



焼肉つづき

YAKINIKU TSUDUKI
MENU

焼肉つづきのこだわり

創業100年を超える老舗から
厳選された和牛を仕入れております。
お客様とのご縁を大切に
日々の感謝を忘れずに
これまで営業してきました。
焼肉つづきが皆様にとって
贅沢なご褒美の空間になるよう
最高のおもてなしをさせていただきます。



おすすめ料理

はじめてご来店の方はぜひ食べていただきたい、リピーターにも大人気のこだわりメニューです



特選赤身カルビ (タレ・しお)

その日のおすすめの厳選された
赤身のカルビをお出しします。

¥1,590 (税込)

赤身上ロース (タレ・塩コショウ)

その日のロースでおすすめを
赤身上ロースとしてお出し致します。

¥1,590 (税込)



石焼ポテトサラダ (フライドガーリックあり・なし)

北海道のブランドのじゃがいもを使用した
ポテトサラダです。

じゃがいもの素材の甘みが凄く
リピーター続出の大人気商品です。
焼肉はじめて来たら是非ご賞味ください。

¥720 (税込)



極サーロインユッケ

A5和牛サーロインを
贅沢に使ったユッケです。

甘辛コチュジャンダレ

¥1,980 (税込)

さっぱりしょうゆダレ

¥1,980 (税込)



セ ツ ト メ ニ ユ

焼肉一のおすすめをお得なコース・セットメニューにさせていただきました

1,
おすすめ料理

2,
コース料理

3,
タン

4,
豚・鶏・ホルモン

5,
和牛

6,
サイドメニュー

7,
デザート

8,
ドリンクメニュー

2名様セット

¥7,900 (税込) サラダから牛タン、和牛上カルビなど

当日OK!

コース内容〈全8品〉

- ・牛タン
- ・上カルビ
- ・ロース
- ・トリモモ
- ・カルビ
- ・牛ホルモン
- ・チョレギサラダ
(フライドガーリックあり・なし)
- ・石焼きポテトサラダ
(フライドガーリックあり・なし)

2名様セットになりますので2名様で7,500円でございます。ちなみに、3名様以上であっても全員で7,500円になりますので大変お得になっております。
複数名でご利用の場合、お1人様当たり7500円ではございません。



3名様セット

¥10,500 (税込) 品数アップ♪人気メニューが勢揃い!

当日OK!

コース内容〈全10品〉

- ・牛タン
- ・上カルビ
- ・トリモモ
- ・厚切りベーコン
- ・牛ホルモン
- ・チョレギサラダ
(フライドガーリックあり・なし)
- ・石焼きポテトサラダ
(フライドガーリックあり・なし)
- ・野菜の盛り合わせ

3名様セットになりますので3名様で9,900円でございます。ちなみに、4名様以上であっても全員で9,900円になりますので大変お得になっております。
複数名でご利用の場合、お1人様当たり9900円ではございません。



4名様セット

¥15,900 (税込) 集え!肉食男女!

当日OK!

コース内容〈全11品〉

- ・牛タン
- ・上カルビ
- ・トリモモ
- ・厚切りベーコン
- ・牛ホルモン
- ・豚ホルモン
- ・チョレギサラダ
(フライドガーリックあり・なし)
- ・ポテトフライ
- ・石焼きポテトサラダ
(フライドガーリックあり・なし)

4名様セットになりますので3名様で15,000円でございます。ちなみに、5名様以上であっても全員で15,000円になりますので大変お得になっております。
複数名でご利用の場合、お1人様当たり15,000円ではございません。



※写真はイメージです。日によって違う部位が出てくる場合もございます。

タン



数量
限定

厚切り牛タン (4枚)

¥1,880 (税込)

厚切りにした最高クラスの生牛タン。相性抜群の塩だれで、口の中であとろけます。厚みもありボリューム満点、かなりお値打ちの商品です。



牛タン



タンカルビ



うま塩タン

牛タン

¥1,200 (税込)

ネギタンのネギ

¥290 (税込)

壺塩タン (タン先)

¥590 (税込)

タンの先の部分を薄くスライスしております。
食べやすく歯応えがありクセになる人続出！

タンカルビ (タン下)

¥590 (税込)

タンの下の部分です。
ニンニクの効いたパンチのあるタレで味付けしてあります。
酒のおつまみにどうぞ！



ネギタンのネギ



豚の丸ごと1本タン

うま塩タン

¥560 (税込)

豚の丸ごと1本タン

¥990 (税込)

豚・鶏・ホルモン



ご注文の際は、味付けをお選びください

豚

豚カルビ(タレ・しおだれ) ----- ¥590 (税込)

厚切りベーコン ----- ¥590 (税込)

豚ハラミ ----- ¥550 (税込)

鶏

トリモモ肉(タレ・塩コショウ・みそ) ----- ¥600 (税込)

せせり ----- ¥620 (税込)

ホルモン

牛ホルモン(みそ・しおだれ) ----- ¥600 (税込)

豚ホルモン(みそ・しおだれ) ----- ¥580 (税込)

のどぶえ ----- ¥550 (税込)

ミノ(みそ・しおだれ) ----- ¥890 (税込)

レバー(みそ・しおだれ) ----- ¥650 (税込)

センマイ刺し ※仕込みの段階で、湯煎しております。 ----- ¥650 (税込)



豚ハラミ



トリモモ肉



豚ホルモン



のどぶえ



ミノ



レバー



センマイ刺し



牛ホルモン

1,

おすすめ料理

2,

コース料理

3,

タン

4,

豚・鶏・ホルモン

5,

和牛

6,

サイドメニュー

7,

デザート

8,

ドリンクメニュー

和牛



ご注文の際は、味付けをお選びください

カルビ(タレ・しお)

¥1,100 (税込)

特選霜降りカルビ

(タレ・しお)

¥1,590 (税込)



特選霜降りカルビ

特選赤身カルビ(タレ・しお)

¥1,590 (税込)

中落ちカルビ(タレ・しお)

¥790 (税込)



特選赤身カルビ

味噌カルビ

¥790 (税込)



味噌カルビ

ご注文の際は、味付けをお選びください

1,

おすすめ料理

2,

コース料理

3,

タン

4,

豚・鶏・ホルモン

5,

和牛

6,

サイドメニュー

7,

デザート

8,

ドリンクメニュー

ロース(タレ・しお)

¥1,100(税込)



赤身特上ロース

赤身上ロース(タレ・塩コショウ)

¥1,590(税込)

赤身特上ロース(雪しお・タレ)

¥2,200(税込)

肉の玉手箱

¥550(税込)



赤身上ロース

牛ハラミ

¥1,100(税込)



牛ハラミ

薄切り炙り焼き(わさびしょうゆ・わさびしお)

¥990(税込)



薄切り炙り焼き

炙りゆっけ(タレ・雪しお)

¥990(税込) ※加熱処理をしてお出ししています。



炙りゆっけ

サイドメニュー

サラダ

石焼ポテトサラダ (フライドガーリックあり・なし)

北海道のブランドのじゃがいもを使用したポテトサラダです。
じゃがいもの素材の甘みが強く
リピーター続出の大人気商品です。
焼肉はじめて来たら是非お試しあれ。

¥720 (税込)



石焼ポテトサラダ



韓国風チョレギサラダ

韓国風チョレギサラダ ¥690 (税込)
(フライドガーリックあり・なし)



シーザーサラダ

シーザーサラダ ¥690 (税込)

野菜

たまねぎ ¥350 (税込)

サンチュ ¥450 (税込)

ライス

当店のお米は新潟県上越産コシヒカリを使用しております

品質保証
特A

お米の食味ランキングで
最高ランク【特A】と評価されたお米
妙高山の自然豊かな環境と
農薬・肥料を半分に抑え、
手間と情熱をかけて育まれたお米を
ぜひご賞味ください。

ご飯(小) ¥350 (税込)

ご飯(大) ¥510 (税込)



ライス(極)



白菜キムチ ¥550 (税込)

オイキムチ ¥550 (税込)

長芋キムチ ¥550 (税込)

キムチの盛合せ ¥800 (税込)

チャンジャ ¥550 (税込)

えだまめ(ごま油塩) ¥550 (税込)

ナムルの盛合せ ¥550 (税込)

ソーセージ(プレーン3本) ¥490 (税込)

(チョリソー3本) ¥500 (税込)



白菜キムチ



オイキムチ



長芋キムチ



キムチの盛合せ



チャンジャ

1,

おすすめ料理

2,

コース料理

3,

タン

4,

豚・鶏・ホルモン

5,

和牛

6,

サイドメニュー

7,

デザート

8,

ドリンクメニュー

サイドメニュー



ラーメン



たまごかけごはん



石焼きビビンバ



ツツキのまぜそば



たまごクッパ



辛いクッパ

ㄨ

ラーメン ¥790 (税込)

オリジナルのスープでㄨにピッタリです。

たまごかけごはん ¥590 (税込)

オリジナルの卵かけごはんです。食べたらやみつきになります。

ビビンバ ¥690 (税込)

石焼きビビンバ ¥890 (税込)

ㄨの王道。是非食べてもらいたい逸品です。

あかだし ¥290 (税込)

たまごスープ ¥590 (税込)

辛いスープ ¥690 (税込)

ツツキのまぜそば ¥880 (税込)

たまごクッパ ¥650 (税込)

辛いクッパ ¥750 (税込)

デザート

1,

おすすめ料理

2,

コース料理

3,

タン

4,

豚・鶏・ホルモン

5,

和牛

6,

サイドメニュー

7,

デザート

8,

ドリンクメニュー



カタラーナとアイスクリーム ¥680 (税込)

人気No.1のデザートです。

季節のくず粉アイスとアイスクリーム ¥680 (税込)

杏仁豆腐 ¥490 (税込)



季節のくず粉アイスとアイスクリーム

アイス ¥550 (税込)

・ミルク

・ほうじ茶

・抹茶

・きな粉餅



抹茶



ほうじ茶



きな粉餅

ドリンクメニュー

BEER ビール

生ビール

アサヒスーパードライ(中).....¥650(税込)

キリンラガービール(中瓶).....¥690(税込)

アサヒドライゼロ(小瓶).....¥600(税込)

WHISKY ウイスキー

角(ロック・水割り・ハイボール).....¥560(税込)

(コーラ・ジンジャー割り).....¥590(税込)

(濃いめ).....+¥100(税込)

甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライなあとくちが特長です。

知多(ロック・水割り・ハイボール).....¥740(税込)

(コーラ・ジンジャー割り).....¥770(税込)

(濃いめ).....+¥150(税込)

軽やかな味わいとほのかに甘い香りが特長のグレーンウイスキーです。



人気
No.1

LEMON CHU-HI レモンチューハイ

レモンチューハイ.....¥550(税込)

濃いめのレモンサワー.....¥600(税込)

こだわり酒場のレモンサワー ¥620(税込)



SHOCHU 焼酎(ロック・水割り・湯割り・ソーダ割り)

麦焼酎 いいちこ(グラス).....

¥550(税込)

(濃いめ)+¥100(税込)

大分県の三和酒類が製造する本格麦焼酎です。
1979年の販売から「下町のナポレオン」の愛称で、
大分県のみならず全国各地で愛飲されています。



芋焼酎 黒霧島(グラス).....

¥550(税込)

(濃いめ)+¥100(税込)

宮崎県にある霧島酒造が製造する芋焼酎です。
黒麹仕込みによる独特な切れ味、
芋焼酎ならではのコクを楽しむことができます。



迷ったら
コレ!!

CHU-HI・SOUR チューハイ・サワー

青リンゴ ¥590 (税込)
 シークワーサー ¥590 (税込)
 レモン ¥590 (税込)
 巨峰 ¥590 (税込)

ゆず ¥590 (税込)
 赤玉パンチ ¥590 (税込)
 男梅サワー ¥590 (税込)



TEA-HI お茶ハイ

緑茶ハイ ¥650 (税込)
 ウーロンハイ ¥650 (税込)
 黒ウーロンハイ ¥700 (税込)

UMESHU 梅酒 (ロック・水割り・ソーダ割り)

梅酒 (グラス) ¥550 (税込) (濃いめ) + ¥100 (税込)

WINE ワイン

赤ワイン (グラス) ミディアムボディ ¥660 (税込)

白ワイン (グラス) やや辛口 (ドライ) ¥660 (税込)



SOFT DRINK ソフトドリンク

炭酸水 ¥350 (税込)

ウーロン茶 ¥350 (税込)

コーラ ¥350 (税込)

オレンジジュース ¥350 (税込)

アイスコーヒー ¥350 (税込)

緑茶 ¥350 (税込)

ジンジャエール ¥350 (税込)

リアルゴールド ¥350 (税込)

カルピス ¥350 (税込)

黒ウーロン茶 ¥400 (税込)

1,

おすすめ料理

2,

コース料理

3,

タン

4,

豚・鶏・ホルモン

5,

和牛

6,

サイドメニュー

7,

デザート

8,

ドリンクメニュー