麺 九〇〇／一二〇〇
- 旨辛まぜめん 一二〇〇

甘味

- ココナッツミルクプリン 五五〇
- 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 六〇〇〇

【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

上赤身ロース／ツラミ

【メ物】 冷麺／クッパ

〈おひとつお選びいただけます〉

【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是非。

《二名様より》

お一人様 八〇〇〇

【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

【名物】 黒毛和牛ねぎ塩ユツケ

【名物】 上ねぎタン塩

【名物】 特上カルビ塩

【タレ焼き】 ギャブトンの炙り焼き

【名物】 特選和牛三種盛り

サンチュ

【メ物】 麺類、クッパ類

〈各種からお選びいただけます〉

【デザート】 季節のシャーベット



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】 1,580

本日の前菜三種、秘伝のドレッシングのサラダ
特撰切り落とし肉
ライス・本日のスープ



焼肉御膳 1,900

本日の前菜三種、秘伝のドレッシングのサラダ
黒毛和牛カルビ、赤身肉 各3枚、サガリ2枚
ライス・本日のスープ



まんぷく御膳 2,700

本日の前菜三種、秘伝のドレッシングのサラダ
名物ねぎタン塩、サガリ各2枚
黒毛和牛カルビ、赤身肉 各3枚
ライス・本日のスープ



代々木上原御膳 3,700

本日の前菜三種、秘伝のドレッシングのサラダ
名物上ねぎタン塩、ハラミ各2枚
黒毛和牛上カルビ、うちもも 各3枚
ライス・本日のスープ・季節のシャーベット

追加のお肉

ねぎタン塩	950
ねぎカルビ塩	875
ハラミ	850
	(各3枚)
ザブトンの炙り焼き	1,800
	(1枚)

《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。

その他、単品メニューのご用意もございます。