## 牛 刺

高齢者やお子様、その他体調の優れない方の喫食はご遠慮ください。※一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。

## 無 土 中 刺 L

一度も冷凍をしない完全生加工の本物の牛刺し

## 無当ユッケ

とろける食感、甘美な魅惑

与

純生

L

(牛刺し・ユッケ合盛)特製のタレでいただく牛刺しの共享 トラコ刺

## 肉 刺 ※湯引等、加熱処理をしています

## コブク 口刺

た食感がクセになる

センマイ刺し き鮮度抜群

ハチノ むっちりモチモチの上品な旨味 ス 刺し

ハツ刺 L

上品で淡白な味わい

すじモツぽん じ肉&ホルモンをたっぷりポン酢で

700 (770)

700 (770)

700 (770)

7 00 770)

6 00 (660)

## お 逸 品

## 盲トラコキンパ

ケを乗せちゃいました!

和 牛 **T**, A C 3 O S

1ピース500(550)

和牛プルコギをタコスにアレンジ!ガブリとどうぞ

し豚足(半身)

400 (440)

豚足を特製酢味噌にたっぷりつけて

5 フライ ドポテ **|** 

500 (550)

本350(385)

メンチ メンチを食べやすい手持ちスタイルで

500 (550)

自家 製 海 鮮チャ ンジャ

サ モン、つぶ貝、真イカ入り

600 (660)

和牛 塩 とろける旨味が存分に楽しめます!一味違うモツ煮込み ŧ つ煮

ごま油香るピリ辛風味のエイヒレを卓 上で炙って召し上がれ 600 (660)

炙りエイ ヒレ , 韓国 風

围 海

300 (330)

韓国直送の風味豊かなパリパリ海苔

旨 ひとく ち ヤ ンニョムチキン 2本480(528)

からめた食べやす い手羽先

## 烧 肉 ホ ル E ン

# 盲トラコのブリカルビ

。あっさり 旨味カルビ

1200 (1320)

1200 (1320)

下駄カ ルビ

900(990)

900 (990)

和牛中落ち。コクと旨味が詰まったパンチ力ある味わい

壺漬けカルビ 900(990)

大判のカルビをハサミで切りながらいただく 韓国スタイル

新タン塩

800(880)

mタン。柔らかジュー

シー。おすすめ

赤身口し ス

サっと炙って焼き過ぎ注意。タレにたっぷり絡めてどうぞ 900(990)

横隔膜、噛み締めるほどに溢れる肉汁 ハラミ

サンギョプサ

800(880)

900(990)

厚切り豚のサンチュ巻き。一口で豪快に

鷄の一夜干し

6

00 (660)

600 (660)

ガーリックシ 仔虎特製香り塩でどうぞ ュリンプ

ニンニクの香りたっぷりプリプリのエビ塩焼き

本 日提 供 മ ホ Ŧ ンは 別 紙 に て

お

お

漬

物

**⑤アボカド生キ** ムチ ド味わい

白菜キ ムチ

仔虎特製

自慢の白菜キムチ

800 (880)

カクテキ カリカリ歯ごたえ楽しい大根キムチ

オイキムチ ごま油の風味ときゅう 本漬け

500 (550)

450 (495)

450 (495)

500 (550)

本日の \* ムチ盛合わ 世

7

00 (770)

卣 貴族の海鮮 夕 ルタ ル トにたっぷり乗せて

セになる韓国風お浸し

混ぜナムル

ト ラ コ サ ラ ダ へ自家製ド レ

800(880)

500 (550)

800(880)

しばさき農園の新鮮野菜。春巻きド ムを崩して召し上がれ

チョレギサラダ

600 (660)

さっぱりシンプルに。お肉と一緒にどうぞ

サンチ ユセッ

サンチュと薬味、自家製味噌のセット。お肉と一緒にどうぞ

6 00 (660)





肉刺 しとホルモン





### 名 物

純生

0 0 1870)

(牛刺し・ユッケ合盛)特製のタレでいただく牛刺しの共宴トラコ東し

特製ビビンキンパにユッケを乗せちゃいました! 7 コキ ン 18

> > 旨

Æ

ガリガリの大人ポテ

ひとくちヤンニョ

ムチキン

甘辛ヤンニョムをたっぷりからめた食べやすい手羽先

和牛ブリスケ。あっ Ø ブ

さり食べれる旨味カルビ

ムチだれで和えたマ カ 生

5

5

0

0

(550)

O 鮮 女 女

ツ

烧

き

そ

ば

たコク旨焼きそば

ルをバゲ にたっぷり乗せて

ケ。お好みで海苔に巻いてどうぞ

1

80 0 (880)

まかないから生まれた、とろけるもつ煮がたっぷり入った芳醇カレ

Ħ

0 0 (880)

と赤湯なんばん味噌の最強組み合わり

き

4

けるお芋にたっぷりアイスを添えて

00 (550)

間 ランチ coming soon

17:00~23:00 (最終で案内22:00) お通し料として おひとり様300円 (稅込330円)

頂戴いたします。

飯 物

(ミニサイズ)各150円引き

卣 純 生 ユ ツ ケ 丼

1760)

ユ ッ ケ 丼ダブ 贅沢の極み

2600 (2860)

仔虎 മ 牛 丼

牛切り落とし牛丼

(220)

9

0

0 (990)

ごはん 【仔虎米】宮城県栗原志波姫産つや姫

(六) (十) (十) (2) (4) (7) (7) 000 374) 297)

ツ 力

8 0 (880)

かないから生まれ とろけるもつ煮がたっぷり

食物繊維たっぷ ン ノベ

800(880)

卣 トラ

\* を乗せちゃいました!

麺 (ミニサイズ)各150円引

冷 麺

仔虎の 人気冷麺。盛岡スタイルのさっぱり冷麺

辛みそ 冷 8

0

0 (880)

と赤湯なんばん味噌の最強組み合わせ

8 00(880)

お や

各150円引き

牛バラ汁

7 00 770)

煮込んだ韓国風ピリ辛スープ

バラ汁おじや

800(880)

べにぴったり。 濃厚バラ汁のご飯入り雑炊。

コムタンスー ブ

牛の旨味たっぷり くない白濁コラ

> 7 00 770)

たり白湯スープのご飯いり雑炊

コムタ

お

じや

ザ **>** 

仔虎プ IJ

仔虎の定番 とろけるなめらかプリンの塩キャラメルソ 0

0

卣 焼き芋 ア 1 ス けるお芋にたっぷりアイスを添えて

ュ 工 7

500 (550)

×名取 o」の限定ジェラ