

# 富士山盛り



高さ(標高)  
約37,76cm

厳選  
黒毛和牛

頂

お肉合計  
650g

mt,fuji combo -itadaki-  
富士山什錦 -itadaki-

12,900円(税込14,190円)

- ・厚切りネギ包みタン・黒毛和牛塩カルビ・黒毛和牛上カルビ・黒毛和牛ミスジ
- ・黒毛和牛カルビ・熟成ハラミ・黒毛和牛トロカルビ・黒毛和牛薄切りカルビ
- ・黒毛和牛中落ちカルビ・熟成味噌ハラミ・壺漬味噌牛タン・黒毛和牛一本カルビ
- ・黒毛和牛リブローズ

指南 焼き方動画



リブローズ編



一本カルビ編



福

お肉合計  
350g

mt,fuji combo -fuku-  
富士山什錦 -fuku-

4,990円(税込5,489円)

味付け(タレ)は選べます。塩・醤油

- ・黒毛和牛上カルビ・黒毛和牛カルビ
- ・黒毛和牛薄切りカルビ・黒毛和牛トロカルビ
- ・黒毛和牛中落ちカルビ・熟成ハラミ・鶏もも

※よく焼いてお召し上がり下さい。 ※皿や盛付けが写真と異なる場合がございます。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。



# 富士山盛り

## 極

-まわみ-

お肉合計  
400g

8,490円(税込9,339円)

mt.fuji combo -kiwami-  
富士山什錦 -kiwami-

味付け(タレ)は選べます。塩・醤油

- ・黒毛和牛特上カルビ・黒毛和牛カイノミ・黒毛和牛ミスジ
- ・黒毛和牛上カルビ・黒毛和牛カルビ・黒毛和牛薄切りカルビ
- ・黒毛和牛トロカルビ・黒毛和牛中落ちカルビ・熟成ハラミ

## 雅

-みやび-

お肉合計  
550g

6,490円(税込7,139円)

mt.fuji combo -miyabi-  
富士山什錦 -miyabi-

味付け(タレ)は選べます。塩・醤油

- ・黒毛和牛上カルビ・黒毛和牛カルビ・黒毛和牛薄切りカルビ
- ・黒毛和牛トロカルビ・黒毛和牛一本カルビ・熟成ハラミ
- ・鶏もも・豚トロ・豚カルビ・牛ホルモン

※よく焼いてお召し上がり下さい。 ※皿や盛付けが写真と異なる場合がございます。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。



# 牛タン

黒毛牛



## 厚切り牛タン塩

thick slice tongue  
厚切牛舌塩

2,290円(税込2,519円)

数量限定

## 厚切りネギ包み牛タン

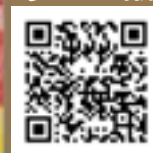
chopped onion in thick slice tongue  
厚切牛舌包葱花

2,490円(税込2,739円)

牛タンの  
中心部分  
使用!

指南

焼き方  
動画  
牛タン編



塩ダレねぎ  
green onion  
葱塩

180円(税込198円)

牛タンの  
先端部分  
使用!

## ネギ牛タン塩

beef tongue with green onion  
葱牛舌塩

1,590円(税込1,749円)

## 牛タン塩

tongue  
牛舌(塩味)

1,490円(税込1,639円)

## ネギ中落ちタン塩

beef tongue with green onion  
葱牛舌塩

1,050円(税込1,155円)

## 中落ちタン塩

tongue  
牛舌(塩味)

950円(税込1,045円)



希少部位

数量  
限定

## 特上牛タン塩

premium tongue  
極上牛舌(塩味)

2,850円(税込3,135円)

壺漬け

## 味噌タン

miso cut off tongue  
壺腌牛舌(味噌)

950円(税込1,045円)

特製

秘伝の  
タレ

※よく焼いてお召上がり下さい。 ※皿や盛付けが写真と異なる場合がございます。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。



# 牛タン盛り



牛タン三種盛り tongue combination platter  
牛舌三種拼盘

・ネギ牛タン塩・厚切り牛タン塩・壺漬け味噌タン

3,990円(税込4,389円)

# 特選逸品

湯通し

センマイ刺し

omasum  
烫漂牛百叶

1,000円(税込1,100円)

自家製  
酢味噌



黒毛和牛

甘ダレ炙り

tartare

日本黒牛肉炙烤甜醬

1,890円(税込2,079円)

湯通し

上ミノ刺し

rawrumen cut in pieces

烫漂生毛肚

1,390円(税込1,529円)

塩ダレ  
もしくは  
酢味噌



黒毛和牛

ネギ塩炙り

tartare with sauce

日本黒牛肉炙烤葱花

1,890円(税込2,079円)

静岡名産

静岡市清水区

由比港直送



生しらす

fresh whit bait  
生小沙丁魚

990円(税込1,089円)

※よく焼いてお召し上がり下さい。 ※皿や盛付けが写真と異なる場合がございます。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。



黒毛和牛

# カルビ

味付けは選べます。



**カルビ** short rib  
牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
1,000円(税込1,100円)

指南

焼き方  
動画 ▶  
カルビ編



https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

**上カルビ** boncless short rib  
上等牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
1,990円(税込2,189円)



**薄切りカルビ** thinly slice short-rib  
薄切牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
990円(税込1,089円)



黒毛和牛



**トロカルビ** short rib  
牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
950円(税込1,045円)



**中落ちカルビ** short rib  
牛肋条  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
950円(税込1,045円)



**中落ちにんにくカルビ**  
short rib with gurlic sauce 大蒜牛肋条  
990円(税込1,089円)



**一本カルビ** blook short rib  
一本牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
1,490円(税込1,639円)

指南

焼き方  
動画 ▶  
一本  
カルビ編



https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib

https://www.kikkoman.com/recipe/short-rib



**特上カルビ (三角バラ)** Chuck rib  
板上半肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
2,290円(税込2,519円)

※よく焼いてお召し上がり下さい。 ※皿や盛付けが写真と異なる場合がございます。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。



# ハラミ

味付けは選べます。

希少部位

## 数量限定 国産牛 特上ハラミ

Special outside skirts  
 极上牛横膈膜肉  
 塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
**2,390円(税込2,629円)**

**指南**  
 焼き方  
 動画   
 ハラミ編  


**熟成** ハラミ outside skirts  
 牛横膈膜肉  
 塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
**1,000円(税込1,100円)**



**熟成** 厚切りハラミ thick sliced outside skirts  
 厚切牛横膈膜肉  
 塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
**1,890円(税込2,079円) 1枚 690円(税込759円)**

希少部位  
**数量限定**  
 国産牛 上ハラミ upper skirt steak  
 上等牛横膈膜肉  
 塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
**1,800円(税込1,980円)**

特製 秘伝のタレ

# 壺漬け肉



壺漬け 一本カルビ block short-rib in pot  
 壺腌一根牛肋骨肉(味噌)  
**1,590円(税込1,749円)**

壺漬け 中落ちカルビ short-rib in pot  
 壺腌牛肋条(味噌)  
**990円(税込1,089円)**

壺漬け ハラミ outside skirts in pot  
 壺腌牛横膈膜肉(味噌)  
**990円(税込1,089円)**

※よく焼いてお召し上がり下さい。 ※皿や盛付けが写真と異なる場合がございます。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。



黒毛和牛

# 極上 一枚肉

富士山の溶岩プレートで加熱して  
お召し上がり下さいませ。

・パプリカソース・おろしポン酢・わさび醤油

・岩塩・炭塩・山椒塩

お肉には全6種の付け合わせをどうぞ。

黒毛和牛 100g

ヒレ

japanese beef tenderloin

日本黒牛腰肉

5,990円(税込6,589円)

黒毛和牛 150g

サーロイン

japanese beef sirloin

日本黒牛上里脊肉

4,990円(税込5,489円)

黒毛和牛 200g

リブローズ

japanese beef spencer roll

日本黒牛牛肋眼

5,390円(税込5,929円)

指南

焼き方  
動画  
リブローズ編





極上  
部位

# 黒毛和牛を

よしのオリジナル焼肉マスターが焼きます！

「特上よしの焼き」と「ミスジ焼」はより美味しく  
お召し上がりいただくために、スタッフがお客様のテーブルでお焼きます。



特上よしの焼 (薄切りリブロール) 特製ダレ

premium thinly slice spencer roll

極上吉野焼 (薄切牛肋眼)

3,200円 (税込3,520円)



ミスジ焼 味付けは選べます。塩・醤油

top blade muscle

牛板腱 (塩味, 醤油味)

2,290円 (税込2,519円)

※よく焼いてお召し上がり下さい。 ※皿や盛付けが写真と異なる場合がございます。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。



# ホルモン

味付けは選べます。

国産牛  
厚切りの極上レバー premium liver  
厚切極上牛肝

新鮮なレバーのみを使用している為、  
仕入れ状況によりご提供できない場合もございます。

1,890円(税込2,079円)

一押し!



指南

焼き方  
動画  
▶  
牛ホルモン編



黒毛和牛ホルモン  
特撰牛シマチョウ

large intestine  
牛肉尖腸  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+ 税込 33円)  
990円(税込1,089円)

## お得な盛り合せ

- **ホルモン五種盛** liveres 5 combination platter  
内臓五种拼盘  
2,190円(税込2,409円)
- **ホルモン三種盛** liveres 3 combination platter  
内臓三種拼盘  
1,290円(税込1,419円)



**牛レバー** liver  
牛肝  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+ 税込 33円)  
790円(税込 869円)



**牛ホルモン** small intestine  
牛内臓  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+ 税込 33円)  
790円(税込 869円)



**牛ハツ** heart  
牛心  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+ 税込 33円)  
690円(税込 759円)



**牛ギアラ** abomasum  
牛皱胃  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+ 税込 33円)  
690円(税込 759円)



**牛上ミノ** umen  
牛胃帯  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+ 税込 33円)  
1,190円(税込 1,309円)



**シロコロホルモン** pork large intestine  
猪内臓  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+ 税込 33円)  
690円(税込 759円)

※よく焼いてお召上がり下さい。 ※皿や盛付けが写真と異なる場合がございます。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。



# 豚 鶏

味付けは選べます。



三元豚

豚トロ pork neck 猪颈肉

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

790円(税込869円)



三元豚

豚カルビ pork ribs 猪五花

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

690円(税込759円)



極旨ソーセージ3本

herb sausage 极致香肠 490円(税込539円)

ソーセージ4本

sausage 香肠 390円(税込429円)



鶏もも chicken thigh 鸡肉

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

630円(税込693円)



三種チーズのタッカルビ cheese dak galbi 三种芝士炒鸡

モッツアレラ・レッドチェダー・ナチュラルチーズ使用

790円(税込869円)

# 海鮮



海鮮焼 seafood combination platter 烤海鲜

えび・いか・ほたて 1,690円(税込1,859円)

いか焼

squid 烤鱿鱼

490円(税込539円)

えび焼

shrimp 烤虾

790円(税込869円)

ほたてホイル焼

scallops 烤扇贝

790円(税込869円)