



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「のど」

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り
- ・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)
- ・牛タン煮込み ¥650(税込)
- ~加賀丸いもトロロ掛け~

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

We serve yakiniku grill w/ STEAK CUT

焼肉が初めてという外国のお客様にも楽しんでいただけるよう
ステーキカットをご用意いたしました。どなたでもご注文いただけます。是非、お召し上がりください



MARBLED WAGYU CHEF's TASTING MEAL

「霜降り肉」をメインにしたステーキカットの焼肉コースです

8,000 yen / PER PERSON

お一人様 ¥8,000(税込)

Simmered Wagyu Beef/Seasoned vegetable
牛のしぐれ煮 / ミックスナムル

Wagyu Sushi & Seared Wagyu Sushi <lean meat and sirloin>

黒毛和牛の赤身握り / 黒毛和牛サーロインの炙り握り

Strip Loin/Chuck Flap/ Flap Meat/ Wagyu Steak

サーロイン・ざぶとん・カイノミ・和牛赤身ステーキ

6 kinds of seasonal Japanese grilled vegetables

6種類の焼き野菜

Egg Soup/Rice

玉子スープ・ライス

<seasoning>

Salt/Black Pepper/Japanese Horse Radish/OrigInal Steak Sauce

<薬味>塩・胡椒・わさび・特製ステーキソース



LEAN WAGYU CHEF's TASTING MEAL

「赤身肉」をメインにしたステーキカットの焼肉コースです

8,000 yen / PER PERSON

お一人様 ¥8,000(税込)

Simmered Wagyu Beef/Seasoned vegetable
牛のしぐれ煮 / ミックスナムル

Wagyu Sushi & Seared Wagyu Sushi <lean meat and sirloin>

黒毛和牛の赤身握り / 黒毛和牛サーロインの炙り握り

Hanger Steak/ Finger Rib/ Wagyu Steak

サガリ・ゲタカルビ・和牛赤身ステーキ

6 kinds of seasonal Japanese grilled vegetables

6種類の焼き野菜

Egg Soup/Rice

玉子スープ・ライス

<seasoning>

Salt/Black Pepper/Japanese Horse Radish/OrigInal Steak Sauce

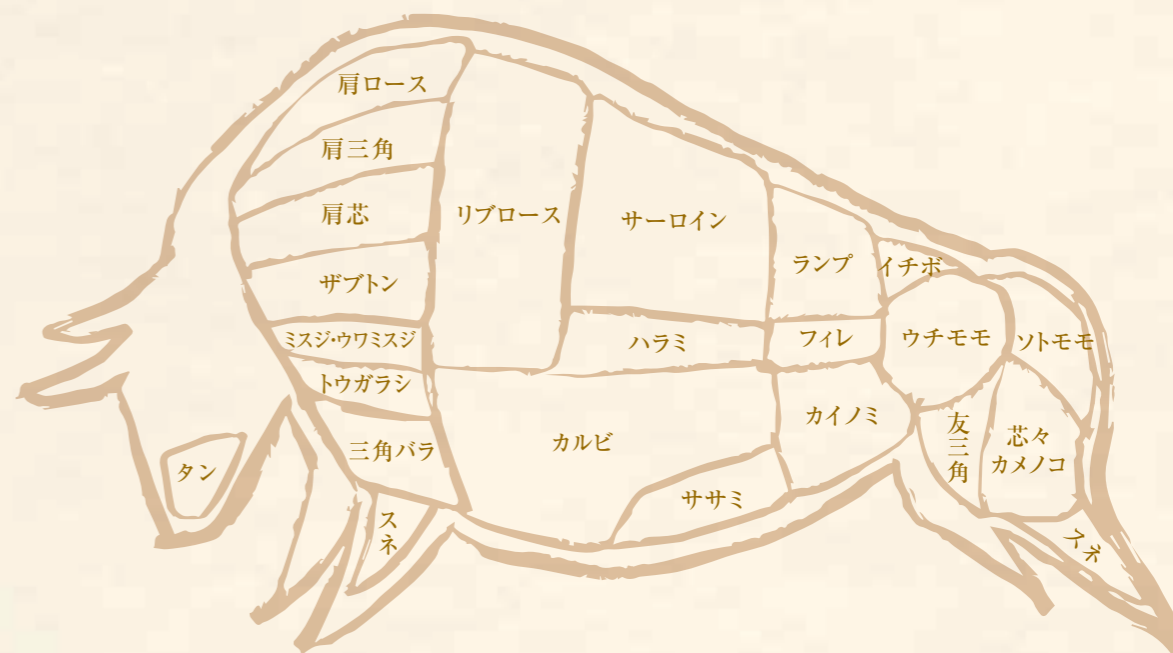
<薬味>塩・胡椒・わさび・特製ステーキソース





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

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

日本酒

天狗舞 天	
農口尚彦研究所 観音下(かながそ)	
手取川大吟醸あらばしり	
満寿泉(ますいずみ)	
農口尚彦研究所 純米無濾過生原酒	
本日の飲み比べ三種(各60ml)	

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

焼酎

【麦】能登ちよんがりぶし	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

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。

名物からお茶漬けまで旅亭まんぶく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。

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】 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】まんぶく定番焼肉の盛合わせ

【焼野菜】 石川県産 季節の焼き野菜

【メ 物】 鶏出汁冷麺

【デザート】 季節のシャーベット

【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
チヨレギサラダ

【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
くライスボールを巻いてく

【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』

【メ 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

【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
チヨレギサラダ

【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1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』

【メ 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



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

单品 お好みのねぎ塩焼きを単品で 二〇〇〇

名物 ねぎタン塩 二五〇〇

名物 上ねぎタン塩 一八〇〇

名物 ねぎカルビ塩 二七〇〇

名物 上ねぎカルビ塩 二七〇〇



名物 上相盛り

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 (500ml) (瓶) 八〇〇
- ノンアルコール オールフリー(334ml) (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】ナバヴァレー・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】ミッシヨンラベル・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】

ウイスキー

- ドラピエ・ブリュット・ナチュラル 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・シヤンドン・アンペリアル 一四三〇〇

角ハイボール

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

メニュー

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

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



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)

焼肉

カルビ

一六〇〇

豚

上カルビ

二五〇〇

能登豚バラ

七五〇



厳選 上赤身ロース

二〇〇〇

トントロ

七〇〇

ハラミ

一八〇〇

シロ

五〇〇

カイノミ

二五〇〇

厚切りタン

二九〇〇

鶏



黒毛和牛ザブトンの
焼きすき(一枚)

一四〇〇

丹波あじわい鶏

六五〇

〜ライスボールを巻いて〜

鶏せせり

七〇〇

上ミノ

一二〇〇

シマチヨウ

一〇〇〇

野菜焼き

ハチノス

一〇〇〇

石川県産の焼き野菜

九五〇

レバー

九〇〇

ホルモン盛り合わせ

一七〇〇

国産ニンニクのオイル焼き

七五〇

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。

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



黒毛和牛のユッケ

菜

- 石川県産(無農薬野菜)の
チヨレギサラダ 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



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)のチヨレギサラダ



刺身・肉寿司

- 黒毛和牛のねぎ塩ユッケ 二〇〇〇
- 黒毛和牛の加賀味噌ユッケ 一八〇〇
- 黒毛和牛うちものタタキ(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。



黒毛和牛の加賀味噌ユッケ

黒毛和牛うちものタタキ(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。