



くわしくは店員まで！！！！！！！！！！！！！！！！！！！！



①上タン・・・・・・・・・・・・・**1498円**

言わずと知れた焼肉の王道！！
塩が人気だが原典のみそもおすすめ！！

②タン切り落とし・・・・・・・・・・・・・**838円**

タンを切る時に出る切り落とし肉！！お得な一品！！

③赤身タン先・・・・・・・・・・・・・**1088円**

タンの赤身！！少しカタメだがうまみぎっしり！！

④極厚切りタン・・・・・・・・・・・・・**2180円**

タンの中で最も柔らかいタン元を使用！！

⑤幻のタン切り落とし・・・・・・・・・・・・・**1398円**

幻のタンから出た切り落とし！！

⑥幻のタン・・・・・・・・・・・・・**2980円**

いつ入荷出来るかわからない貴重な一品！！

○トッピング○

⑦青森県産すりおろしニンニク・・・・・・・・**100円**

⑧薬味ネギ・・・・・・・・**300円**

⑨おろしポン酢・・・・・・・・**100円**

○辛味○

⑩中辛・・・・・・・・**無料**

⑪大辛・・・・・・・・**30円**

⑫超辛・・・・・・・・**50円**

⑬MAX・・・・・・・・**100円**

豚ホルモンメニュー！！

シロコロ・・・・・・・・・・680円

豚ホルモンの王道！！豚の大腸！！

ガツ芯・・・・・・・・・・780円

豚の胃袋の一番厚みのあるおいしいところ！！
牛の上ミノに似ている！！

チチカブ・・・・・・・・・・680円

脂っぽさがなくミルキーな味わい！！
豚の乳房！！

ノドナンコツ・・・・・・・・・・680円

声帯のナンコツ！！
豚1頭から1個しか取れない希少部位！！



写真 ノドナンコツ

その他焼きメニュー！！

ロングソーセージ焼き(6本)・・・・・・・・・・880円

長いソーセージを炭焼きでお楽しみください！！

ベーコン焼き(6枚)・・・・・・・・・・680円

炭で焼くことにより、まるで今燻製したかのようないい香り

ロングソーセージ&ベーコンセット(各3)・・・・・・・・・・800円

本日 特別入荷のホルモン・・・・680円～

通常メニューに無いホルモン！！

くわしくは店員まで♡♡

盛り合わせメニュー！

肉八や盛 **A**.....**1380円**

和牛カルビ・和牛モモロース・ハラミ 各2枚

肉八や盛 **B**.....**2480円**

和牛カルビ・和牛モモロース・ハラミ 各4枚

上肉八や盛 **A**.....**1780円**

和牛上カルビ・常陸牛モモ&上ロース・ハラミ 各2枚

上肉八や盛 **B**.....**3480円**

和牛上カルビ・常陸牛モモ&上ロース・ハラミ 各4枚

豪華厳選盛 **A**.....**3480円**

特選カルビ・常陸牛上ヒレ・特選ハラミ 各2枚

豪華厳選盛 **B**.....**6300円**

特選カルビ・常陸牛上ヒレ・特選ハラミ 各4枚



写真 上肉八や盛 B 2880円



写真 ホルモン5種盛 A 1680円

ホルモン3種盛 **A**.....**1188円**

1~2人前(約130g)

ホルモン3種盛 **B**.....**2280円**

3~4人前(約250g)

ホルモン5種盛 **A**.....**1980円**

2~3人前(約220g)

ホルモン5種盛 **B**.....**3780円**

4~5人前(約430g)

今日の店主おススメ盛(精肉)

店主厳選 3種盛.....**4580円**

(約120~150g)

その日によって
厳選された
特別部位を堪能あれ



81、**N5常陸牛ヒレ**.....**3580円**

82、**N5常陸牛シャトーブリアン**.....**4980円**

83. どでかい**N5常陸牛リブ**ロース・・・・・・・・・・・・・**3480円**

84、どでかい**N5常陸牛**サーロイン・・・・・・・・・・**4180円**

86、**N5常陸牛ランプ**・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・**1980円**

87、**N5常陸牛イチボ**.....**2280円**

88、**N5常陸牛友三角**・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・**2280円**

89. 特別入荷.....時価

くわしくは店員まで！！！！！！！！！！！！！！！！！！！！

豚肉メニュー！！

豚バラ.....750円

別名三枚肉！！濃厚な脂身が特徴の部位！！

トントロ.....750円

豚の首の部位！！

一度、ゆずこしょうと一緒に食べてみてください！！

豚肩ロース.....850円

胸から腰の部位にかけての部位！！

豚3点盛 A.....1280円

豚バラ・トントロ・豚肩ロース 各約40g

豚3点盛 B.....2300円

豚バラ・トントロ・豚肩ロース 各約80g

羊メニュー！！

ラムロース.....860円

羊のカタロース！！

鶏肉メニュー！！

トリハラミ.....640円

鶏の横隔膜！珍しい一品！！

ヤゲン.....640円

鶏の鎖骨の下にあるナンコツ！！

セセリ.....640円

鶏の首の部位！！

鶏3点盛 A.....990円

トリハラミ・ヤゲン・セセリ 各約40g

鶏3点盛 B.....1880円

トリハラミ・ヤゲン・セセリ 各約80g

海鮮メニュー！！



殻付きホタテ(2枚).....640円

塩だれ、焼肉だれ、バター醤油から
選んでください！！

ドデカイ海老2本.....640円

デカイ海老！！
食べごたえ十分！！

キムチメニュー！！

キムチ・・・・・・・・430円

白菜の辛い漬物！！

オイキムチ・・・・・・・・430円

きゅうりの辛い漬物！！

カクテキ・・・・・・・・430円

大根の辛い漬物！！

山クラゲ・・・・・・・・430円

STEMレタスの茎の部分 約50g

一度食べたら病みつきになっちゃうかも！！

キムチ盛り合わせ・・・780円

サラダメニュー！！

肉八やサラダ・・・・・・・・528円

ひとつずつ味付けするこだわり！！

ワカメサラダ・・・・・・・・638円

酸味の効いた一品！！

辛くもできるのでくわしくは店員まで！！

つくば産のサンチュ・・・・528円

手作りサンチュみそとともにお肉を巻いて
ご堪能あれ！！約10枚

サンチュ ハーフ・・・・・・・・330円

あと少し食べたいというお声に登場！！

野菜メニュー！！

エリンギ焼き・・・・・・・・430円

タマネギ焼き・・・・・・・・430円

しいたけ焼き・・・・・・・・430円

野菜盛り合わせ・・・・・・・・580円

青森県産ニンニク揚げ・・・640円

チヂミメニュー！！

特製野菜チヂミ・・・・・・・・980円

内閣府告示の外国語表記に従えば

「チジミ」になるが「チヂミ」が定着している！！

海鮮チヂミ・・・・・・・・1529円

チヂミ人気No.1 チーズトッピングもあり！！

各種チーズトッピング・・・・100円

おつまみメニュー！！

やっこ・・・・・・・・308円

特製ダレとともに！！

韓国のり・・・・・・・・308円

お子様人気No.1！！

チャンジャ・・・・・・・・528円

タラの内臓！！

ナムル・・・・・・・・528円

大根、ホウレンソウ、もやし、ぜんまい！！

冷やしトマト・・・・・・・・430円

特製ダレでお召し上がりください！！

麺系メニュー！！

肉八や冷麺・・・・・・・・・・750円

お食事人気No.1。こだわりの麺とオリジナルのスープ、自信を持ってオススメできる一品！！

オリジナル味噌冷麺・・・800円

つくばエリアでは当店だけ？！全国的にも珍しいみそ味の冷麺を堪能あれ！！

温麺・・・・・・・・・・・・750円

温かい野菜スープの中に冷麺の麺を入れた一品！！

ビビン麺 **辛**・・・・・・・・860円

辛い汁なし冷麺！！

ユツケジャン麺 **辛**・・・980円

みそベースの辛い温かい麺！！
春夏秋冬季節を問わず辛い物好きに大人気！

カルビ麺 **小辛**・・・・1080円

醤油ベースの少し辛い温かい麺！！
国産、和牛を中心に常陸牛やブランド牛などのカルビも使用！！

トッピングメニュー！！

サービス焼豚・・・・・・・・100円

1つのお食事ものにつき1つまで！！
(ライス不可)

辛味メニュー！！

中辛・・・・・・・・・・・・無料

ちょっと辛い！！

大辛・・・・・・・・・・・・30円

辛い！！

超辛・・・・・・・・・・・・50円

ものすごく辛い！！

MAX・・・・・・・・・・・・100円

店員がとめるほど辛い！！

ご飯もののメニュー！！

ビビンバ・・・・・・・・・・750円

自家製ナムルと自家製肉みそがベストマッチ！！
辛い物好きにはコチュジャンもベストマッチ！！

クツパ・・・・・・・・・・・・640円

野菜と卵のスープご飯！！お子様にもオススメ！

ユツケジャンクツパ **辛**・・・860円

辛さ光る一品！！中辛無料、大辛30円、超辛50円、MAX100円で辛さ調節出来るので挑戦してみてください！！

カルビクツパ **小辛**・・・・980円

ご飯しめ系人気No.1。醤油ベースのスープで煮込んだお肉のうまみたっぷり！！

ライスメニュー！！

ライス 小・・・・・・・・200円

ライス 中・・・・・・・・250円

ライス 大・・・・・・・・300円

スープメニュー！！

ワカメスープ・・・・・・・・430円

野菜細かく、こしょう抜き出来ます！！

タマゴスープ・・・・・・・・430円

野菜細かく、こしょう抜き出来ます！！

ヤサイスープ・・・・・・・・430円

野菜細かく、こしょう抜き出来ます！！

ユツケジャンスープ・・・・・・・・750円

みそベースの辛い温かいスープ！！

カルビスープ・・・・・・・・860円

醤油ベースの辛い温かいスープ！！

豆腐チゲ・・・・・・・・680円

ご飯に合うように濃いめに作っています！！
薄めに出来るので気兼ねなく店員までお申し付けください

牛ホルモンメニュー！！

シマチョウ.....880円

ホルモンの王道！！牛の大腸！！

マルチョウ.....780円

濃厚ホルモンNo.1。牛の小腸！！

上ミノ.....980円

歯ごたえ十分！！牛の第1胃袋！！

ミノサンド.....980円

ミノとミノの間に脂がサンドされてます！！

ハツ.....780円

脂が少なくうまみたっぶり！！美容効果もある♡
牛の心臓！！



写真 シマチョウ



写真 コリコリ

コリコリ.....780円

名の通りコリコリした食感がたまらない！！
牛の大動脈！！

シビレ.....780円

英語の「sweetbread」が日本語なまりになった
とされている！！牛の胸腺！！希少部位！

レバー.....780円

鉄分たっぷり！！貧血防止にいかがでしょうか！！
牛の肝臓！！

ウルテ.....780円

のどの器官にある軟骨！！
ホルモンの中で最もかたい部位！牛の気管！

アラカルトお肉メニュー！！



肉ハや和牛カルビ

⑭**肉ハや和牛カルビ**.....**1298円**

店主が厳選した常陸牛を中心に各地の和牛使用！！

⑮**和牛サイコロゲタカルビ**.....**1298円**

骨と骨の間のお肉！！うまみNo.1！！

⑯**和牛カイノミ**.....**1598円**

貝のような形をしている。ヒレにいちばん近いのでとても柔らかく牛肉本来の味を楽しめる一品！！

⑰**和牛上カルビ**.....**1980円**

和牛ならではのうまみ、柔らかさが格別！！

⑱**和牛特選カルビ**.....**2680円**

選り抜かれた霜降り肉！！炭火なので脂を程よく落とし極上の逸品を堪能あれ！！

⑲**和牛モモロース**.....**1298円**

店主が厳選した常陸牛のモモとロースを使用！！

⑳**和牛上モモロース**.....**2000円**

常陸牛のモモやリブロースの部位を使用！！
赤身と脂のバランスがベストマッチ！！



和牛赤身モモロース

㉑**ハラミ**.....**1480円**

横隔膜の薄い部分！！隠れ内臓肉！！
カルビと人気No.1を争う部位！！

㉒**極厚切りハラミ**.....**1848円**

厚切りでも柔らかい！！そんなハラミを仕入れちゃいました！！



ハラミ

㉓**特選上ハラミ(数量限定)**.....**2800円**

仕入困難な極上のハラミ！！
数量限定のため仕入の確認は店員まで！！