

焼肉コース

厳選された黒毛和牛の旨みとお店自慢の「ねぎタン塩・ねぎカルビ塩」を心ゆくまで堪能できる自慢のコース。
前菜からデザートまで、肉の魅力を余すことなく味わえる贅沢なひと時をお楽しみください。



「雅コース」

8800 円(税込)

本日の前菜三種盛
赤身ユッケ

十々サラダ
ねぎタン塩・ねぎカルビ塩
タンカルビ
ハラミ
黒毛和牛カルビ
黒毛和牛赤身ロース
マルチョウ
サンチュ

ご飯物
デザート

「十々コース」

12,100 円(税込)

季節のキムチ・季節のナムル
本日の一品
サーロインユッケ
十々サラダ

上ねぎタン塩・上ねぎカルビ塩
黒毛和牛ヒレ
特選肉(霜降り)

黒毛和牛ザブトン焼すぎ
黒毛和牛赤身ロース
黒毛和牛特選赤身肉
黒毛和牛特選霜降り肉

ご飯物
デザート

「極コース」

15,400 円(税込)

季節のキムチ・季節のナムル
本日の一品
牛赤身刺し・サーロイン刺し
十々サラダ

上ねぎタン塩・上ねぎカルビ塩
黒毛和牛ヒレ
黒毛和牛ハラミ
黒毛和牛ザブトン焼すぎ
本日の特選牛4種盛り

ご飯物
デザート

黒毛和牛

海外でも人気のある黒毛和牛。その中でも良質な部位のみを厳選いたしました。
認定生食用肉取扱者ならではのユッケなど
自慢の逸品を是非お召し上がりください。



ユッケ

サーロインユッケ	3,600
ユッケ 〜タレと生卵で濃厚な味わい〜	2,800
塩ユッケ 〜ねぎ塩で味付けしたさっぱりな味わい〜	2,600

当店は、みなと保健所より認可された、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。
※牛肉の生食は、一般的に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。



牛刺し

白センマイ刺し	1,400
赤身刺し	3,000
サーロイン刺し	3,500
赤身・サーロイン盛り合わせ(2種)	3,600



握り

赤身の握り	(一貫) 450
サーロインの握り	(一貫) 880

フレッシュサラダ



伝統十々サラダ

伝統十々サラダ	1,200
甘熟トマトのバルサミコ和え	1,400
サンチュ	900
包み野菜盛合わせ	1,900

韓国家庭料理



キムチ盛り合わせ 3 種

キムチ

キムチ単品（白菜キムチ / カクテキ / オイキムチ）	各 650
キムチ盛り合わせ 3 種 (白菜キムチ / カクテキ / オイキムチ)	1,200

ナムル

ナムル単品 (青菜 / 大根 / ゼンマイ / 人参 / 豆もやし)	各 500
おまかせナムル盛り合わせ (3 種) 1,200 (5 種) 1,400 (7 種) 1,600	



おまかせナムル盛り合わせ 7 種

逸品

ケジャン (ワタリガニ辛みそ漬け)	2,800
チャンジャ	700
韓国焼きのり	500
コラーゲンたっぷり豚足 (温・冷)	1,200
青森県産にんにくのオイル揚げ	900



ネギチヂミ

韓国風お焼き

ネギチヂミ	1,300
海鮮チヂミ	1,400
青唐辛子のチヂミ	1,500

ねぎタン塩 ねぎカルビ塩

こだわりのスパイスが織りなす
十々ならではの看板メニュー



名物のタン

ねぎタン塩	2,700
ねぎカルビ塩	2,400
ねぎタン塩 / ねぎカルビ塩 盛合せ	3,000
上ねぎタン塩	3,700
上ねぎカルビ塩	3,800
上ねぎタン塩 / 上ねぎカルビ塩 盛合せ	4,300



定番のタン

タン塩	2,600
上タン塩	3,600
タンカルビ	1,700



ホルモン

厚切上レバー	2,800
ミノ	1,400
上ミノ	1,800
マルチョウ	1,300
シマチョウ	1,300
ホルモン盛り合わせ	2,500

十々自慢の焼物

焼肉はもちろん質の良い海鮮、野菜にも
こだわった自慢の焼物をお召し上がり
ください



本日の特選牛(別紙) ※詳しくはスタッフまでお申し付けください

定番焼肉

上赤身ロース	2,500
赤身ロース	2,300
カルビ	2,200
上カルビ	3,500
ハラミ	2,500
上ハラミ	2,800
厚切りハラミ(※ 数量限定)	2,800
ザブトンの焼きしゃぶ	3,800

鶏・豚焼

トントロ	1,200
米沢豚カルビ	1,200
国産地鶏もも	1,200
国産地鶏セセリ	1,000

海鮮焼

海老(5尾)	1,300
イカ(一杯)	1,600
ホタテ(4個)	1,200
海鮮盛り合わせ	3,800

野菜焼

野菜焼盛り合わせ(長ねぎ、玉ねぎ、生椎茸、ピーマン)	1,800
----------------------------	-------

ご飯もの



十々名物ガーリックライス

十々名物黒毛和牛生ロース飯(大盛り+500円)	1,700
十々名物ガーリックライス	1,500
特製ビビンバ	1,200
7種のナムル石焼きビビンバ	1,600
贅沢ユッケビビンバ	2,600
ネギ飯	450
白飯	350

麺の麺



冷 麺

冷麺細麺	スモール 700 / レギュラー 1,300
冷麺太麺	スモール 900 / レギュラー 1,400
牛だし温麺	1,400
牛だしピリ辛温麺	1,500
ユッケジャン麺	1,600

スープ/クッパ



ユッケジャンスープ

コムタンスープ	スモール 1,300 / レギュラー 1,600
ユッケジャンスープ	スモール 1,000 / レギュラー 1,400
玉子スープ	スモール 600 / レギュラー 900
野菜スープ	スモール 700 / レギュラー 1,000
ワカメスープ	スモール 600 / レギュラー 900
豆腐チゲ	1,600
※プラス 200 円でクッパ(ご飯入り)に変更できます	



創業50年を超えて

十々のルーツ

戦後まもなく十々の源流である「満福苑」（現まんぶく）は東京下町「月島」にて産声をあげました。

当時はまだ一般的ではなかった焼肉に加え、独特の臭みが残っていた牛タンをよりおいしく食べていたきたいという想いから、名物「ネギタン塩」が生まれました。

創業以来、「よりおいしい味」を追求し続け、特に胡椒の研究には力を注いできました。現在では、製法や熟成期間にこだわったマレーシア産の黒胡椒を使用し、独自のフレッシュさとスパイシーさを実現しています。

「だから胡椒にこだわる」

世界中に数多く存在するスパイスの中から、試行錯誤を重ね、十々の「ねぎタン塩」「ねぎカルビ塩」に最も合う胡椒を選び抜いて使用しています。

マレーシア産の未熟な緑色の胡椒を収穫後に乾燥させることで、香りの主成分であるモノテルペンを豊富に含み、鮮烈で刺激的な味わいを生み出しています。

十々

焼肉處

【営業時間】

月・火・日・祝 17:00~23:00 (LO 22:00)

【深夜営業】 朝 4 時まで営業

水・木・金・土 17:00~28:00 (LO 27:00)



ご予約

ご予約：TEL：03-3405-9911

◀ QR コードからご予約承ります



Google

◀ お客様へのサービス向上、スタッフ育成のため
「Googleクチコミ」にご協力ください



 Instagram

旬の素材など情報を更新しています
フォローお願いいたします



 Uber Eats

テイクアウト 全日 13:00~21:00
デリバリーのみ 全日 17:00~21:00

十々

焼肉
處

お飲み物

Drinks

スパーリング / グラスワイン

Sparkling wine / Glass of wine

スパークリング	グラス 1100 円 / ボトル 6600 円
白ワイン(シャルドネ)	グラス 1100 円 / デキャンタ 4400 円
赤ワイン(ピノノワール)	グラス 1400 円 / デキャンタ 5600 円
赤ワイン(カベルネ)	グラス 1320 円 / デキャンタ 5280 円

ビール

Beer

東京クラフト	980 円
★マスタースドリーム	タンブラー 1100 円 / グラス 900 円
サッポロ 黒ラベル 中瓶	1100 円
サントリープレミアムモルツ 中瓶	1100 円

ノンアルコール

Non-alcoholic

サントリーオールフリー	800 円
クラフトレモネード	700 円
クラフトジンジャーエール	700 円
ノンアルコール 雑賀梅酒ソーダ	600 円

サワー

Shochu Sour

生搾りレモンサワー	900 円
生搾りグレープフルーツサワー	900 円
★クラフトレモネードサワー	980 円
★クラフトジンジャーサワー	980 円
ゆずサワー	900 円
梅干しサワー	900 円

お茶割り

Shochu with Tea

ウーロン茶ハイ	800 円
★北海道コーン茶ハイ	800 円
緑茶ハイ	800 円
ジャスミン茶ハイ	800 円
黒ウーロン茶ハイ	900 円

★ 当店おすすめ

ウイスキー / ハイボール

Whiskey/Highball

バランタイン 10 年	シングル 900 円
メーカーズ・マーク NO.46	シングル 1100 円
知 多	シングル 1400 円
白 州	シングル 1800 円
山 崎	シングル 1800 円
響	シングル 1900 円
山崎 12 年	シングル 3500 円

焼 酎 ※ボトルキープ承ります

Shochu

富乃宝山(芋／鹿児島)	グラス 800 円 ／ ボトル 5800 円
伊佐美(芋 / 鹿児島)	グラス 1100 円
天使の誘惑(芋／鹿児島)	グラス 1400 円／ ボトル 9900 円
兼八(麦／大分)	グラス 800 円 ／ ボトル 5800 円
吉四六(麦／大分)	グラス 1000 円／ ボトル 6900 円
豊永蔵(米／熊本)	グラス 900 円 ／ ボトル 5800 円
眞露・ジンロ(韓国)	グラス 700 円 ／ ボトル 4300 円

日本酒

Japanese Sake

純米九頭龍 (福井、+5.5)	1600 円 (正一合) / 5500 円 (四合瓶)
純米大吟醸 八海山 (新潟、+ 4)	1700 円 (正一合)
純米大吟醸 獺祭 三割九分 (山口、+ 6)	2000 円 (正一合)

韓国酒

Korean Alcohol

二東マッコリ(6度)	小かめ／(170ml) 800 円
	ボトル／(1000ml) 2700 円
自家製高麗人参酒(35度)	グラス 1200 円

果実酒

Fruit Liqueurs

加賀梅酒(石川、14 度)	900 円
山崎梅酒	900 円
ゆず酒 鳳凰美田(栃木、13 度)	900 円
山形りんご酒 盾の川 子宝(岡山、8 度)	900 円

ソフトドリンク

Soft Drinks

100% オレンジジュース	500 円
信州産ふじすりおろしりんごジュース	700 円
十々特製 ザクロとクランベリーのジュース	800 円
コカコーラ	600 円
ジンジャーエール	500 円
烏龍茶	500 円
緑茶	500 円
ジャスミン茶	500 円
北海道コーン茶	600 円
黒烏龍茶	600 円
サンペレグリノ	900 円
アクアパンナ	900 円

コーヒー / 紅茶

Coffee/Tea

コーヒー(ホット/アイス)	700 円
アールグレイ / ダージリン / カモミール [ホット]	700 円

* Tax included in the price. We take 10% for charge.

* 表示価格はすべて税込です。サービス料として 10% 頂いております。

シャンパーニュ & スパークリング

Champagne & Sparkling Wine

🍷 クレマン ド ジュラ ブリュット NV ミシェル ティソ
8500 円

🍷 レゼルブ ブリュット NV ロワイエ エ フィス
13000 円

カルト ノワール NV ドメーヌ シャルリエ エ フィス
14000 円

ローラン ペリエ ラ キュベ NV
14000 円

グラン クリュ ブージー レゼルヴ ブリュット NV
ドメーヌ ポール バラ
20000 円

ドン ペリニョン モエ エ シャンドン
55000 円

白ワイン

White Wine

キュベリエ ブラン 23 シャトーレオヴィール ポワフェレ
(ソーヴィニヨン ブラン / フランス)
7000 円

シャルドネ E. ジョンソン ヴィンヤード ドライクリーク
ヴァレー 22 ペドロンチェリ
(シャルドネ / アメリカ)
9000 円

🍷 ドメーヌ ボット ゲイル アルザス リースリング 22
ジュール ゲイル
(リースリング / フランス)
11000 円

シャルドネ カリフォルニア 22
ジェイ ヴィンヤーズ アンド ワイナリー
(シャルドネ / アメリカ)
12000 円

シャブリ プルミエ クリュ トロエム 22
ル ドメーヌ ダンリ
(シャルドネ / フランス)
20000 円

赤ワイン

Red Wine

【ピノノワール】

カリフォルニア ピノノワール 23
パウンド ケーキ

7000 円

レイダヴァレー ピノノワール 22
ドメーヌ モントグラス アンテュ

9000 円

オレゴン ウィラメット ヴァレー ピノノワール 22
ジョエルゴット

14000 円

マルサネ レ ジュネリエル ルージュ 20
ドメーヌ フィリップ ナデフ

20000 円

🍷 ヴォルネイ サン フランソワ 18
ドメーヌ ロブレ モノ

27000 円

【シラー】

🍷 シラー カサブランカヴァレー 21
シグノス デ オリヘン

8500 円

シラー コロンビアヴァレー 22
レコール No41

12000 円

クローズ エルミタージュ ルージュ 20
ドメーヌ アラン グライヨ

18000 円

🍷 オーガニックワイン



カベルネソーヴィニヨン & メルロー

Cabernet Sauvignon & Merlot

 カベルネソーヴィニヨン レイク カウンティ 22 シャノンリッジ ハイ エレベーション	7500 円
シャトー モンペラ 21	8000 円
メルロー コロンビアヴァレー 20 パワーズ	8000 円
カベルネ メルロー ナパヴァレー 18 テイクン	12000 円
カベルネソーヴィニヨン ナパヴァレー 23 センタード	14000 円
シャトー シプランドマレ 21	16000 円
メルロー ナパ ヴァレー 22 メリーヴェール ヴィンヤーズ	19000 円
カベルネ ソーヴィニヨン ナパヴァレー 21 アトリエ イラリア	20000 円
メルロー ナパヴァレー カーネロス 20 ハドソン ヴィンヤーズ フェニックス	25000 円
カベルネソーヴィニヨン ナパヴァレー 紫鈴 rindo 22 KENZO	フルボトル 29000 円 / ハーフボトル 16000 円
カベルネソーヴィニヨン ナパヴァレー 22 シェーファー ワン ポイント ファイブ	36000 円

その他の葡萄品種のワイン

Wines by Grape Variety

バローロ 21 フォンタナフレdda	8800 円
 ジンファンデル ジュニア 21 クレイシャノン	10000 円