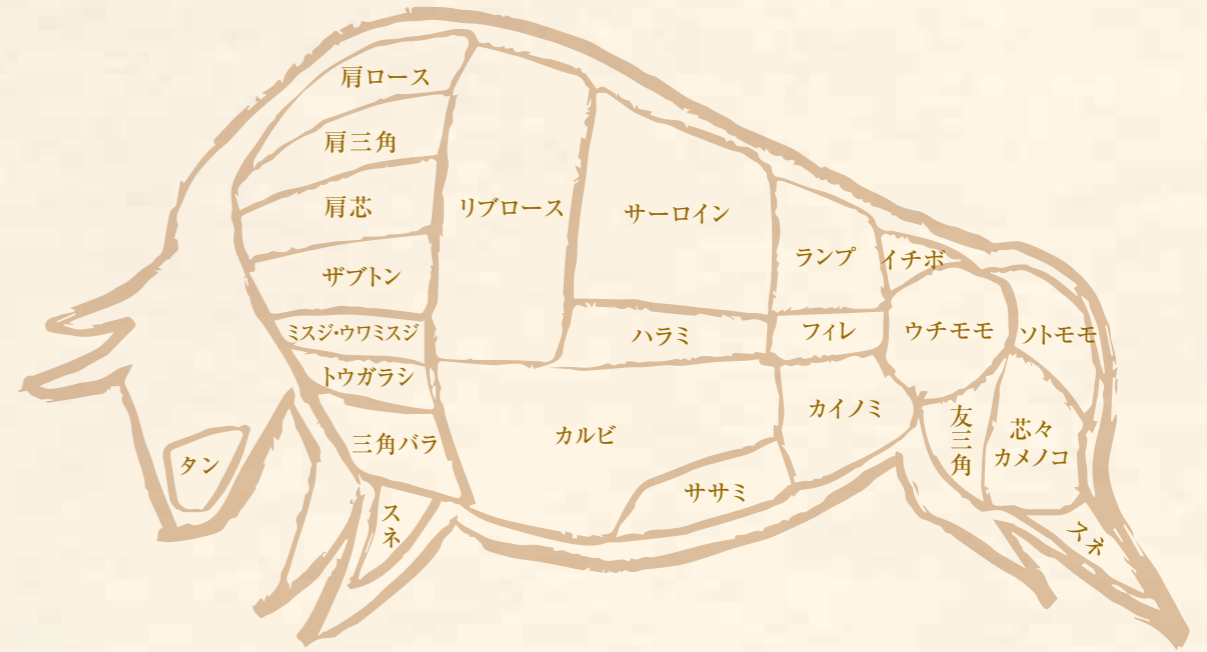




旅亭
まんぷく

お肉の部位



のコース料理

『ようこそ、まんぷく』焼肉会席

お一人様 四〇〇〇（二名様より）



- 【食前】 一口コムタンスープ
- 【前菜】 自家製キムチと本日の小鉢2種
- 【菜】 特製ドレッシングのキャベツサラダ
- 【名物】 特製ドレッシングのキャベツサラダ
- ねぎタン塩
- 【タレ焼肉】 焼肉盛り合わせ
（カルビ・サガリ・国産ロース・シロ）
- 【焼肉のお供】 ライス、スープ
（ライス是小・中・大よりお選びください）
- 【デザート】 デザートのシャトーベット
季節のシャトーベット

『旅亭』焼肉会席

お一人様 八〇〇〇（二名様より）



- 【食前】 一口コムタンスープ
- 【前菜】 自家製キムチと本日の小鉢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】 「上ねぎタン塩」と「上カルビ塩」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
- 【タレ焼肉】 「黒毛和牛の上カルビ」
「黒毛和牛 雌牛ロース」、「ハラミ」
*雌牛はきめの細かさ、脂の旨味、見た目の美しさから根強いファンが多くいます。銘柄牛は石川県内で生産されるブランド牛「能登牛」をはじめ「仙台牛」「山形牛」など料理長が目利きした銘柄牛を取り扱っています。
- 【メ物】 牛タンとチャンジャの出汁茶漬
*石川県加賀市の献上加賀茶使用
- 【デザート】 デザートのシャトーベット
季節のシャトーベット



『飲み放題』

お一人様

二〇〇〇

△飲み放題はコースのご注文数と同じ数量でのご注文となります。注文時に飲み放題の有無をスタッフにお申し付けください。

- ・飲み放題は2時間制（30分前ラストオーダー）
- ・グラス交換制となります
- ・コースにお一人様プラス2000円で飲み放題をお付けできます。

【瓶ビール】

- 一番搾り
- スーパードライ
- プレミアムモルツ
- 【ノンアルコールビール】
- ハイボール
- レモンサワー

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



旅亭まんぷく

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)
- レモンサワー
- 柚子サワー
- ウーロンハイ
- 加賀棒茶ハイ
- 黒ウーロンハイ

焼酎

- 【麦】天使のささやき
- 【麦】中々
- 【芋】大隅
- 【芋】明るい農村
- 【芋】富乃宝山
- 【麦】村正

ソフトドリンク

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

韓国酒 / 果実酒

- 純生マッコリ
- 角玉梅酒
- 杏露酒

- ゆずサワー
- ウーロンハイ
- 黒ウーロンハイ
- 【麦焼酎】
- 天使のささやき
- (ロック・水割り・ソーダ割)
- 【芋焼酎】
- 大隅
- (ロック・水割り・ソーダ割)
- 【ワイン】
- グラスワイン(赤・白)
- 【その他のお酒】
- マッコリ
- 角玉梅酒
- 杏酒
- 【ソフトドリンク】
- ウーロン茶
- 黒ウーロン茶
- コーラ
- カルピス(ジュース・ソーダ)
- ゆず(ジュース・ソーダ)

『まんぷく』焼肉会席

お一人様 六〇〇〇 (二名様より)



- 【食前】一口コムタンスープ
- 【前菜】自家製キムチと本日の小鉢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
- 【タレ焼肉】まんぷく定番焼肉の盛り合わせ
(和牛カルビ・サガリ・国産ロース・能登豚・丹波あじわい地鶏)
- 【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

『料理長おまかせ』焼肉会席

お一人様 一〇〇〇〇 (二名様より)



- 【食前】一口コムタンスープ
- 【前菜】季節のキムチ、季節のナムル、白センマイ刺し
- 【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(たれ・ねぎ塩よりお選びください)
- 【名物】「上ねぎタン塩」と「上カルビ塩」の相盛り
- 【刺身】選べる黒毛和牛ユッケ
- (たれ・ねぎ塩よりお選びください)
- 【名物】「上ねぎタン塩」と「上ねぎカルビ塩」の特撰相盛り
- 【厚切り】料理長が厳選した「特撰黒毛和牛厚切り二種」
- 【タレ焼肉】料理長が厳選した「特撰黒毛和牛三種」
- 【メ物】黒毛和牛ユッケと海鮮の丼もの、スープ付き
- 【デザート】季節の最中



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

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



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
- 一番搾り (500ml) 瓶 八〇〇
- スーパードライ (500ml) 瓶 八〇〇
- 黒ラベル (500ml) 瓶 八〇〇
- プレミアムモルツ(500ml) 瓶 八〇〇

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】ミッシヨンラベル・オーボンクリマ/ピノノワール 九二〇〇
- 【赤】ダックホーンヴィンヤーズメルローナパヴァレー 一九八〇〇

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(-half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】
- ジョセフデプロワ ブリュット 一〇〇〇〇
- 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

ウイスキー

- CCハイボール 五五〇
- 角ハイボール 六〇〇
- 知多 一八〇〇
- 白州 二〇〇〇
- 碧 一六〇〇
- 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
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

黒毛和牛カルビ	一六〇〇
黒毛和牛上カルビ	二五〇〇
黒毛和牛一本カルビ	一八〇〇
カルビ	八〇〇
ロース	一二〇〇
厳選 上赤身ロース	二〇〇〇
ハラミ	一八〇〇
大判サガリ	一八〇〇
牛カシラ	八〇〇
本日の特選塊肉	三〇〇〇
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

すぎやきから着想を得たメニューです。
まんぶくの海外店舗でも Suyaaki 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

ホルモン

上ミノ	一二〇〇
シマチヨウ	一〇〇〇
レバー	九〇〇
ホルモン盛り合わせ	一七〇〇

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

海鮮焼き

エビ(3尾)	一〇〇〇
イカ(1杯)	八〇〇
殻付きホタテ(2枚)	七〇〇
盛り合わせ (エビ・イカ・ホタテ)	二五〇〇

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

前菜

厳選された韓国産の唐辛子を使用した辛みの中に旨味のある旅亭まんぷく自家製キムチです

キムチ

キムチ盛り合わせ

九〇〇

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

おつまみ

韓国海苔

三五〇

チャンジャ

五〇〇



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

黒毛和牛のユッケ

二〇〇〇

黒毛和牛といくらユッケ

二〇〇〇

黒毛和牛とずわい蟹ユッケ

二〇〇〇

黒毛和牛とホタテユッケ

二〇〇〇

黒毛和牛と甘エビの手巻き寿司

一七〇〇

白センマイ刺し

八〇〇



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、ご提供を控えさせて頂く場合がございます。予めご了承ください。

昼膳

LUNCH MENU

旅亭まんぷくのランチメニュー



ローストビーフ丼 1,800

本日の前菜 3 品盛り合わせ
秘伝のドレッシングサラダ
ローストビーフ丼 ~ 赤ワインと玉ねぎのソースへ
スープ



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



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



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

《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》

追加の単品オーダーも承ります

Additional A la carte Orders are accepted

追加のお肉

Add meat
(half Portion)

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
黒毛和牛ザブトンの焼きすき(1枚)	1,400



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

お飲み物

Lunch Drink

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 ~