

# 焼肉アラカルト

## 料理長おすすめ



焼肉盛り合わせイメージ Assorted WAGYU beef plate

五穀亭特選 焼肉盛り合わせ 塩・タレ  
※内容はスタッフまでお尋ねください  
*Chef's recommend assorted beef plate*

¥7,000

和牛焼肉盛り合わせ (225g) 塩・タレ  
※内容はスタッフまでお尋ねください  
*Assorted WAGYU beef plate*

5,800

和牛クラシタ (130g) 塩・タレ  
*WAGYU chuck roll KURASHITA*

6,720

## 和牛焼肉



宮廷カルビ Marinated tender short-rib

宮廷カルビ (180g) タレ  
*Marinated tender short-rib*

5,200

五穀亭特選カルビ (80g) 塩・タレ  
*Premium tender short-rib*

4,800

ミスジ (80g) 塩・タレ  
*MISUJI beef chuck tender*

4,000

上カルビ (80g) 塩・タレ  
*Tender short-rib*

3,600



五穀亭特選カルビ Premium tender short-rib

中落ちカルビ (80g) 塩・タレ  
*Short-rib*

2,600

ハラミ (80g) 塩・タレ  
*HARAMI outside skirt*

3,000

内腿ロース (80g) 塩・タレ  
*Top grade beef round*

2,800



ミスジ MISUJI beef chuck tender

上記は 10% のサービス料、税金を含みます。Above prices include 10% service charge and consumption tax.

# 焼肉アラカルト

## 神戸牛



神戸牛サーロイン (130g) 塩・タレ  
Top grade KOBE sirloin

¥18,000

神戸牛リブロース (130g) 塩・タレ  
Top grade KOBE rib loin

18,000

## 国産牛焼肉

国産牛タン (80g) 葱塩  
Tongue with salt & spring onion sauce

4,800

国産牛フィレ (100g) 塩・タレ ※数量限定  
Specially selected domestic beef filet

10,500

国産牛リブロース (130g) 塩・タレ  
Specially selected domestic beef rib loin

4,100

上ミノ (100g) 塩・タレ  
MINO- Rumen

2,450

レバー (100g) 塩・タレ  
Liver

2,200

## 五穀亭オリジナル“つゆサラ焼肉”セット



中落ちカルビのつゆサラ焼肉セット

～中落ちカルビ+つけ焼肉用スープ～

Short-rib & Gokokutei original dipping sauce,  
served with vegetables

3,300

五穀亭から発信する焼肉の新しい食べ方の提案

焼肉を五穀亭特製スープだれにくぐらせて、スープの中の薬味サラダと一緒に召し上がりいただきます。

ほんのり酸味のあるスープにくぐらせることで余分な脂が落ちます。韓国の食文化をベースに考案した辛味と甘みのバランスをご堪能ください。

## 焼肉と一緒に

つけ焼肉用スープ ※アラカルト焼肉と一緒にご注文ください

Gokokutei original dipping sauce, served with vegetables

サンチュ (包み野菜)  
Fresh green leaf

ヤンニョムサラダ  
Spicy vegetable salad, Korean style

各 1,300

上記は10%のサービス料、税金を含みます。Above prices include 10% service charge and consumption tax.

# 焼肉アラカルト

## 焼き物各種



魚介盛り合わせ Assorted seafood

帆立貝  
Scallops

¥2,250

魚介盛り合わせ  
Assorted seafood

3,100



厚切り牛タン Thickly sliced beef tongue

地養鶏の胸肉 塩  
Top grade chicken breast

1,600

厚切り牛タン (80g) 葱塩  
Thickly sliced beef tongue

4,500



三元豚のサムギョプサル Top grade sliced pork rib loin

三元豚のサムギョプサル 塩  
Top grade sliced pork rib loin "Samgyeopsal"

2,000

三元豚の豚トロ 塩・タレ  
Top grade pork jowl "Ton-toro"

1,900



ラム肩ロース肉 Lamb

ラム肩ロース肉 柚子胡椒タレ  
Lamb

2,000

## 焼き野菜各種

エリンギ  
ERINGI mushroom

椎茸  
SHIITAKE mushroom

二種ピーマン  
Paprika

長ネギ  
Japanese leek

玉ネギ  
Onion

獅子唐辛子  
SHISHITO sweet green pepper

各 650

青森産ニンニク  
Garlic

1,000

上記は 10% のサービス料、税金を含みます。Above prices include 10% service charge and consumption tax.

# 焼き物・炒め・自家製キムチ

## 五穀亭一番人気チヂミ



- パチヨン** ~葱・エビ・イカ・アサリ入り~  
*Spring onion pancake with shrimp, squid, and clam* ¥1,700
- 魚介チヂミ** ~エビ・イカ・アサリ入り~  
*Seafood pancake* 1,700
- キムチチヂミ** ~自家製白菜キムチ入り~  
*KIMCHI pancake* 1,700
- 蟹チヂミ**  
*Crab meat pancake* 2,250

## 定番韓国料理



タッカルビ Barbecued chicken with spicy hot sauce  
+¥600 食後のタレにご飯を入れて焼き飯  
「ポックンパップ」にできます

- トッポギ炒め**  
*Stir fried Korean rice cake & vegetables in spicy sauce "Tteokbokki"* 1,350
- イカの辛し炒め**  
*Stir fried cuttlefish with spicy hot sauce* 2,050
- チャプチェ**  
*Stir fried Korean glass noodles with vegetables & beef "Japchae"* 1,700
- プルコギ**  
*"BULGOGI"* 2,350
- タッカルビ**  
*Barbecued chicken with spicy hot sauce "Dak-Galbi"* 2,950

## 自家製キムチ



キムチ盛り合わせ Assorted homemade KIMCHI

- キムチ盛り合わせ**  
*Assorted homemade KIMCHI* 1,600
- 白菜キムチ**  
*Chinese cabbage KIMCHI* 1,050
- オイキムチ** きゅうりの浅漬けキムチ  
*Cucumber KIMCHI* 850
- カクテキ** 大根の角切りキムチ  
*Radish KIMCHI* 850
- 水キムチ** 乳酸発酵させた漬け汁も飲めるさっぱりキムチ  
*Water KIMCHI* 850

上記は10%のサービス料、税金を含みます。Above prices include 10% service charge and consumption tax.

# サラダ・和え物



豆乳サラダ Green salad with soymilk dressing

## 豆乳サラダ

豆乳ベースのオリジナルドレッシング

Green salad with soymilk dressing

¥1,200

S 800

## 韓国サラダ

トマトと胡瓜のサラダ

Tomato and cucumber salad

1,100

## わかめサラダ

醤油ベースの胡麻入ドレッシング

WAKAME seaweed salad with sesame dressing

1,100



焼き茄子の冷たいマリネ Marinated roast eggplant

## ポッサムサラダ

蒸し豚と野菜の包みサラダ

Steamed pork with assorted green leafs

2,050

## 焼き茄子の冷たいマリネ ~カジムッチム~

Marinated roast eggplant, Korean style

1,000

## 季節のナムル盛り合わせ

Assorted seasoned vegetables

2,100



季節のナムル盛り合わせ Assorted seasoned vegetables

## 韓国冷豆腐 ~ヤムニョム豆腐~

Tofu with Korean soy sauce (cold)

850

## チャンジャ

Spicy salted codfish innards

800

## 自家製ニンニク醤油漬け

Marinated garlic with soy sauce

1,100

## ニンニクオイル焼き

Oil-grilled garlic

1,100

## 韓国焼き海苔

Korean dried laver

550

上記は10%のサービス料、税金を含みます。Above prices include 10% service charge and consumption tax.

# スープ・チゲ鍋



## 参鶏湯 サムゲタン

Chicken & Ginseng Soup "SAMGUETAN"

※ご注文から 50 分ほどお時間をいただきます。  
鶏肉にもち米を詰め、高麗人参や棗、ニンニク、栗などととも煮込んだ料理。お好みの塩加減でお召し上がりください。

*In order to enhance your dining pleasure, please be aware that some dishes may contain little bones.*

*\*takes about 50 min. to be served*

¥3,300



スントゥブチゲ Hot spicy stew with Tofu and vegetables

## スントゥブチゲ

豆腐と野菜の定番辛味スープ

2,500

Hot spicy stew with Tofu and vegetables "Sundubu-Tzigae"

## テンジャンチゲ

魚介と野菜の韓国味噌スープ

2,100

Spicy MISO soup with seafood and vegetables "Doenjang-Tzigae"

## ユッケジャンスープ

和牛ダシを使った牛肉と野菜の辛いスープ

1,800

Hot spicy stew with beef and vegetables "Yukgaegang"

## カルビタン

和牛ダシを使った牛肉と野菜の具沢山スープ

1,800

Beef short-rib soup

## 薬膳スープ

和牛ダシと高麗人参などが入ったスープ

1,650

Ginseng soup, beef broth

## わかめスープ

和牛ダシと若布のスープ

1,250

WAKAME seaweed soup, beef broth

上記は 10% のサービス料、税金を含みます。Above prices include 10% service charge and consumption tax.

# お食事



石焼き雲丹ビビンバ Dolsoot Bibimbap with sea urchin

## 石焼きビビンバ

"Dolsot Bibimbap" seasoned vegetables on rice served in a heated stone-bowl ¥2,100  
S 1,700

## 石焼き雲丹ビビンバ

数多くのメディアに掲載される人気の一品！  
"Dolsot Bibimbap" with sea urchin topping 2,800



カルビクッパ Rice in beef short-rib soup

## 石焼き蟹ビビンバ

"Dolsot Bibimbap" with crab meat topping 2,900

## カルビクッパ

和牛ダシの具たくさんスープご飯  
Rice in beef short-rib soup 2,100  
S 1,700



韓国粥 Rice porridge with ginseng

## 韓国粥

高麗人参や棗、クコの実など漢方食材入り粥  
Rice porridge with ginseng 2,500

## 本日のお粥 ~かぼちゃ・黒ごま~

Korean style rice porridge -ask for "porridge of the day" 1,650



冷麺 Buckwheat noodles in cold chicken&pork broth

## 冷麺

Buckwheat noodles in cold chicken & pork broth  
"Naengmyon" 2,100  
S 1,550

## ユッケジャンうどん

Hot spicy stew soup with UDON (wheat noodles) 2,200  
S 1,650



ユッケジャンうどん Hot spicy stew soup with UDON

## 麦ご飯

Barley rice 400

上記は 10% のサービス料、税金を含みます。Above prices include 10% service charge and consumption tax.

# 甘味



パッピンス Sweet shaved ice, Korean style

## パッピンス

バニラアイス、フルーツ、白玉、小豆がのった贅沢韓国カキ氷  
*Sweet shaved ice, Korean style*

¥1,750

## パルペエ

かぼちゃアイスの五穀亭オリジナルパフェ  
*Fruit parfait, Korean style*

1,350



パルフェ Fruit parfait, Korean style

## 花梨シャーベット

*Chinese quince sherbet*

800

## 黒胡麻アイスクリーム

*Sesame ice cream*

800

## かぼちゃアイスクリーム

*Pumpkin ice cream*

800

## バニラアイスクリーム

*Vanilla ice cream*

800

## 韓国茶

花梨・柚子・ナツメからお選びください  
*Korean Tea ( Chinese quince, Citron, or Jujube )*

500

## コーヒー

*Coffee*

500