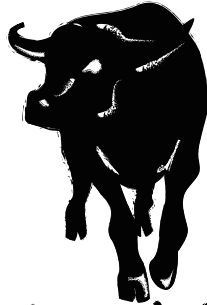


焼肉



赤身

にくがとう 

東京・日本橋 本店

東京百名店 選出

Instagram : nikugatou.fuk

【おすすめ Specialty】



赤身ロック w/ガーリックバター ¥2200 (¥2000)
Rump Rock
shef original garlic butter soy sauce



赤身ロック専用 ロック飯 ¥320 (¥290)
-日本一のこだわり玉子付き-
Reccomend w/ Rump Rock
Rump Rock Exclusive Rice
The Best in Japan Primed Eggs



元祖イチボの一枚焼き ¥1000 (¥909)
Aichibone SUKIYAKI STYLE
1 Serving



本日の希少肉 Asked
Day of the SP Meat
→asked

【キムチ&ナムル Kimchi & Namul】

【盛合わせ Assorted】

キムチナムルの盛合わせ Kimuchi & Namul Platter ¥1000 (¥909)

【単品 Single item】

白菜キムチ Napa cabbage Kimuchi ¥500 (¥454)

切干大根キムチ Dried strips of radish Kimuchi ¥500 (¥454)

小松菜ナムル Japanese mustard spinach Namul ¥500 (¥454)

豆もやしナムル Bean sprout Namul ¥500 (¥454)

【サラダ Salad】

特製サラダ Original Salad ¥950 (¥863)

キャベツ The Cabbage w/Ponzu Sauce ¥550 (¥500)

【Fresh Vegetable】

トマト Tomat w/ Basil Sauce ¥500 (¥454)

ピーマン Green bell pepper ¥500 (¥454)

きゅうり Cucumber w/Plum&Miso ¥500 (¥454)

野菜盛合わせ Assorted Fresh Vegetable ¥1200 (¥1090)

【肉寿司 Niku -zushi】

カンボジア産生胡椒 w/ Cambodian-Fresh pepper	¥660 1P (¥600)
雲丹&いくら w/ Uni & Ikura	¥1100 1P (¥1100)

【冷製 肉刺し Cold meat dish】

肉刺しの盛合わせ 1人前 Assorted Sashimi of meat /1serving	¥715 (¥650)
ハツ刺し Heart Sashimi	¥715 (¥650)
ミノ刺し Beef intestines Sashimi	¥715 (¥650)
ハチノス刺し Beef tripe Sashimi	¥715 (¥650)
センマイ刺し Beef intestines w/vinegared miso	¥715 (¥650)

【肉の一品もの Ippin using Meat】

ネクタイレアステーキ Wagyu lean meat Rare Steak	¥1100 (¥1000)
テールの姿蒸し Braised Whole Tail	¥1100 (¥1000)

【一品もの Quick menu】

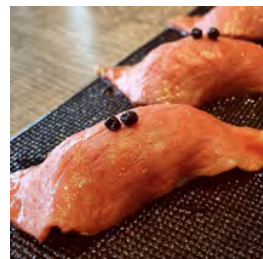
チャンジャ Changja -pickled fish innards in kimuchi style	¥500 (¥454)
韓国海苔 Korean seaweed	¥330 (¥300)
冷奴 Hiyayakko (cold Tofu)	¥500 (¥454)



チャンジャ
Changja



テールの姿蒸し
Braised Whole Tail



肉寿司
Niku -zushi



肉刺しの盛合わせ
Assorted Sashimi of meat

Yakiniku

【タン Beef Tongue】

厚切りタン Premium Tongue	¥2200	(¥2000)
上タン High quality Tongue	¥1700	(¥1545)
タンスジ Tongue Stew	¥1100	(¥1000)

【赤身肉 Prime Lean Meat】

ランプ Rump	¥1700	(¥1545)
にくがとう のカルビ Short _rib	¥1700	(¥1545)
フンドシ Fundoshi -MisoTast	¥1100	(¥1000)
一口ハンバーグ Mini Humberg	¥440	(¥440)

【ハラミ Prim Skirt】

上ハラミ Skirt W/Truffle Salt トリュフ塩	¥2200	(¥2000)
Saikyo Miso 西京味噌	¥2200	(¥2000)
Original Sauce もみだれ	¥2200	(¥2000)

当店の焼肉は、黄金比でお肉に味付けをしている為、タレを付属しておりません
必要な方は、お気軽に STAFF まで、申し付けくださいませ

【焼き野菜 Grilled Vegetable】

椎茸 1個 / Shiitake mushroom /1P	¥275	(¥250)
たまりにんにく焼き Garlic Ajillo Soy sauce	¥770	(¥700)
焼き野菜盛合わせ Assorted Grilled Vegetable	¥1000	(¥909)

【お肉と一緒に with Meat?】

サンチュ Vegetables wrapped in foil	¥500	(¥454)
ライス Rice	L¥440	M¥330 S¥220
特製ネギ SP Green Onions	¥400	(¥363)
兵庫県産日本一のこだわり玉子 Japan`s finest Egg	¥200	(¥181)
タスマニアマスタード Tasmanian mustard	¥330	(¥330)
トリュフ塩 Truffle salt	¥330	(¥330)
塩二郎さんのお塩 Luxury Original Salt	¥330	(¥330)
カンボジア産生胡椒 Cambodian Row Fresh Pepper	¥330	(¥330)

【ホルモン Beef Offal】

上ミノ Rumen	¥990 (¥900)
ミノサンド Rumen Sand	¥990 (¥900)
ホルモン Horumone	¥990 (¥900)
ハツ Heart	¥770 (¥700)
ハチノス Tripe	¥770 (¥700)
ヤン Rare Beef Offal	¥770 (¥700)
ギアラ Abomasu	¥770 (¥700)

* 味付けをお選びください
* 塩 or 味噌 or もみだれ

* Please choose seasoning of these
* Salt or Miso or Soy sauce

【盛合わせ Assorted】

ホルモン盛合わせ / 1人前 Assorted Offal / 1 Serving	¥1200 (¥1090)
--	---------------

【レバー Liver】

純レバー Salt Taste Liver	¥1000 (¥909)
味噌レバー Miso Taste Liver	¥1000 (¥909)

【リードヴォー Read veal】

リードヴォー Sweetbread	¥990 (¥900)
-------------------	-------------

【ご飯もの Rice/Pasta】

ミニ肉まぶし	Mini Size Niku mabushi	¥1200 (¥1090)
ミニ冷製パスタ	Mini Size Cold Tomat Pasta	¥660 (¥600)
一口カレー	Mini Size Curry	¥550 (¥500)
一口牛丼	Mini Beef Bowl	¥550 (¥500)
ビビンバ	Bibimbap	¥1400 (¥1272)

【スープ Soup】 Mini Size

コムタンスープ	Gom-tang Soup	¥550 (¥500)
野菜スープ	Vegetable Soup	¥550 (¥500)
辛いスープ	Hot Spicy Soup	¥550 (¥500)
わかめスープ	Wakame Soup	¥550 (¥500)

【クッパ Gukbap】 Mini Size

コムタンクッパ	Gom-tang Gukbap	¥715 (¥650)
野菜クッパ	Vegetable Gukbap	¥715 (¥650)
辛いクッパ	Hot Spicy Gukbap	¥715 (¥650)

【かき氷 Shaved Ice】

プリン味	(Pudding)	¥660 (¥600)
抹茶味	(Matcha)	¥660 (¥600)

【ビール Beer】

【生ビール Draft Beer】

プレモル生 Premium Malt`s ¥660 (¥600)

【瓶ビールBottle Beer (M Size)】

サッポロラガー SAPPORO LAGER ¥770 (¥700)

アサヒスーパードライ ASAHI SUPER DRY ¥770 (¥700)

【ノンアルコール Non Alcoholic Beer】

オールフリー SUNTORY All Free ¥660 (¥600)

【グラスワイン Glass Of Wine】

赤 / 白 Red / White ¥660 (¥600)

スパークリング Sparkling ¥825 (¥750)

【強炭酸ハイボール Whisky&Soda】

角ハイ Classic Hi Ball ¥660 (¥600)

大人の生胡椒ハイボール Black pepper Hi-ball ¥693 (¥630)

バイスバイボール Pellila & Apple Hi-ball ¥693 (¥630)

ガリハイボール Pickled Ginger Hi ball ¥693 (¥630)

ジンジャーハイボール Ginger Hi ball ¥693 (¥630)

コークハイボール Coke Hi Ball ¥693 (¥630)

知多 Chita Premium Wiskey Hi Ball ¥990 (¥900)

白州 Hakusyu Premium Wiskey Hi Ball ¥1100 (¥1000)

【サワー Sour】

スーパーレモンサワー Super Lemon Sour	¥693 (¥630)
レモンサワー専用 継ぎ足しRefill Lemon Sour	¥495 (¥450)
バイスサワー Pellila & Apple Sour	¥660 (¥600)
ガリサワー Pickled Ginger Sour	¥660 (¥600)
グレフルサワー Grapefruit Sour	¥660 (¥600)
トマトハイ Shochu & Tomat Juice	¥660 (¥660)
緑茶ハイ Shochu & Green tea	¥580 (¥527)
烏龍ハイ Shochu & Oolong tea	¥580 (¥527)

【カクテル Cocktail】

カシスオレンジ Cassis Orange カシスオレンジ	¥770 (¥700)
カシスソーダ Cassisi Soda カシスソーダ	¥770 (¥700)
カシスグレープフルーツ Cassis Grapefruit カシグレ	¥770 (¥700)
ピーチオレンジ Fagy Nable ファジーネーブル	¥770 (¥700)
ピーチソーダ Peach Soda ピーチソーダ	¥770 (¥700)
赤ワインジンジャー Red Wine Ginger キティ	¥770 (¥700)
白ワインジンジャー White Wine Ginger ミッフィー	¥770 (¥700)
シャンディガフ Chandy Guff シャンディイーガフ	¥770 (¥700)
ジントニック Gin &Tonic ジントニック	¥770 (¥700)
ブルドック Vodka&GrapeFruit	¥770 (¥700)

【焼酎 Shochu】

Ingredients

芋 Potato	山ねこ Yamaneko (宮崎 Miyazaki)	¥640 (¥581)
	一尚 Issho (鹿児島 Kagoshima)	¥640 (¥581)
	黒霧島 Kuro Kirishima (鹿児島 Kagoshima)	¥580 (¥527)
麦 Barley	中々 Nakanaka (宮崎 Miyazaki)	¥640 (¥581)
	いいちこ Iichiko (大分 Ooita)	¥580 (¥527)
米 Rice	豊永蔵 Toyonagakura (熊本 Kumamoto)	¥640 (¥581)
黒糖 Brown Sugar	朝日 Asahi (鹿児島 Kagoshima)	¥640 (¥581)

飲み方をお選びください
(ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)

Please choose your preferred way of drinking
(Rocks or watered down or Soda mix or Hotwater)

【梅酒 Umesyu】

赤鬼 Akaoni (福岡 Fukuoka)	¥640 (¥581)
鶴梅 (ゆず梅酒) Tsuruume yuzu flovar (和歌山 Wakayama)	¥640 (¥581)
ジンジャー梅酒 Ginger Umesyu (福岡 Fukuoka)	¥640 (¥581)

飲み方をお選びください
(ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)

Please choose your preferred way of drinking
(Rocks or watered down or Soda mix or Hotwater)

【日本酒 Sake】

	Reguler/120ml	Tria/60ml
守破離 SYUHARI (Kyoto)	¥820 (¥745)	¥500 (¥455)
日高見 HIDAKAMI (Miyagi)	¥820 (¥745)	¥500 (¥455)
本日の日本酒 Day of the SAKE	ask	

【マッコリ Makgeolli】

グラスマッコリ Glass	¥660 (¥600)
国産マッコリ ボトル Japanese Makgeolli (additive-free ・ non-heated)	¥3410 (¥3100)

【ソフトドリンク Soft Drink】

黒烏龍茶 Black Oolong tea	¥660 (¥600)
烏龍茶 Oolong tea	¥550 (¥500)
コカコーラCoke	¥550 (¥500)
オレンジジュース Orange Juice	¥550 (¥500)
クランベリージュース Cranberry Juice	¥550 (¥500)
グレープフルーツジュースGrapefruit Juice	¥550 (¥500)
ジンジャエール辛口 GingerAle	¥550 (¥500)
強炭酸水Strong Soda	¥550 (¥500)