

焼
肉

扉
ノ
ム
コ
ウ

米
沢
牛
・
黒
毛
和
牛

扉ノムコウでは米沢牛・山形牛を中心に
仕入れの状況を見極め全国の黒毛和牛をお楽しみ頂けます。

希少価値の高い部分も、大きなお肉の部位も
一頭から取れるお肉には限りがあります。
これが正しい姿です。

当店ではその日の状態に合わせメニューを絞っております。

生産者が手塩に掛けて育てた「旨い肉」です。

余す所なく。
捨てる所なく。

美味しいお肉を召し上がってください。

スタッフ一同

焼肉には適さない部位やお肉は、私たちのグループのレストランでお楽しみ頂けます。

扉ノムコウ おまかせコース

当店ではお肉と沢山のお野菜を楽しめるコースメニューをご用意しています。

アラカルトよりも断然お得!

黒毛和牛を楽しむコース

7,000

赤いキャベツ

前菜6種盛合せ
キムチ・浅漬・ナムル

タン・ハラミ・カルビ

山形天元豚シロ
極上レバー・ハツ
鹿児島熟成豚ロース

扉特製チョレギサラダ

もも焼きすき
黄身ダレ・ご飯

冷麺 又は カルビスープ

デザート
ナチュリノ季節限定ジェラート

特選コース

10,000

赤いキャベツ

前菜6種盛合せ
キムチ・浅漬・ナムル

厚切りタン・厚切りハラミ
上カルビ

赤身ロース
鹿児島熟成豚ロース

扉特製チョレギサラダ

もも焼きすき
黄身ダレ・ご飯

冷麺 又は カルビスープ

デザート
ナチュリノ季節限定ジェラート

本日の牛

上カルビ	バラの最高部位	2,600
カルビ	上品なサシ	2,200
カルビ切り落とし		1,800
特選カルビ	数量に限りがあります	2,800
厚切りハラミ		2,200
厚切りタン	特製ネギダレ	2,700
薄切りタン	自家製梅ダレ	2,200
つまみタン下	つまみに最高です	1,700
厚切りロース		2,000
ロース		1,600
赤身ロース	最高の赤身	1,500
もも焼きすき	卵の黄身つき	1,500
特選サーロイン	絶品! 絶対にこの値段で食べられません! (2~3人前)	9,000
極上レバー		980
極上ハツ焼き		980

本日の豚

鹿児島熟成豚ロース	和芥子を添えて	1,400
山形天元豚シロ	最高鮮度	1,200

絶品！ お得な盛合せ

盛合せ

本日の絶品 3種盛合せ 5,400
上カルビ／上ハラミ／上ロース

本日の絶品 5種盛合せ 9,800
上カルビ／薄切りタン／上ハラミ／上ロース／鹿児島熟成豚ロース

本日の絶品ホルモン 3種盛合せ 2,400
山形天元豚シロ／極上ハツ／極上レバー

極み盛合せ

扉ノ極み 3種盛合せ 7,500
上カルビ／厚切りタン／厚切りロース

扉ノ極み 5種盛合せ 12,000
上カルビ／厚切りハラミ／赤身ロース／もも焼きすき／鹿児島熟成豚ロース

前菜・つまみ

刺身(低温調理)

レバ刺し 葱塩ダレ 780

ハツ刺し すだち醤油 780

赤いキャベツ 580

浅漬白菜キムチ 580

熟成白菜キムチ 680

カクテキ 580

オイキムチ 580

キムチ盛合せ 980

豆もやしナムル 580

小松菜のナムル 580

大根のナムル 580

ナムル盛合せ 980

扉ノ特製さっぱりチョレギサラダ S 580 / L 1,000

サンチュ 680

《追っかけ薬味》ネギチョレギ／大葉／パクチー 各 480



白飯 普通 250

大盛 350

特盛 400

別腹 米沢牛カレー 780

卵かけご飯 580

冷麺 880

ビビン麺 880

カルビスープ 780