

スープは醤油をベースに牛、鶏、昆布などをじっくり時間をかけて炊き出し、旨みを余すことなく抽出。

麺は北海道産の馬鈴薯でん粉と厳選された上質な小麦粉で作った「なま麺」を使用しております。シコシコした歯ざわり、もっちりとした弾力、しなやかな喉ごしをお楽しみください。

特製盛岡冷麺

会員価格

ミニ冷麺

7500
7000
4900

大盛り1000円増
特盛り2500円増



大盛り1000円増
特盛り2500円増

梅しそ冷麺

焼肉のあんかけ

会員価格

三梅しそ冷麺

7500
7000
4900

ユッケジャン麺(温)

人気のユッケジャンスープに温かい麺が入った辛味麺です。

8900

コムタン麺(温)

白濁のテールスープに温かい麺が入った優しい味わいの麺です。

7900



スープ・クッパ

※辛み抜きをご希望のお客様はご注文時にお伝えください。

カルビクッパ

7500

クッパ

5900

ユッケジャンクッパ

7500

梅クッパ

6900

玉子スープ

2900

野菜スープ

3900

三陸産わかめスープ

3900

ユッケジャンスープ

6900

あさりスープ

4900

コムタンスープ (ミニキムチ付)

4900

ミニキムチを入れていただく場合味の变化が楽しめます。



あさりスープ



ユッケジャンスープ

※表示価格はすべて税抜きとなっております。商品の写真はイメージです。

お米のプロが吟味

生ビールもいけど焼肉には白飯！

「こうおっしゃるお客様は少なくありません。槍では、こういったお客様にも喜んでいただけるようなお米を取引業者様と一生懸命考えました。

品種ははえぬぎ。お米のルーツはササニシキとコシヒカリの交配によって生まれた山形を代表するお米の品種です。

同じはえぬぎでも食糧事務所検査に

よる一等米のみを使用。さらに食味機の評価(甘味、香り、粘り、粒、白さ)においてすべてトップ評価を得たものを厳選。

はえぬぎは山形県全域において栽培されています。その中でも環境や寒

暖によるお米にとって気候が良いとされる最上地区(最上町宇広小路)のものを指定し、お店には精米したばかりの白米を納入していただいております。それを高火力のガス釜で一気に炊き上げております。

焼肉の最高の引立て役でもある白飯をぜひ「賞味ください」。



- ライス(小) 120
 - ライス(中) 220
 - ライス(大) 300
 - ライスセット 430
- (ライス・ミニサラダ・ミニキムチ・ミニスープ)
- 大盛り1100(税別)増



山形牛炙りユッケ丼



ミニビビンバ



海苔のりご飯



焼肉屋さんの

玉子かけご飯

490

井やビビンバと
組み合わせ

- スープセット 130
- (ミニスープ、ミニキムチ)
- ミニサラダ 130
- 生卵 60
- 韓国のみ 190



かき混ぜて自分好みに仕上げる「ライブ感の炒」
石焼ビビンバ 690
先代から伝わる伝統の味。大盛り1100(税別)増

山形牛炙りユッケ丼

590

ミニビビンバ

490

海苔のりご飯 タレ味

290

ねぎ塩海苔ご飯

290

石焼バターライス

490

石焼ガーリックねぎ飯

490

ビビンバ(石なし)

640

焼きおにぎり 2個

390

山形牛炙り寿司 きかん

590

※表示価格はすべて税抜きとなっております。商品の写真はイメージです。