

MENU

盛り合わせ

特上セット (4人前)	¥10,000
上カルビ・骨付きカルビ・サブトンはローズ芯・お勧めの塩焼き	
牛肉三種セット	¥4,950
カルビ2人前・ローズ1人前・お勧め1人前	
豚バラ三種セット (塩焼き)	¥2,450
豚バラ・豚ローズ・豚トロ	
ミックスホルモンセット	
3種盛 (1.5人前)	¥1,200
6種盛 (3人前)	¥2,200
イカ・海老セット	¥1,500
イカ1人前・海老2尾	

and more...



カルビ

極上カルビ ¥3,500
牛一頭から僅か0.5%しか取れない部位の極上の物だけを選り抜いた逸品。同じ部位でも極上品質でなければ提供できません。

上カルビ ¥2,700
カルビの中でも、1つひとつ綺麗なサシが入った上品な霜降り肉。

外バラ上カルビ ¥1,750
友バラの内バラと外バラに分けられ、外バラと呼ばれる部位の濃厚で上品なお肉。

ゲタカルビ ¥1,650
肋骨の間のお肉で凸凹の形状から呼ばれる。一頭から取れる量も少なく希少部位の一つにもあげられる。



骨付きカルビ ¥2,900
ばら骨の周辺の旨味の詰まった部位を骨ごと切り出し丁寧に焼いたバラ肉。ハサミでカットしてお召し上がりください。

カインミ ¥2,000
希少部位の一つで友バラの赤みの柔らかさと脂身の旨味がバランスの良い。ハラミの触感によく似た一品。

ササミ ¥1,650
カルビの中でさっぱりしており、厚切りにご提供します。タレでも、塩でも美味しくいただけます。

かぶりカルビ ¥850
バラ肉の外側にある部分で赤身で歯ごたえのあるお肉。

カルビ ¥980
朝鮮語で갈비(カルビ) アバラを意味し焼肉の代表で主にバラ肉を指す。当店自慢の和牛のカルビをどうぞご賞味ください。

ローズ・ハラミ・タン

サブトン ¥2,900
別名「ハネシタ」とも呼ばれる特上ローズ。綺麗な霜降りと上品な味わいが特徴の牛一頭から3kgほどしか取れない希少部位。

肩サンカク ¥1,800
別名「フリ」等とも呼ばれる部分。サシの入りは控えめで風味がよく赤身の旨味が楽しめるお肉。たまごの黄身も相性◎

厚切りサブトン ¥6,000
サブトン2人前分を贅沢カット。風味の良い安曇野産茶山茶ベースと粗目に刺んだシャキシャキ食感の茶入り山菜を添えて。

フクシン ¥2,200
ローズ芯に巻く様に位置する希少部位でサシも入り肉の旨みが楽しめるお肉。取れる量が少ないので予めご了承ください。

ハラミ ¥2,500
和牛の横隔膜。牛1頭から2~3kgしか取れない貴重なお肉。脂が少なく赤身の味が濃いのが特徴。

タン塩 ¥1,450
国産和牛黒タンのタン中からタン先まで。タン元からタン先に行くにつれ赤身が強くなるのが特徴。

ミスジ ¥2,500
肩甲骨の裏にあるトロける様子を柔らかさが特徴のお肉。牛一頭から1~2kgほどしか取れない希少部位

ローズ ¥1,250
適度なサシが1つひとつと柔らかくてきめ細やかな肉質が特徴。当店自慢の和牛ローズです。

ローズ芯 ¥2,700
肩ローズの中心でリブローズに繋がる部分。肉質は柔らかく赤身独特の風味を味わえる希少部位。ステーキカットで提供。

マキ ¥2,000
ローズ芯の周りの部位。サシが入りやすく旨味のあるお肉。こちらも非常に少量の為、希少部位となっております。

上タン塩 ¥2,900
希少な国産和牛の黒タンを生で仕入れております。牛1頭より0.5kgほどしか取れない部位。和牛黒タンのタン元。

豪州上タン塩 ¥1,900
オーストラリア産又はUS産のタン元。入荷状況により変わります。ご了承ください。



豚・鶏・海鮮・ホルモン

豚トロ (塩焼き) ¥980
信州産豚の頬から首の部分のお肉で1頭から0.3kgほどしか取れない。肉質は弾力がありジューシーなお肉。

豚バラ (塩焼き) ¥780
信州産豚のあばら骨周りの口当たりが柔らかくジューシーなお肉。サムキョブサルで使用される部位。キムチやサンチュとの相性◎

ウインナー ¥550
あらびきボークウインナー3本

海老 ¥1,200
有頭ブラックタイガー3尾

コブチャン ¥730
和牛の小腸。和牛に比べ身は薄い噛み応えのあるぶりぶり食感とコラーゲンたっぷりのプルプルの脂が甘くてジューシー。

レバー ¥750
和牛の肝臓。濃厚な甘みが特徴で貧血予防に効果的なビタミンB12や抗酸化作用の強いビタミンEが豊富に含まれる。

ギアラ ¥780
和牛の第四胃袋。別名「赤センマイ」。食感と脂がほどよくのって甘く噛めば噛むほど濃厚でジューシーな味わいが特徴。

豚ホルモン ¥700
信州産豚の大腸。ほんのり甘く、適度な歯ごたえが特徴。中まで火が通ったミディアムが食べごろです。

豚ローズ ¥880
信州産豚のローズ肉。赤身と脂のバランスも良く柔らかくてきめ細やかな部位。当店特製の味噌タレ。

鶏モモ (塩焼き・味噌焼) ¥780
信州産鶏のモモ肉。高タンパク低カロリーで柔らかく肉の旨みとコクが特徴。

イカ ¥800
日本近海の船凍録スルメイカ

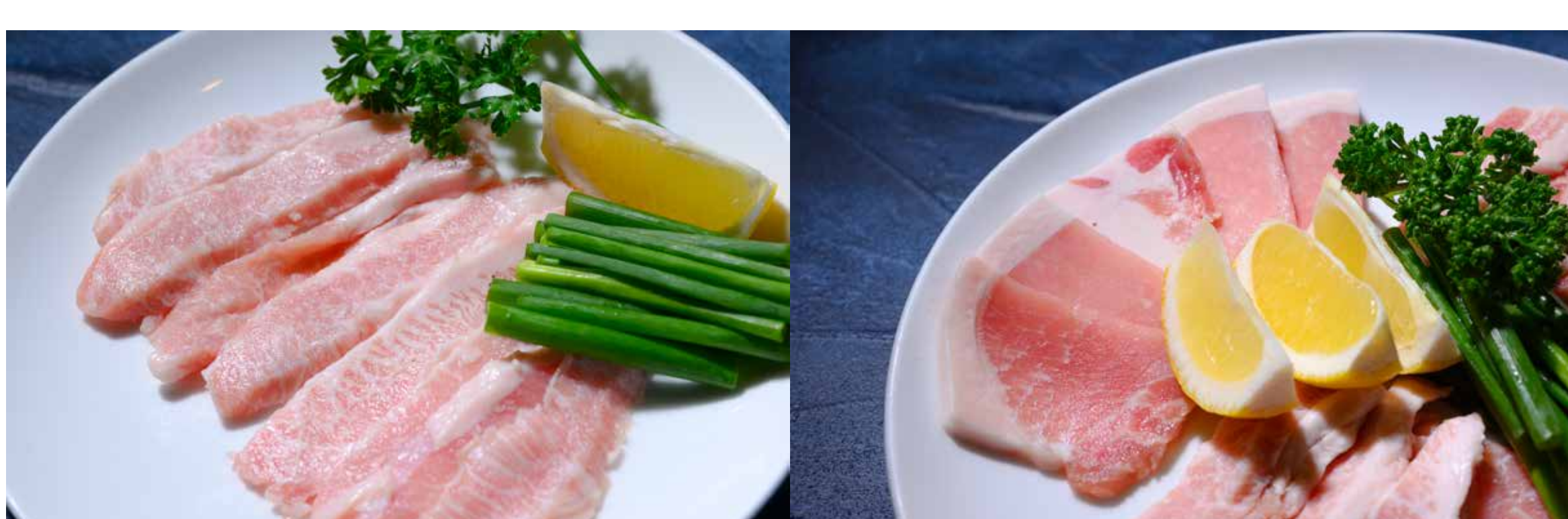
ホルモン ¥950
和牛の大腸。『シマチヨウ』や『てっちゃん』とも呼ばれる。ぶりぶりの食感と濃厚な味わいが特徴。

ハツ塩焼き ¥750
和牛の心臓。ビタミンB1・B2・E、たんぱく質やタウリン、鉄分を多く含み、クセはなく筋繊維の歯ごたえが特徴。

上ミノ ¥1,150
和牛の第一胃袋。コリコリした食感とほんのり甘いのが特徴。特製味噌タレでご提供ですが、塩焼きもおススメです。

焼きセンマイ ¥720
和牛の第三胃袋。サッパリしていて低カロリーでコリコリした食感が特徴。白い身の部分から焼くのがおススメです。

コブクロ ¥750
信州産豚の子宮。脂質は少々目まで淡白な味わい。コリコリの食感と程よい弾力が特徴です。



料理・キムチ

上レバ ¥1,500
新鮮な和牛レバを真空低温調理でじっくり加熱しました。

チャンジャ ¥580
豚の肉臓をニンニクや唐辛子などで漬けた塩辛。

韓国のみ ¥300
塩味とごま油の風味が効いた海苔。おつまみにもご飯にも◎

トッポギ ¥500
韓国の宮廷料理がアレンジされた甘辛ソースで和えたお餅。

チヂミ ¥900
深い小麦粉に具材を入れて焼いた料理。実はチヂミは方言。

キムチ ¥450
自家製白菜キムチ。カルビやご飯と相性◎サンチュに巻いても◎

カクテキ ¥450
角切りにした大根の自家製キムチ。

ナムル盛り合わせ ¥800
もやし、豆もやし、ほうれん草、大根、ゼンマイのナムル盛り合わせ。

生胡椒の塩漬け ¥160
生の黒コショウの食感と風味が楽しめる一品。お酒やお肉との相性◎

センマイ刺し ¥450
和牛の第三胃。独特の歯ごたえが特徴。特製酢味噌タレ。

豚足 ¥750
国産豚足を丁寧に処理したコラーゲンたっぷりの一品。

ビリ辛やつこ ¥650
旨みたっぷりのオリジナルサンニョムカンジャンで食べる冷奴。

ケジャン ¥350
渡り蟹の旨辛醬油漬け。カンジャンケジャン

海鮮チヂミ ¥900
海鮮入りのチヂミ。

オイキムチ ¥1,350
サッパリした味付けのキウウリの自家製キムチ。

キムチ盛り合わせ ¥450
白菜キムチ、オイキムチ、カクテキの盛り合わせ

ビリ辛ネギ ¥800
自家製ねぎを自家製コチュジャンとごま油でビリ辛に味付け。¥800

粗切り山葵 ¥110
刺身大味付け山葵：安曇野産わかび茶ベースと粗めに刺した茶が特徴。

■ 野菜・スープ

キャベツサラダ ￥600

味楽苑オリジナルドレッシングで食べるキャベツ千切りサラダ。

チョレギサラダ ￥800

『鳴門海峡産わかめ』を使ったごま油風味さっぱりサラダ。

焼きニンニク ￥450

器ごとコンロで。火傷と焼き過ぎにご注意ください！

信州プルロット ￥600

(白平茸 /pleurote) 白ヒラタケと呼ばれ、まるで鶏肉のような食感、弾力があり臭みがなく旨味のある希少きのこです。

玉子スープ ￥450

ノニタマゴの玉子スープ

野菜スープ ￥450

シャキシャキお野菜の野菜スープ

ユッケジャンスープ ￥850

ロース肉とナムルの入った具だくさんの旨辛スープ。

味噌汁 ￥350

シンプルなどこか懐かしい優しい味のお味噌汁。

キムチチゲ ￥1,500

自家製キムチと信州産豚肉、ナムル、豆腐などのピリッと辛味鍋。

わかめサラダ ￥800

『鳴門海峡産わかめ』を使ったごま油風味さっぱりサラダ。

サンチュ ￥550

『鳴門海峡産わかめ』を使ったごま油風味さっぱりサラダ。

焼き野菜盛り合わせ ￥700

炭火で焼くお野菜の盛り合せ、単品など詳しくはスタッフまで。

わかめスープ ￥450

鳴門わかめのわかめスープ

カルビスープ ￥850

バラ肉をコトコト煮込んだ旨辛ベースを使ったスープ。

コムタンスープ ￥1,000

꼬리곰탕(コリコムタン)長時間煮込まれた栄養満点テールスープ。

トック ￥900

韓国風お雑煮。

■ 麺・ごはん

冷麺 ￥900

開業当時からの自家製秘伝スープのさっぱりしたシンプルな冷麺。

ラーメン (醤油・塩) ￥850

ラーメン用に鶏ガラベース贅沢に素材を使ったスープの昔懐かしい中華そば。

ユッケジャンラーメン ￥1,100

ラーメン用スープでユッケジャンスープを仕上げたラーメン。

うどん ￥850

スッキリとコクのあるスープにはんのリダシを動かせたうどん。

ユッケジャンうどん ￥1,100

ロース肉とお野菜の旨辛ユッケジャンスープのうどん

信州冷麺 ￥1,100

麺のそば粉は信州産のみ。安曇野産の粗切りわかび、信州産トマトキムチ、信州産の季節の具材を添えて。

カルビラーメン ￥1,100

ラーメン用スープでカルビスープ仕上げたラーメン。

カルビうどん ￥1,100

バラ肉をコトコト煮込んだコク旨辛カルビスープのうどん。

ライス (大・中・小) ￥380/￥280/￥200

農家から直接仕入れる精米したて信州松本産コシヒカリ。

ビビンバ ￥800

ナムルとご飯の定番料理。自家製コチュジャンをお好みで。

クッパ ￥800

スープにご飯の入った定番料理。「クッ」が汁「パッ」がご飯。

ユッケジャンクッパ ￥1,100

ユッケジャンスープスープにご飯の入ったクッパ

ライスセット ￥550

ライス、スープ、サラダ、キムチ

石焼ビビンバ ￥1,100

アツアツの石鍋に入ったビビンバ。火傷にお気を付けてください。

カルビクッパ ￥1,100

カルビスープにご飯の入ったクッパ

コムタンクッパ ￥1,200

コムタンスープにご飯の入ったクッパ。カクテキもお好みで。

炭火焼肉

味楽苑

長野県松本市中央1-14-12

JR松本駅 お城口(東口)から出て左手の新伊勢町通りを抜け伊勢町通りに出た左手にあります。

営業時間

平日

*17:00~LAST

(お電話にてご確認ください。)

土・日

*17:00~LAST

お電話(0263-35-3307)でのお問い合わせ及びご予約の受付を承っております。

当店では、新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、従業員のマスク着用・及び検温・手洗い・消毒を実施しております。また、お客様にはご来店時に店舗入口にて検温と消毒のご協力をお願い致します。*