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



前菜

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　七〇〇
カクテキ　六〇〇
オイキムチ　六〇〇
キムチ盛り合わせ　一二〇〇

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　九〇〇


ナムル盛り合わせ


キムチ盛り合わせ


まんぷくサラダ

野菜

まんぷくサラダ　一二〇〇
キャベツの千切りサラダ　七〇〇
包み野菜（サンチュ、大葉）　八五〇
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。

焼き野菜

長ねぎ　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

お子様メニュー

まんぷくキッズプレート　一二〇〇
・もやしナムル・韓国のり・鶏もも
・トントロ・ソーセージ・とうもろこし
・ライス・オレンジ・ゼリー

刺身

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。

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。


黒毛和牛のユッケ


黒毛和牛の握り

刺身

黒毛和牛のユッケ	二三〇〇
黒毛和牛の塩ユッケ	二三〇〇
黒毛和牛の刺身	二〇〇〇
黒毛和牛の握り	二貫 一〇〇〇
黒毛和牛ザブトンの炙り握り	二貫 一六〇〇
黒毛和牛サーロインの炙り握り	二貫 一一〇〇
白センマイ刺し	九八〇
コラーゲン刺し	六〇〇

コラーゲンたっぷりの豚足を、骨を抜き食べやすく刺身にしました

海鮮刺身

赤海老の韓国醤油漬け（カンジャンセウ）	七〇〇
生牡蠣刺し（冬季限定）	

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	五〇〇
チャンジャ	六〇〇
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



ザブトンの炙り焼き



上赤身ロース

炙り焼き

薄切りタンの炙り焼きねぎポン酢（一枚）　七五〇

サーロインの炙り焼き（一枚）　一一〇〇
※卵黄たれまたはおろしポン酢

ザブトンの炙り焼き（一枚）　一四〇〇

厳選ロース

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

上赤身ロース　二五〇〇

ホルモン

※塩たれ、味噌たれ、辛味噌たれにてご提供できます。

上ミノ　一三〇〇
シマチョウ　一一〇〇
レバー　一一〇〇
ホルモンの盛り合わせ　二〇〇〇

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がございます。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きます様、お願い申し上げます。

海鮮焼き

殻付きホタテ　九〇〇
イカ焼き　六五〇
海老焼き　一〇〇〇
海鮮盛合せ　一八〇〇

焼肉の薬味　お好みでご使用いただける自家製たれ

【ニンニク醤油】 ニンニクのパンチを効かせたステーキソースティストのたれ	100 円	【卵黄たれ】 甘めの醤油たれに卵黄を加えた、すき焼きを感じさせるたれ	200 円
【特製生たれ】 数種類のフルーツ、野菜を使用した、非加熱のたれは風味、コク、あっさりさが特徴	100 円	【おろしポン酢】 鬼おろしを使用した、さっぱりポン酢たれ	200 円
		【ねぎ塩ポン酢】 レモンの爽やかさとお出汁の旨みを合わせたたれ	200 円



ねぎ塩の相盛り



名物 ねぎタン塩

名物 伝統の焼肉

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

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。

ねぎタン塩 二六〇〇

ねぎカルビ塩 二五〇〇

上ねぎカルビ塩 二九〇〇

ねぎ塩の相盛り 二九五〇

タンとカルビを一皿でお楽しみいただけます

ねぎ塩ロース 一八〇〇
ねぎ塩ハラミ 二〇〇〇
追加の味付けねぎ 二〇〇

タン塩

厚切りタン 三五〇〇
牛タン塩 二六〇〇
上牛タン塩 三二〇〇

焼肉

カルビ （並）二四〇〇（上）二八〇〇（特上）三二〇〇
上カルビとハラミの相盛り 二四〇〇
上カルビとロースの相盛り 二二〇〇
ハラミ 二〇〇〇
厚切りハラミ 二四〇〇
厚切りサガリ（ニンニク醤油） 一九〇〇
ロース 一七〇〇
牛タン切り落としの味噌漬け 九〇〇
牛タン切落としの青唐辛子焼き 一〇〇〇
米沢豚サムギョプサルとサンチュのセット 一八〇〇
米沢豚カルビ 一〇〇〇
トントロ 九八〇
大山鶏（だいせんどり） 九八〇
鶏せせり 一〇〇〇
やげんナンコツ 一〇〇〇
赤身肉の切り落とし（特製 生たれ） 二五〇〇
贅沢なボリュームの赤身肉を、特性生たれでお召し上がりください

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。



本日の厚切り三種盛り合わせ

《二名様より》

お一人様　二七〇〇



本日の厳選六種盛り合わせ

（塩三種・タレ三種）

《二名様より》

お一人様　三五〇〇

黒毛和牛 ハラミ	五〇〇〇
ミスジ	三八〇〇
カイノミ	三二〇〇
イチボ	三二〇〇
ランプ	三二〇〇
友三角	三二〇〇
カメノコ	二二〇〇

スープ・麺・飯・甘味

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

ユッケジャンスープ　スモール 八八〇／レギュラー 一一〇〇

コムタンスープ　八八〇／一一〇〇

玉子スープ　五二〇／六八〇

ワカメスープ　五二〇／六八〇

飯

ビビンバ　八八〇

石焼ビビンバ　一二五〇

ガーリックライス　一〇〇〇

ねぎ飯　小 四〇〇／中 四五〇／大 五〇〇

ライス　小 二五〇／中 三〇〇／大 三五〇


豆腐チゲ


コムタンスープ

麺

冷麺　スモール 八三〇／レギュラー 一二〇〇

ユッケジャン麺　九八〇／一二〇〇

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

季節果物の最中　六八〇

季節シャーベット　三五〇

アイス各種　三五〇

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
カナディアンクラブハイボール　六八〇
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
赤玉プレミアムサワー　六五〇
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

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

チャミスル ハーフ（３６０ｍｌ）　一三〇〇

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（甘・辛）　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

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

ボトルワイン

ソービニヨンブラン ペイ ドック（フランス） 四八〇〇

甲州 フロムファーム甲州（山梨） 五〇〇〇

シャルドネ ハーン・ワイナリー（カリフォルニア） 五五〇〇

シャルドネ ダックホーン ナパ（カリフォルニア） 九八〇〇

カベルネソービニヨン ジョエルゴット（カリフォルニア） 七八〇〇

ピノ・ノワール オーボンクリマ（カリフォルニア） 八〇〇〇

カベルネソービニヨン ナパハイランド（カリフォルニア） 九八〇〇

プティベルト 登美の丘（山梨） 一〇〇〇〇

シラー マックス ペンフォールス（オーストラリア） 一三〇〇〇

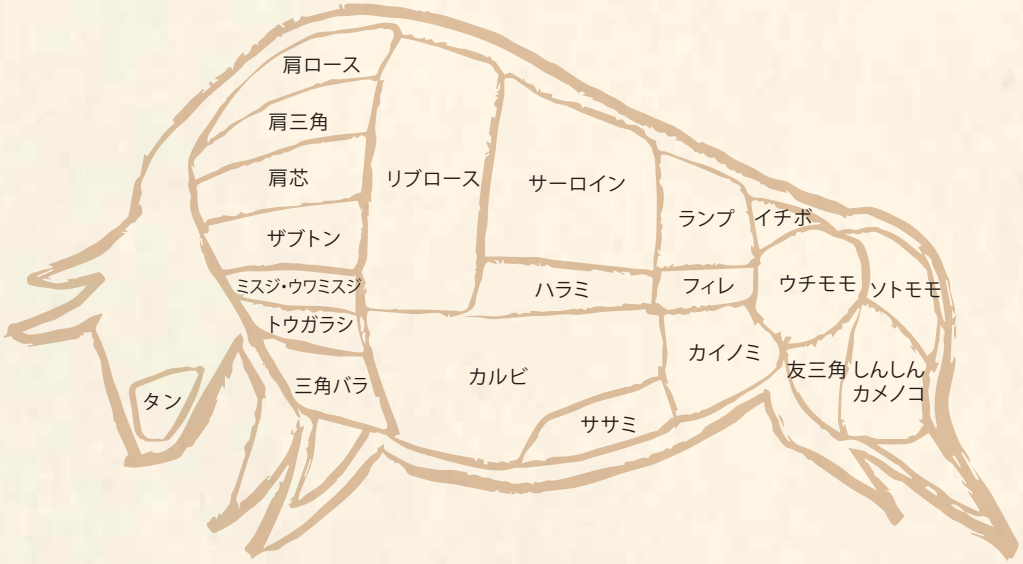
ピノ・ノワール ゴールデンアイ（カリフォルニア） 一三〇〇〇

メルロー ダックホーン（カリフォルニア） 一五〇〇〇

シャトー ジスクール（フランス ボルドー） 二〇〇〇〇

カベルネソービニヨン ゴーストブロック オークヴィル ナパ（カリフォルニア） 二五〇〇〇

お肉の部位



【ミスジ（霜降り）】・・・・・霜降りは多めで濃厚な味わい

【肩三角（赤身もしくは中間）】・・・・・あっさりとした脂の赤身肉で味が濃い

【ウワミスジ/トウガラシ（赤身）】・・・・・赤身肉で味が濃く、少し咀嚼が必要

【ランプ（赤身）】・・・・・しっとりとした赤身肉で味が濃い

【イチボ（霜降り寄り）】・・・・・霜降りは多めだが比較的あっさりとした脂

【しんしん（赤身もしくは中間）】・・・・・しっとりとした赤身とサシの間で味が濃い

【友三角（霜降り）】・・・・・霜降りが強く霜降りの味が濃い部位

【カメノコ（赤身）】・・・・・さっぱりとした赤身肉で少し咀嚼が必要

【三角バラ（霜降り）】・・・・・霜降りが綺麗な最上級の甘さが魅力　※主に特上、上カルビで使用

【タテバラ（霜降り）】・・・・・霜降りがかなり強い部位

【ササミ（霜降り寄り）】・・・・・バラ肉の仲では赤身寄りのバランスの良い部位

【カイノミ（霜降り寄り）】・・・・・繊維質でキメの細かい部位でフィレに近い

【厚切りタン（タン元）】・・・・・霜降りでしっかり焼くとジューシーで食感が良い

【上ねぎタン塩（タン中）】・・・・・霜降りでしっかり焼くとジューシーで食感が良い

【ねぎタン塩（タン先）】・・・・・歯ごたえは強いが味はしっかりとする

【上赤身ロース（うちもも）】・・・・・片面焼きで白髪ねぎを巻きレモンを絞るのがまんぷく流

【うちもも】・・・・・肉の旨味が強い赤身のもも肉

【そともも】・・・・・肉の旨味が強い赤身のもも肉、うちももに比べて肉質は硬め

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

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

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