

カジュアルコース

¥5,380

骨付きKINTANカルビ、KINTAN 塩ハラミなど  
色々な部位をカジュアルに楽しむコース

- 前菜 -

キムチと春野菜のナムル 3種盛り  
(菜の花、新ごぼう、クリームチーズ)

- 先肉 -

30日間熟成 KINTAN

- Bone in -

骨付きKINTANカルビ™

- 包み野菜セット -

千葉県産 サンチュ  
白菜キムチ / サムジャン

- 箸休め -

氷結冷麺

- 塩のお肉 -

KINTAN 塩ハラミ  
岩手県産 プラチナポーク パラ

- 〆のお肉 -

黒毛和牛 肩ロースの焼きすきやき

- お食事 -

KINTAN バターホルモンカレー

- スイーツ -

季節のジェラート

リッチコース

¥7,980

日本一の骨付きKINTANミスジ、30日間熟成 KINTANなど黒毛和牛がリッチに堪能できる  
コース。ワイルドな骨付き肉はおろしポン酢でさっぱりとお召上がりください。



- 前菜 -

キムチと春野菜のナムル 3種盛り  
(菜の花、新ごぼう、クリームチーズ)

- 先肉 -

30日間熟成 KINTAN

- Bone in -

日本一の骨付きKINTANミスジ™

- 包み野菜セット -

千葉県産 サンチュ  
白菜キムチ / 国産にんにくチップ / 白髪ネギ / サムジャン

- 箸休め -

氷結冷麺

- 塩のお肉 -

黒毛和牛 ザブトン  
黒毛和牛 シンシン  
黒毛和牛 上カルビ

- 〆のお肉 -

黒毛和牛 肩ロースの焼きすきやき

- お食事 -

雲丹とユッケの手巻き寿司

- スイーツ -

とちおとめのグラニテ

セレブコース

¥12,000

日本一の骨付きKINTANミスジ、30日間熟成 KINTANなど  
希少部位を贅沢にお腹いっぱい食べられるセレブなコース

- 前菜 -

キムチと春野菜のナムル 3種盛り  
(菜の花、新ごぼう、クリームチーズ)

- 先肉 -

30日間熟成 KINTAN / プラチナタン

- Bone in -

日本一の骨付きKINTANミスジ™

- 包み野菜セット -

千葉県産 サンチュ  
白菜キムチ / 国産にんにくチップ / 白髪ネギ / サムジャン

- 逸品 -

国産牛ハラミのテリヤキサンド

- 塩肉 -

黒毛和牛 ランプ / 黒毛和牛 トモサンカク  
黒毛和牛 上カルビ

- 〆のお肉 -

黒毛和牛 サーロインの焼きすきやき

- お食事 -

雲丹とユッケのキャビアごはん

- スイーツ -

とちおとめのグラニテ

KINTAN  
Recommend  
Menu



牛肉寿司  
3貫盛り合わせ ¥1680

牛肉寿司の中でも人気の三種類を盛り合わせにしました。和牛の旨みを最大限に感じられる一品です。  
※写真はイメージです。盛り合わせの内容はスタッフまでお声かけ下さい。



プラチナタンとサーロインのユッケ  
ハーフ&ハーフ™ ¥2480

牛一頭からたった200gしか取れない脂のつた柔らかいタン元を使用したプラチナタンのユッケと、「日本一のサーロイン・ユッケ™」を半分ずつ、1皿で2度お楽しみいただけます。



玉締めしぼり胡麻油を使った  
チョレギサラダ ¥200  
(おひとり様1つ)

コース料理をご注文のお客様限定  
おひとり様+200円でご用意いたします。  
「玉締めしぼり胡麻油」の濃厚な香りをお楽しみください。