

Menu



「そうだ にく崎、行こう」

ずっと通い続けることのできる大人の焼肉をつくる。
銀座を訪れる人が、「そうだ にく崎、行こう」と
私たちのことを思い出してくれる。そんな記憶に残り、
通い続けたいくなるお店を目指します。

特

選

和

牛

盛
合
せ



プレミアムにく崎盛合せ

にく崎のおすすめが詰まった豪華な盛合せです。
赤身の旨味、霜降りのとろける食感をお楽しみいただけます。

Assorted premium Wagyu beef

¥9,000
(税込 ¥9,900)

にく崎5種盛合せ

おすすめの部位が入った5種類の盛合せです。

Assorted prime Wagyu beef

¥5,800
(税込 ¥6,380)

和牛赤身肉3種盛合せ 塩

肉本来の味わいが楽しめる、さっぱりとした赤身肉の盛合せ。

Assorted "AKAMI" Wagyu beef (salt)

¥3,500
(税込 ¥3,850)

和牛赤身肉3種盛合せ 垂れ

肉本来の味わいが楽しめる、さっぱりとした赤身肉の盛合せ。

Assorted "AKAMI" Wagyu beef (yakiniku sauce)

¥3,500
(税込 ¥3,850)



和牛ヒレのにく崎焼き

和牛にく崎寿司 2 種食べ比べ (炙り・たたき)

おすすめの和牛寿司の 2 種食べ比べセット。贅沢な気分を味わえます。

Wagyu beef SUSHI

¥1,200

(税込 ¥1,320)

和牛ヒレミルフィーユ

柔らかい和牛ヒレ肉を特製タレにつけてミルフィーユ上でどうぞ。

Fillet millefeuille

¥2,500

(税込 ¥2,750)

和牛ヒレのにく崎焼き

低温でゆっくりと火入れした和牛ヒレ肉に燻製の香りを纏わせた逸品。

Smoked fillet

¥3,000

(税込 ¥3,300)

和牛ユッケ ※お子様やご高齢者、抵抗力の弱い方はお控えください。

新鮮なお肉を使用した焼肉屋定番のユッケ。

Wagyu yukhoe

¥1,800

(税込 ¥1,980)

にく崎ヒレカツサンド

柔らかい和牛のヒレカツをサンドにしました。

Fillet cutlet sandwich

¥2,500

(税込 ¥2,750)

に

く

崎

ス

ペ

シ

ヤ

リ

テ

カルビ・ロース・ハラミ

上カルビ 焼肉の定番。和牛の甘味が感じられます。 ¥2,000
Deluxe Short ribs (税込 ¥2,200)

特選カルビ サシの入った最上質の霜降肉。 ¥2,800
Super deluxe Short ribs (税込 ¥3,080)

上ロース サッと焼いてお召し上がりいただくのがお勧め。 ¥1,800
Deluxe loin (税込 ¥1,980)

ハラミ ジューシーな味わいが人気。 ¥2,800
Outside skirt (税込 ¥3,080)

厳選部位 ※仕入れによって部位が変わることがあります。

ランプ 赤身の部位で、やわらかいのが特徴。 ¥1,800
Top sirloin butt (税込 ¥1,980)

イチボ 肉の甘味が強く感じられます。 ¥1,800
Aitchbone (税込 ¥1,980)

和牛サーロインの焼きすき (1枚) 玉子と一緒に絡めてお召し上がりください。 ¥1,600
Sirloin with raw egg (税込 ¥1,980)

シャトーブリアン “究極の赤身” や “幻の部位” と言われる超希少部位。 ¥5,800
Super deluxe fillet (Chateaubriand) (税込 ¥6,380)
※仕入れによりご準備できない場合がございます。



特選カルビ・上ロース・ハラミ



和牛サーロインの焼きすき



シャトーブリアン

タン・ホルモン

最高峰 神のタン3種盛合せ 人気のタン3種類の違った食感とお味が楽しめます。 ¥5,000
(税込 ¥5,500)

Tongue assortments

熟成タン レモンと塩ダレ (各3枚) 熟成したタンの深みのある味わい。 ¥2,500
(税込 ¥2,750)

Deluxe tongue - Lemon & salt -

神谷商店直送 神のレバー 鉄分が豊富と言われる部分。新鮮なレバーを使用しています。 ¥1,000
(税込 ¥1,100)

Beef liver

ミノとシマチョウ盛合せ ホルモンを盛合せにしたお得なセット。 ¥1,800
(税込 ¥1,980)

Various beef intestines assortments

ミノ (塩 / ホルモン味噌) シコシコとした食感が楽しめます。 ¥1,000
(税込 ¥1,100)

Deluxe beef rumen (salt / miso)

シマチョウ (塩 / ホルモン味噌) コツは先に脂身を上にして焼くこと。 ¥900
(税込 ¥990)

Beef intestines (salt / miso)

野菜

野菜焼盛合せ 数種類の野菜の盛合せ。季節により内容が異なります。 ¥800
(税込 ¥880)

Assorted vegetables

しいたけ焼 ¥500
(税込 ¥550)

Shiitake mushroom

サンチュ お肉やご飯をくるんでどうぞ。特製味噌付き。 ¥700
(税込 ¥770)

Korean lettuce



最高峰 神のタン



熟成タン レモンと塩ダレ



神谷商店直送 神のレバー

※アレルギーをお持ちのお客様は係の者にご相談くださいませ。※個室をご利用の際は、別途¥3,300の個室使用料を加算させていただきます。
※写真はイメージです。盛り付けやお料理内容は、季節により変更する場合がございます。

キムチ・ナムル

キムチ3種盛合せ (大・小) キムチ、カクテキ、オイキムチの盛合せ ¥1,700 / ¥900
Assorted kimchi (税込 ¥1,870 / ¥990)

キムチ 定番人気の白菜のキムチ。 ¥500
Chinese cabbage kimchi (税込 ¥550)

カクテキ ピリッとした辛さが美味しい大根のキムチ。 ¥500
Cubed radish kimchi (税込 ¥550)

オイキムチ あっさりとして食べやすい胡瓜のキムチ。 ¥500
Cucumber kimchi (税込 ¥550)

オリーブキムチ 珍しいオリーブを使用したキムチ。 ¥500
Olive kimchi (税込 ¥550)

ナムル3種盛合せ 彩り豊かな野菜ナムルの盛合せ。 ¥900
Assorted namuls (税込 ¥990)

もやしナムル 定番のもやしナムル。 ¥500
Bean sprouts namul (税込 ¥550)

サラダ

胡麻油香るにく崎ムンチュサラダ 王道なごま油の香りを効かせたサラダ。 ¥900
NIKUSAKI salad (税込 ¥990)

大根とワカメのさっぱりサラダ 梅じそドレッシングの特製サラダ。 ¥1,000
Radish and seaweed salad (税込 ¥1,100)

サンチュ お肉やご飯をくるんでどうぞ。特製味噌付き。 ¥700
Korean lettuce (税込 ¥770)

スープ

ワカメスープ さっぱりとしたワカメスープ。 ¥700
Seaweed soup (税込 ¥770)

蘭王の玉子スープ - 大分県産 - ふんわりタマゴのスープ。 ¥800
Egg soup (税込 ¥880)

ユッケジャンスープ 辛みがクセになる定番人気のユッケジャンスープ。 ¥1,100
Spicy Beef Soup with Vegetables (税込 ¥1,210)

麺・お食事

特製ネギチヂミ もちもちの食感が美味しい特製のネギチヂミ。辛味のタレとの相性抜群です。 ¥900
Special green onion pancake (税込 ¥990)

酢橘の冷麺 焼肉屋の締めと言えばこれです。 ¥1,300
Cold noodles (税込 ¥1,430)

にく崎ビビン麺 特製の甘辛タレをからめて食べるビビン麺。 ¥1,400
Bibim noodles (税込 ¥1,540)

石焼きユッケビビンバ 焼肉屋のごはんの代名詞。自慢のユッケを乗せました。 ¥1,800
Yukhoe Bibimpap (税込 ¥1,980)

蘭王の玉子クッパ - 大分県産 - 定番人気のスープご飯。 ¥900
Egg gukbap (税込 ¥990)

ユッケジャンクッパ 黒毛和牛を煮込んだやや辛めのスープご飯。 ¥1,200
Spicy Beef Soup with Vegetables gukbap (税込 ¥1,320)

にく崎垂れ肉のオンザライス タレとコチュジャン、味噌で味付けしたお肉を乗せて。 ¥1,200
Wagyu beef rice (yakiniku sauce) (税込 ¥1,320)

白米 - 青森県産 青天の霹靂 - (大・中・小) ¥500 / ¥400 / ¥300
Rice (Large / Medium / Small) (税込 ¥550 / ¥440 / ¥330)

韓国のり ご飯によく合う韓国のり。パリっとした食感が楽しい。 ¥500
Korean seaweed (税込 ¥550)

デザート

本日のアイス ¥500
Ice cream (税込 ¥550)

本日のデザート ¥700
Desert (税込 ¥770)



キムチ



ユッケジャンスープ



にく崎垂れ肉のオンザライス

※アレルギーをお持ちのお客様は係の者にご相談くださいませ。※個室をご利用の際は、別途¥3,300の個室使用料を加算させていただきます。
※写真はイメージです。盛り付けやお料理内容は、季節により変更する場合がございます。

お飲物 Drinks



ビール Beer

生ビール アサヒスーパードライ

Asahi SUPER DRY draftbeer

¥800

(税込 ¥880)

ノンアルコールビール

Asahi DRY ZERO alcohol free (non alcohol beer)

¥600

(税込 ¥660)

ウイスキー Whiskey

ハイボール

Highball (whiskey & soda)

¥800

(税込 ¥880)

アードベック

Ardbeg

¥1,100

(税込 ¥1,210)

山崎 (入荷時のみ)

YAMAZAKI

¥1,100

(税込 ¥1,210)

白州 (入荷時のみ)

HAKUSHU

¥1,100

(税込 ¥1,210)

サワー Shochu Cocktail

有機レモンサワー Shochu mixed with Lemon

¥800 (税込 ¥880)

烏龍ハイ Shochu mixed with Oolong tea

¥700 (税込 ¥770)

黒烏龍ハイ Shochu mixed with Black Oolong tea

¥800 (税込 ¥880)

緑茶ハイ Shochu mixed with Green tea

¥700 (税込 ¥770)

果実酒 Fruit Liqueur

白加賀梅酒 Plum wine

¥900 (税込 ¥990)

あらごしもも酒 Peach liqueur

¥900 (税込 ¥990)

あらごしジンジャー酒 Ginger liqueur

¥900 (税込 ¥990)

しあわせ果実 七福神 いちご酒 Strawberry liqueur

¥900 (税込 ¥990)

日本酒 Japanese Sake

八海山 特別本醸造 <一合> Hakkaisan (180ml) ¥1,200 (税込 ¥1,320)

越乃寒梅 純米吟醸 <一合> Koshinokanbai (180ml) ¥1,600 (税込 ¥1,760)

焼酎 Shochu

芋 富乃宝山 Shochu made of sweet potato Glass ¥800 (税込 ¥880)

麦 中々 Shochu made of barley Glass ¥800 (税込 ¥880)

ソフトドリンク Soft Drink

烏龍茶 Oolong tea ¥600 (税込 ¥660)

黒烏龍茶 Black Oolong tea ¥700 (税込 ¥770)

緑茶 Green tea ¥600 (税込 ¥660)

コーラ Cola ¥600 (税込 ¥660)

ジンジャーエール Ginger ale ¥600 (税込 ¥660)

順造選すりおろしりんご Apple juice ¥700 (税込 ¥770)

オランフリンゼルブラッドオレンジ Blood orange juice ¥700 (税込 ¥770)

無添加赤ぶどうジュース Grape juice ¥800 (税込 ¥880)

奥会津金山天然炭酸の水 500ml Sparkling water ¥1,300 (税込 ¥1,430)

奥会津金山天然水 500ml Mineral water ¥1,300 (税込 ¥1,430)

ボトルワイン / 泡 Bottle wine / Sparkling

プロセッコ DOC スプマンテブリュット (イタリア / グレラ) ¥5,500
Prosecco DOC Spumante Brut (Italy/Glera) (税込 ¥6,050)

ドメヌ・メトード・プティコトール・ヴーヴレ (フランス / シュナンブラン) ¥6,000
Domaine du Petit Coteau Vouvray Méthode Traditionnelle (France/Chenin Blanc) (税込 ¥6,600)

フォールマネルシードル (フランス / リンゴ) ¥8,500
Domaine du Fort Manel Cidre Fermier Pomme de Paille (France/Pomme) (税込 ¥9,350)

クルーズワイントラディションスパークリング (アメリカ / ピノ・ノワール、シャルドネ) ¥17,800
Cruse Wine Co. Cruse Tradition Sparkling (USA/Pinot Noir, Chardonnay) (税込 ¥19,580)

フリーマンユキエステートブランドブラン (アメリカ / シャルドネ) ¥24,000
Freeman Yu-ki Estate 20th Anniversary Blanc de Blancs (USA/Chardonnay) (税込 ¥26,400)

ボトルワイン / 白 Bottle wine / White

コンドール・アンディーノ・シャルドネ (アルゼンチン / シャルドネ) ¥5,000
Condor Andino Chardonnay (Argentina/Chardonnay) (税込 ¥5,500)

サテライトソーヴィニヨン・ブラン (ニュージーランド / ソーヴィニヨン・ブラン) ¥6,000
Satellite Sauvignon Blanc (New Zealand/Sauvignon Blanc) (税込 ¥6,600)

モリッツハウスマルケスーパーナチュラ (オーストリア / グリュナーヴェルトリナー) ¥12,000
Moric Hausmarke Super Natural (Austria/Grüner Veltliner, Chardonnay, Riesling) (税込 ¥13,200)

ボトルワイン / オレンジ Bottle wine / Orange

ルナリア プチェファール オレンジ (イタリア / マルヴァージア) ¥6,000
Lunaria Bucefalo Malvasia Orange (Italy/Malvasia) (税込 ¥6,600)

トリンケーロパルメ (イタリア / シャルドネ) ¥13,000
Trincherio Palme Bianco (Italy/Chardonnay) (税込 ¥14,300)

ボトルワイン / ロゼ Bottle wine / Rose

ドメーヌミランハル (フランス / カベルネ・ソーヴィニヨン etc) ¥8,000
Domaine Milan Haru (France/Cabernet Sauvignon, Mourvèdre) (税込 ¥8,800)

ボトルワイン / 赤 Bottle wine / Red

コンドール・アンディーノ・シラーズ (アルゼンチン / シラーズ) ¥5,000
Condor Andino Shiraz (Argentina/Shiraz) (税込 ¥5,500)

トゥガーナ シュペートブルグンダー (ドイツ / シュペートブルグンダー [ピノ・ノワール]) ¥5,500
Tugana Spatburgunder (Germany/Spatburgunder [Pinot Noir]) (税込 ¥6,050)

セダクション カベルネ・ソーヴィニヨン (オーストリア / カベルネ・ソーヴィニヨン) ¥7,000
SEDUCTION CABERNET SAUVIGNON (Austria/Cabernet Sauvignon) (税込 ¥7,700)

ブリックメイソン レッドブレンド (アメリカ / ジンファンデル シラー etc) ¥8,800
BRICKMASON Red Blend (USA/Zinfandel, Syrah etc) (税込 ¥9,680)

バルバレスコ ジャコーネ DOCG (イタリア / ネッピオーロ) ¥10,000
Barbaresco Giacone (Italy/Nebbiolo) (税込 ¥11,000)

オールドゴースト ジンファンデル (アメリカ / ジンファンデル) ¥15,000
Old Ghost Zinfandel (USA/Zinfandel) (税込 ¥16,500)

ピノノワール ラ・リミテ (フランス / ピノ・ノワール) ¥20,000
Pinot Noir La Limite (France/Pinot Noir) (税込 ¥22,000)

ポールホブス ピノノワールキュヴェ オグステイナ (アメリカ / ピノ・ノワール) ¥55,000
Paul Hobbs Katherine Lindsay Estate Cuvée Agustina Russian River Valley (USA/Pinot Noir) (税込 ¥60,500)