

ちょいと一品

黒毛和牛ユッケ ・1,260-

黒毛和牛 1皿
ローストビーフ ・1,050-



黒毛和牛ユッケ



黒毛牛ローストビーフ

白菜キムチ ・210-

大根カクテキ ・210-

チャンジャ ・315-

タラの塩辛
キムチ・カクテキ・チャンジャ

キムチ三種盛 ・368-

ぜんまい・ほうれん草・豆もやし

黒焼ナムル ・525-

すじポン ・315-

すじ込み ・315-

枝豆 ・210-



揚げ物

調理時間10分~15分

ハーブ^鶏もも唐揚げ ・525-

なんこつ唐揚げ ・263-

三宅水産がんす娘オススメ

揚げたてがんす ・473-

くろやっきー

鶏足 フライドチキン 1本 ・525-

黒瀬牛コロッケ 各 ・315-

じゃがいも

かぼちゃ

黒瀬牛メンチカツ ・368-

揚げにんにく ・420-

サラダ

黒焼サラダ

オニオンドレッシングを使用した
シンプルなサラダです

・525-



貝柱サラダ

塩ドレッシングを使用し
カルパッチョ風に仕上げました

・735-



豆腐サラダ

オニオンドレッシングを使用し
おぼろ豆腐をトッピングしました

・525-



血液さらさらサラダ

自家製ドレッシングであっさり
とってもシンプルなサラダです

・525-



黒焼 人気メニュー

ねぎタン塩

(アメリカ産)



大皿	10枚	・2,100-
小皿	5枚	・1,050-

タレ・スパイス・塩ダレをお選びください

- ★国産タン ・1,575-
- ★国産タン先 ・840-
(塩ダレ人気NO4)
- ★アメリカ産 牛タン ・840-

塩ダレ 始めました

全品『塩ダレ』OKです。

★印は、塩ダレに最適です。その他お好みで塩ダレOK!!
スタッフに声かけてください。次ページ牛肉もごさいます。

鶏

(山口産・赤・ハーブ)

- ★赤鶏もも ・630-
- 赤鶏キモ ・368-
- ★ハーブ鶏 もも ・473-
- ★ハーブ鶏せせり ・473-
- ★ハーブ鶏手羽先 ・473-
- ★ハーブ鶏ささみ ・525-

豚

(宮崎産ハマユウポーク)

- ★肩ロース ・683-
- ★バラ ・578-
- ★トントロ(アメリカ産) ・683-
(塩ダレ人気NO3)
- 足 ・420-
- 耳 ・420-

クロヤッキー

鶏足 フライドチキン 1本

※数に限りがあります
詳しくはスタッフまで

・525-



焼きものの

- 厚切りベーコン ・630-
- あらびきウインナー ・473-
- (赤・白)ウインナー 各・473-

野菜盛り合せ ・315-

(キャベツ・たまねぎ・人参・ピーマン・コーン)

海鮮

海鮮盛り合せ(イカ・えび・貝柱)



・1,575-

- イカ ・630-
- えび ・683-
- 貝柱 ・819-

巻き野菜

サンチュ ・315-


(みそ付)

カルビー

特撰牛カルビー ・1,575-

★国産カルビー ・1,050-

塩ダレに合います

★国産牛 塩ダレゲタカルビー  ・1,260-

ヒシ

特選牛ヒシ(A5ランク) ・2,100-

ロース

和牛ロース ・1,260-
(A3ランク)

はらみ

★国産牛はらみ ・1,260-

塩ダレに合います (塩ダレ人気NO2)

ホルモン

国産牛ホルモン(小腸) ・ 525-

国産牛センマイ ・ 525-

国産牛赤センマイ(第3の胃袋) ・ 525-

国産牛 レバー ・ 840-

★牛上 ミノ (オーストラリア産) ・1,050-
塩ダレに合います

和牛こうね ・ 893-

和牛いちぼ ・ 2,100-

焼肉くろせ・新たな味の提案

黒毛和牛もも塩ダレ

・1,260-



★創業35周年の新たな提案です。
★赤身のもも肉をあっさりパンチの効いた塩ダレでお召上がりください。
★そのまま焼いていただき焼き上げりにレモンをかけてお召上がりください。

35周年記念セット



+90分飲み放題

セット 3,675-

- お肉盛合せ《五種盛》
和牛もも
国産豚ロース
国産牛ホルモン
ねぎタン塩(2枚)
粗挽きウィンナー
- 野菜盛り
- 食事《三択》
白ご飯+テールスープ
ラーメン
テール雑炊
- 食後のお楽しみ《三択》
当店手作りゼリー
コーヒー
ソフトアイス

2500円コース



コース 2,625-

- お肉盛合せ《五種盛》
和牛もも
国産豚ロース
国産牛ホルモン
ねぎタン塩(2枚)
粗挽きウィンナー
- 野菜盛り
- 食事《三択》
白ご飯+テールスープ
ラーメン
テール雑炊
- 食後のお楽しみ《三択》
当店手作りゼリー
コーヒー
ソフトアイス

ごはんもの

- 白ごはん〈大〉 315-
 - 白ごはん〈中〉 210-
 - 白ごはん〈小〉 ¥158-
 - おむすび(梅・昆) 各 ¥158-
 - テール雑炊 ¥578-
 - ビビンバ ¥682-
- 〈焼肉後のしめにどうぞ〉



お米は『こしひかり100%』使用
お水は『還元水』を使用して丁寧に炊き上げています

スープ

- テールスープ 399-
- ぎあらスープ 367-
- たまごスープ 210-
- わかめスープ 158-
- みそ汁 158-

いつもの焼肉定食

お肉一人前・焼野菜・本日の一品
白ご飯・味噌汁
お肉一人前のお値段に315円プラスで
焼肉定食として提供できます

定番の丼物〈単品〉

- 特撰牛カルビー丼 1,260-
- 国産牛カルビー丼 840-
- 黒毛和牛塩ダレ丼 1,260-

麺

- ラーメン 578-
〈テールスープのラーメンです〉
- 冷 麦面 998-
〈焼肉くろせが作るとうなる韓国風冷麺です〉
- 温 麦面 819-
〈冷麺の温かいバージョンです〉
- 肉うどん 578-
〈お肉はやっぱり黒瀬牛〉
- うどん 473-
- ハーフうどん 315-

黒野気うどん 630-
〈くろやき〉 〈提供時間 約20分〉
第一回瀬戸内うまいもんグランプリ
グランプリ受賞



増量しました

季節メニュー

もつなべ 〈一人前〉
〈二人前より承ります〉 1,470-
〈提供時間 約20分〉

すきやき
〈二人前より承ります〉 **要予約**
〈・ロース 3,675-〉 〈各一人前価格です〉
〈・もも・ばら 2,100-〉

しゃぶしゃぶ **要予約**
〈二人前より承ります〉
〈・ロース 3,675-〉 〈各一人前価格です〉
〈・もも 2,415-〉

すきやき・しゃぶしゃぶは事前に予約をお願いしています
詳しい事はスタッフまで

食後のお楽しみ

黒焼 新登場

ベルギーワッフル
バニラアイス添え
・380- 提供時間約10分



イメージ写真

当店手作りゼリーです!
・210-



日替わり

アップル・オレンジ・パイナップル
コーヒー・グレープ

珈琲
・210-



ソフトアイス 各・210-



バニラ&



バニラ&



クッキー&バニラ



抹茶



黒ごま



ブルーベリー

バニラ ストロベリー チョコレート クッキー&バニラ 抹茶 黒ごま ブルーベリー

シャーベット
白桃



・525-

オレンジ



・368-

ドラゴン



・473-

まるごと苺(4個)



・336-

東京 パティスリー-SHUNの手作りケーキ ・315-

ケーキは日替わりのため
スタッフにお聞きください



レアチーズ



ショコラ



コーヒー

東京 パティスリー-SHUN **限定商品**

「絶品スイーツ」
アイスマカロン

①アズムラカス
②ダブルベリー
③パッションマンゴー

「絶品スイーツ」
2人の名匠が
プロデュース!

Take Out OK!
1個 **399円**