



「食を通じて鳥取の良さを知ってほしい」。その思いから、当店は鳥取県産の食材を中心に提供しております。自然豊かな土地で、生産者の愛情を受けてのびのび育った、ブランド牛『万葉牛』をはじめ、お酒も鳥取県産の地酒と県産ワインを、お料理に合わせて仕入れを行っております。自慢のお料理をご堪能頂きながら、楽しいひとときをお過ごしください。

【焼肉牛王】看板メニュー



※盛り合わせの内容につきましては、仕入れ状況により異なります。

牛王厳選

万葉牛 7種盛り合わせ 6,990円

困ったらとりあえずこれ！  
店主が自信をもって厳選した万葉牛を7種類盛り合わせました！



万葉牛 希少部位 5種盛り合わせ 5,790円

万葉牛 希少部位 3種盛り合わせ 3,590円

万葉牛の希少部位を盛り合わせた大変お得で豪華な盛り合わせです。

表示価格は全て税込価格です。

# 盛り合わせ



※盛り合わせの内容につきましては、仕入れ状況により異なります。

## 万葉牛 厳選3種盛り合わせ

(店主が自信をもって厳選した万葉牛3種)

3,590円

### 人気3種盛り合わせ

(万葉牛カルビ、万葉牛赤身、ハラミ)

2,790円

### 大山2種盛り合わせ

(大山ルビー豚・大山鶏もも)

1,690円

### 万葉牛特選カルビ 特選ロース2種盛り合わせ

(特選カルビ、特選ロース)

2,290円

### ファミリー盛り合わせ

(おすすめ万葉牛、ハラミ、  
大山ルビー豚バラ、大山鶏もも)

3,590円

### 大山3種盛り合わせ

(大山ルビー豚・大山鶏もも・大山ウインナー)

2,290円

表示価格は全て税込  
価格です。

# 鳥取和牛希少部位

鳥取和牛

万葉牛 ザブトン 1,800円

牛一頭から3~4kgしかとれない希少部位。  
とにかく柔らかいのが特徴で口の中でとろけるな食感です。

万葉牛 ミスジ 1,800円

赤身と脂身のバランスが良く、やわらかく食感ですが脂身が多すぎず、くどくない味わいです。

万葉牛 カイノミ 1,800円

ヒレの近くにある部位。とても柔らかく、脂も程よく入っており牛肉本来の旨味を味わえます。

万葉牛 ランプ 1,700円

サーロインの隣にあり、肉質はキメが細かく柔らかい。うっすらとサシが入りますが、その脂にクセは無くとても上品な味わいです。赤身は肉本来の濃厚な味を楽しむことができ、脂っこさがあまり無い部位です。

万葉牛 イチボ 1,700円

もも肉でありながら柔らかく、脂肪とのバランスがいい。サーロインと特徴が似ており、赤身の旨味と霜降りのバランスがとれた部位です。

万葉牛 クリミ 1,800円

脂身が少ないため、味わいはしつこくなく、赤身の味が前面に出てきます。表面を加熱するくらいで焼きすぎず、お召し上がりください。

万葉牛 ウワミスジ 1,600円

ミスジよりも脂身が少なく、さっぱりとしたうま味が味わえます。  
やわらかい食感で脂っこいのが苦手な方におすすめ。

万葉牛 とうがらし 1,600円

肩の一部ですが、肉質はモモに近く味はとてもさっぱりしていて甘く、ギュッと噛むと味が染み出てくる赤身の王道ともいえる部位です。

鳥取和牛 ツラミ 990円

ほぼ肉の部分で噛めば噛むほどにどんどん肉の味わいが増していきます。タンより好きという方もおられるほど一度食べたらやみつきになる味です。

# カルビ・ロース・赤身



万葉牛 特選カルビ

- 万葉牛極上カルビ 1,700円
- 万葉牛特選カルビ 1,500円
- 万葉牛カルビ 1,090円
- 万葉牛中落ちカルビ 1,090円



万葉牛 特選ロース

- 万葉牛サーロイン 2,490円
- 万葉牛極上ロース 1,800円
- 万葉牛特選ロース 1,600円
- 牛王ロース 1,190円
- 万葉牛極上赤身 1,800円
- 万葉牛赤身 1,500円



万葉牛 極上赤身

# 鳥取和牛タン (数量限定)



鳥取和牛 極上タン

超  
希少

## 鳥取和牛 極上タン

3,200円

鳥取和牛タンはかなり希少ですが、その中でも極上タンは本当に激レア。食べられた方はラッキーです。

超  
希少

## 鳥取和牛 塩タン

1,990円

超  
希少

## 鳥取和牛 タン先 & タンカルビ

1,590円

鳥取和牛のタンは超希少であり、食べられるお店は少ないです。ぜひこの機会にいかがでしょうか。

表示価格は全て税込価格です。

# 牛王名物 牛タン



牛タン盛り合わせ

牛タン盛り合わせ (数量限定) 3,990円

厚切り特上タンねぎ塩、ねぎ塩包みタン、上タン塩

牛タン食べ比べ3種盛り合わせ 2,390円

厚切り極上タン、上タン塩、塩タン

厚切り極上タン 2,390円

牛タンの元の部分のみを使用した贅沢な逸品

厚切り特上タンねぎ塩 2,090円

牛タンの根元の柔らかい部分のみを使用し、ねぎをふんだんに詰めた逸品

ハーフ 1,090円

ねぎ塩包みタン (数量限定) 1,590円

自家製塩だれに和えた鳥取県産白ねぎを牛タンで包み込んだ逸品

上タン塩 1,590円

老若男女問わず大人気の定番の上タン塩です。

ねぎ塩タン 1,590円

ねぎ、にんにく、ごま油などで味付けしたタンです。

塩タン 1,090円

# ハラミ



数量  
限定

## 鳥取和牛ハラミ

2,190円

大人気部位ですが、  
一頭から3kg程しか取れないかなり希少な部位です

スタッフ  
一押し

## 特選ハラミ

1,490円

脂っこくないのにとっても柔らかいハラミです

## ハラミ

990円

# ホルモン

ホルモン5種盛り合わせ 3,590円

ホルモンハーフ5種盛り合わせ 2,190円

通常の半分の量のホルモンを5種盛り合わせたいろいろな種類を  
少しずつ食べたい方にオススメです

ホルモン3種盛り合わせ 2,290円

ホルモンの中から日替わりで3種類盛り合わせたお得な盛り合わせです

ホルモンハーフ3種盛り合わせ 1,390円

鳥取和牛 大腸 (タレ・塩だれ) 890円

鳥取和牛 パイプ (タレ・塩だれ) 890円

鳥取和牛 レバー (タレ・塩だれ) 890円

鳥取和牛 ハツ (タレ・塩だれ) 790円

鳥取和牛 ヨメナカセ (タレ・塩だれ) 790円

鳥取和牛 センマイ 790円

鳥取和牛 赤センマイ 790円

上ミノ (タレ・塩だれ) 990円

牛タンホルモン (タレ・塩だれ) 690円

# 豚・鶏・魚介



大山ルビー豚・大山鶏もも・大山ウインナー

## 鳥取県産最高級ブランド豚「大山ルビー」

肉質がきめ細やかで柔らかく、脂がおいしい豚肉です  
サシが入り、旨味成分のオレイン酸をたっぷり含んだ肉質は柔らかく脂の旨味が抜群です

大山ルビー豚バラ (タレ・塩)	890円
大山鶏もも (タレ・塩)	890円
鶏もも (タレ・塩)	590円
鳥取県産せせり (タレ・塩)	690円
大山ウインナー	690円



イカ

- 有頭エビ (3尾)
  - イカ (タレ・塩だれ)
  - 牡蠣 (2ケ)
  - ほたてバター焼き (2ケ)
- 各 690円

表示価格は全て税込  
価格です。

# 焼野菜

焼き野菜盛り合わせ 690円

エリンギバター醤油 490円

【八頭町にある北村きこの園のエリンギ使用】

鳥取県産 エリンギ 430円

【八頭町にある北村きこの園のエリンギ使用】

鳥取県産 肉厚しいたけ 490円

鳥取県産 白ねぎ 330円

鳥取県産 長いも 330円

キャベツ 330円

玉ねぎ 330円

かぼちゃ 330円



かぼちゃ



鳥取県産エリンギ



鳥取県産肉厚しいたけ

当店の野菜は時期や仕入れにもよりますが、基本鳥取県産を使用しております。

# 生もの



数量  
限定

鳥取和牛 ハラミ刺し

2,190円

数量  
限定

鳥取和牛 ツラミュッケ

1,580円

数量  
限定

鳥取和牛 極上タン刺し

2,990円

数量  
限定

鳥取和牛 タンユッケ

2,290円

数量  
限定

鳥取和牛 生センマイ

990円



桜ユッケ

1,490円



## 【生もののお取り扱いについて】

仕入先の協力から仕込み、消毒、まな板、包丁、手洗いなど万全を期しておりますが、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがありますので、小学生以下のお子様、ご年配の方、体調の悪い方、抵抗力が弱い方につきましては提供を控えさせていただきます。

お客様におかれましても食中毒のリスクを十分ご理解の上お召し上がりいただきますようお願いいたします。

※仕入れ状況により、ご提供できない場合がございます。  
※少々お時間を頂く場合がございます。

## 肉の逸品

万葉牛 極上赤身生春巻き  
1,590円

万葉牛 炙りユッケ  
1,590円

万葉牛を軽く炙ってユッケにしました。  
是非一度ご賞味ください。

万葉牛 サーロイン炙りユッケ  
1,390円

万葉牛 ミスジ炙りユッケ  
1,090円

## 生もの

万葉牛 極みユッケ  
1,990円

万葉牛 ねぎ塩ユッケ  
2,190円

万葉牛 極み肉寿司(2貫)  
1,290円

万葉牛 極み刺し  
1,990円

万葉牛 うにく  
1,290円

万葉牛 うにくら井  
1,990円

万葉牛 ユッケ土鍋ごはん  
2,390円



万葉牛サーロイン炙りユッケ



万葉牛 うにく



万葉牛 ユッケ土鍋ごはん

肉の逸品・生もの  
万葉牛

# 炙り肉寿司

万葉牛 うにくら軍艦 (2貫)	890円
万葉牛 赤身炙り肉寿司 (2貫)	790円
万葉牛 ミスジ炙り肉寿司 (2貫)	790円
万葉牛 ミスジ炙り肉寿司いくらのせ (2貫)	890円
万葉牛 ミスジ炙り肉寿司うにのせ (2貫)	890円
万葉牛 ザブトン炙り肉寿司 (2貫)	790円
万葉牛 ザブトン炙り肉寿司いくらのせ (2貫)	890円
万葉牛 ザブトン炙り肉寿司うにのせ (2貫)	890円
牛タン寿司 (2貫)	790円

※少々お時間を頂く場合がございます。



表示価格は全て税込  
価格です。

キムチ盛り合わせ 790円

白菜キムチ 490円

【鳥取県産 梨の果汁入り】

オイキムチ 490円

【鳥取県産 梨の果汁入り】

カクテキ 490円

【鳥取県産 梨の果汁入り】



塩だれキャベツ

鳥取県産 自家製長芋キムチ 490円

鳥取県産 自家製トマトキムチ 490円

鳥取のソウルフード!!

とうふちくわ (ねぎ・チーズ) 490円

梨フルーツらっきょう 490円

【二十世紀梨の果汁入り】



ナムル盛り合わせ

ナムル盛り合わせ 690円

もやしナムル 390円

塩だれキャベツ 490円

塩だれきゅうり 490円

韓国のり 290円

サンチュ 490円

焼肉屋の冷奴 490円

【楽粹ろくろ豆腐使用】



キムチ盛り合わせ



サンチュ

※当店の豆腐は水と森の豊かな街である鳥取県智頭町の恩恵を受け、自然の素材を生かす、「楽粹」の「ろくろ豆腐」を使用しております。

# 飯・スープ

ごはん (小・中・大)	280円	330円	380円
～鳥取県産星空舞使用～			
お肉に合うごはん			490円
ビビンバ			790円
石焼ビビンバ			890円
石焼チーズビビンバ			990円
牛タンそばろの石焼ガーリックライス			890円
万葉牛 石焼ユッケビビンバ			1,790円
自家製スープ (たまご・わかめ・わか玉)	各	390円	
ユッケジャンスープ			490円
クッパ			690円
ユッケジャンクッパ			790円
冷麺			990円
鳥取名物！牛骨ラーメン			990円

## 土鍋ごはん

万葉牛 土鍋ごはん 1,990円

※ご注文後の炊きあげとなりますので40分以上お時間をいただいております。



当店のお米は鳥取県産『星空舞』を使用しております。

星空舞

表示価格は全て税込価格です。

# サラダ



青じそ大根サラダ 690円

チョレギサラダ 690円

さっぱりトマトサラダ 790円

豆腐サラダ 790円

## 【楽粹ろくろ豆腐使用】

※当店の豆腐は水と森の豊かな街である鳥取県智頭町の恩恵を受け、自然の素材を生かす「楽粹」の「ろくろ豆腐」を使用しております。

# デザート

バニラアイス 380円

ほうじ茶アイス 390円

ゆずシャーベット 390円

懐かしの  
りんごシャーベット 490円

練乳イチゴアイス 490円

京抹茶ブリュレアイス 490円

ミルクチーズケーキ 530円

【琴浦町 岸田牧場のミルク使用】

