



炭焼厨房みつわがおすすめる最高の肉と季節の野菜を使った贅を尽くしたコース料理です。

炭火懷石料理 膳

さわみ

8,800 円 (税込) / 御 1 人様

※写真は御 2 人様用のイメージです

- 小鉢二種 ●前菜三種 ●炙り牛刺し ●焼物 (上ミノ塩・厚切タン塩) ●サラダ
- 焼物メイン (ミスジステーキ・とうがらしステーキ・イチボ・クリミ・特選ロース)
- 焼野菜 (季節によって異なります) ●飯物 ●おしんこ ●スープ ●デザート

※ご希望により飯物をビビンバにご変更できます。(御 1 人様 450 円 (税込)。御 2 人様よりお受け致します。)

ミスジ

肩甲骨から手首までの部分にあるお肉で、3枚の筋が入っていることから「ミスジ」と呼ばれます。少量しか取れず希少部位です。

イチボ

牛のお尻(えくぼあたり)の部分のお肉です。ランプ下側のやわらかい部分を特に切り出したお肉です。一頭に付き約10kgほどとれ、希少価値が高い部位です。比較的カロリーの低い部位と言えます。

とうがらし

肩から腕にかかる肩甲骨あたりのお肉で、少量しか取れない希少部位です。唐辛子によく似た形状から「とうがらし」と呼ばれています。

クリミ

肩から前脚上部の希少部位で、別名「ウデ三角」「しゃくし」「クリ」などと呼ばれています。運動量が多い部位で脂肪が少なくややしっかりとした肉質。タンパク質が豊富で、うま味強いのが特徴です。



炭火懷石料理

雅膳

6,500 円 (税込) / 御 1 人様

- 小鉢二種 ● 前菜 ● 炙り牛刺し ● サラダ
- 焼物 (特選ロース・特選カルビ・タン塩)
- 焼野菜 (季節によって異なります)
- ナムル盛り合わせ ● 飯物 ● スープ ● デザート

ご希望により、ナムル盛り合わせと飯物でビビンバをお作りすることができます。

(御 1 人様 350 円 (税込)。御 2 人様よりお受け致します。)

※写真はイメージです



炭火懷石料理

月膳

4,300 円 (税込) / 御 1 人様

- 小鉢二種
- 前菜
- サラダ
- 焼物 (上ロース・上カルビ・タン塩)
- 焼野菜 (季節によって異なります)
- ナムル盛り合わせ
- 飯物
- スープ
- デザート

ご希望により、ナムル盛り合わせと飯物でビビンバをお作りすることができます。

(御 1 人様 350 円 (税込)。御 2 人様よりお受け致します。)

※写真はイメージです



炭火懷石料理

特選ステーキコース

5,500 円 (税込) / 御1人様

- 小鉢二種 ●前菜 (牛にぎり 2 貫)
 - 焼物 (ステーキ・トウガラシ・くりみ・タン塩)
 - 焼野菜 ●飯物 ●スープ ●デザート
- (※ステーキの肉は日替わりになります)

※写真はイメージです

セットメニュー



満足セット A (4名様用)

9,680 円 (税込)

イチボステーキ・上ロース・豚トロ
ありた鶏・タン中・焼野菜

満足セット B (2名様用)

5,390 円 (税込)

イチボステーキ・上ロース・豚トロ
ありた鶏・タン中・焼野菜

※3名様分をご希望の方はお申し出下さい。(3名様用 7,400 円 + 税)

ファミリーセット A (4名様用)

8,360 円 (税込)

ランプステーキ・和牛ロース・とりハラミ
豚トロ・ハツ・ホルモン・焼野菜

ファミリーセット B (2名様用)

4,620 円 (税込)

ランプステーキ・和牛ロース・セセリ
豚トロ・シマ腸・ハツ・焼野菜

※3名様分をご希望の方はお申し出下さい。3名様用 6,820 円 (税込)



海鮮セット (約2名様用)

2,900 円 (税込)

海老・サザエ・イカ・貝柱・タコ (※季節によって異なります)

※単品でのご注文も可能です

※写真はイメージです

炭焼単品

肉単品

●厚切ステーキ

イチボステーキ(2・3人用)…4,500円(税込)

みすじステーキ(1枚) ……1,740円(税込)

ランプステーキ(1枚) ……1,380円(税込)

熟成サイコロステーキ ……1,540円(税込)

●特選

特選ロース ……2,150円(税込)

特選カルビ ……2,150円(税込)

特選盛り合わせ ……2,750円(税込)
(上記ロースとカルビの盛り合わせ)

上ロース ……1,740円(税込)

上カルビ ……1,740円(税込)

うま辛カルビ ……1,740円(税込)

タン塩 ……1,940円(税込)

ハラミ ……1,980円(税込)

牛赤身 ……1,740円(税込)

ありたもも身(長崎産) ……590円(税込)

鶏ハラミ ……590円(税込)



イチボステーキ

豚トロ ……870円(税込)

ポークウインナー2本 ……110円(税込)
(長崎産・卵不使用)

上ミノ(タレor塩) ……1,050円(税込)

丸腸 ……930円(税込)

ホルモン ……910円(税込)

赤センマイ ……790円(税込)

シマ腸 ……910円(税込)

ツラミ(タレor塩) ……910円(税込)

ハツ ……560円(税込)

牛焼レバー ……560円(税込)

焼野菜

焼野菜盛り合わせ ……580円(税込)

海鮮単品

えび ……550円(税込)

貝柱 ……1,200円(税込)

さざえ ……770円(税込)

イカ ……660円(税込)

※お得な「海鮮セット(約2名様用)」もご用意しております

※写真はイメージです

単品メニュー

当店限定メニュー



特選牛にぎり(4ケ) …… 1,320円(税込)



レアステーキ ユッケ風 1,050円(税込)

一品料理



さくらユッケ

さくらユッケ …………… 1,000円(税込)

馬レバ刺 …………… 1,500円(税込)

んにくホイル焼 …………… 410円(税込)

チシャ(チシャ味噌付) ……… 410円(税込)

サラダ



みつわサラダ

みつわサラダ …………… 610円(税込)

2名様用です。オリジナルのドレッシングでお召し上がりください。

シーフードサラダ …………… 950円(税込)

2・3名様用です。白身魚・タコ・山イモのサラダ。ボリューム抜群です。山芋はとろろ? 千切? お好みでどうぞ

生ハムシーザーサラダ ……… 750円(税込)

2・3名様用です。

ご飯



石焼きビビンバ

ごはん

大：260円(税込) おかわり150円(税込)
中：210円(税込) おかわり100円(税込)
小：150円(税込) おかわり60円(税込)

石焼きビビンバ 1,380円(税込)
クッパ 460円(税込)
(韓国風おじや)

カルビクッパ 560円(税込)
(牛煮込みを雑炊感覚で)

焼おにぎり(2ヶ) 370円(税込)

漬物



コンビ(キムチの盛り合わせ)

キムチ 380円(税込)
カクテキ 380円(税込)
オイキムチ 380円(税込)
コンビ(キムチの盛り合わせ) 590円(税込)
ナムル盛り合わせ 700円(税込)
和風漬物 350円(税込)

スープ



料理長のこだわりスープ

たまごスープ 420円(税込)
わかめスープ 420円(税込)
料理長こだわりのスープ 480円(税込)
(牛カルビスープ)
テールスープ 590円(税込)

おすすめ単品

揚げ出し豆腐 …………… 400円(税込)

かつおぶしたっぷりのしょうゆ味

ごぼうチップス …………… 310円(税込)

かりかりごぼうをお楽しみください

タイのカルパッチョ …………… 850円(税込)

しそのソースがとってもさわやか。サラダ感覚のお刺身です

エビのピリ辛炒め …………… 720円(税込)

エビのぷりぷり感がいい！ビールにおすすめです！！

エビのこんがり味噌焼チーズ720円(税込)

エビとポテトとチーズの相性バッチリ！

五目チヂミ …………… 420円(税込)

ビールに良く合う！

上ミノの湯引き …………… 620円(税込)

湯通しした上ミノをポン酢でどうぞ

スジぼん …………… 350円(税込)

特選和牛のスジをポン酢でどうぞ

スジ煮込 …………… 560円(税込)

特選和牛のスジを煮込みでどうぞ

チゲ鍋 …………… 1,030円(税込)

チョットピリ辛の小さなお鍋です

海鮮チゲ鍋 …………… 1,100円(税込)

チョットピリ辛エビ等が入った小さなお鍋です

デザート



3品盛

3品盛 …………… 390円(税込)

- お好きなアイスorシャーベット
- プチケーキ+フルーツ

単品アイス …………… 190円(税込)

バニラ・チョコレート・抹茶
上記どちらか1つお選びください。

単品シャーベット …………… 190円(税込)

洋ナシ・パイナップル・カシス・レモン・アップル・ゆず
上記どちらか1つお選びください。