

～おすすめ～

◎清涼レバー ¥1,480

◎ハツ刺し ¥1,480

◎センマイ刺し ¥980

◎和牛ハラミユッケ ¥2,080

◎ガリトマト ¥680

◎明太チーズと

きゅうりのおつまみ ¥680

～メの逸品～

◎うにソーメン 損保系
使用

◎赤うづん 辛め 各

◎白うづん まろやか ¥1,180

「夏メニュー」

—おすすめ—

◎ネギタン ￥1,580

◎特選赤身三点盛 ￥3,080
カメノコ・シンシン・トウガラシなど

◎希少みすじ ￥2,680

◎やわらかしんしん ￥2,080
厚切赤身をんにく正油で

◎大トロース ￥1,680

◎濃厚サガリ ￥1,280
肉々しいのに柔かい

◎マスターの一番好きな
＝第二弾＝ ウイナー ￥900

◎正油漬けにんにくで食べる
いも豚バラ ￥980

◎てりやきゴロゴロ ￥2,300
角モカリアローズを自家製てりやきソースで

あまつぼ名物 ざぶとん



ざぶ盛り(ざぶとん三種盛り)
¥3,380

寿香苑が創業当時からこだわってきた「ざぶとん」は、見た目の美しさ、食した時の美味しさで、いまや売切御免の名物となりました。カタの霜降り大王「極ざぶとん」、ウデの赤身女王「赤ざぶとん」、後ろ足から取れる旨みの貴公子「白ざぶとん」の三種をご用意。是非お気に入りのマイざぶとんをお探しください。
※赤ざぶとん、白ざぶとんは、寿香苑オリジナルの名称であり、市場における正式呼称とは異なります。



肩ロース部位で最も霜降りが美しく、それに比例するかのように旨みを存分に含んだ極上肉です。黒毛和牛一頭から10Kg程度確保できる部位ですが、その中でも特に高品質な部位を厳選し「極(きわみ)」と命名しました。ハーフのご用意もございます。ぜひご賞味ください。

極(きわみ)ざぶとん

一人前 ¥2,780
ハーフ ¥1,480



通称肩三角と呼ばれる前足からとれる赤身部位です。柔らかさはもちろんのこと、脂の少なさからは想像できない旨味を持つ、まさに美しき女王を連想させるお肉です。サラダと炙り焼きてお楽しみください。

赤ざぶとん

一人前 ¥1,980
ハーフ ¥1,180



後ろ足付近から取れる霜降り肉です。特徴は何と言っても「豊かな風味」。この風味の良さは、焼いたあとの香りでも十分に伝わるはず。まずは香りを楽しんで、そしてワサビとともに召し上がってください。牛本来の味をストレートに感じていただけたと思います。

白ざぶとん

一人前 ¥1,980
ハーフ ¥1,180

※上記価格は全て税込み価格となっています

定番のお肉

〈タン〉



タンづくし ¥2,480

(タン三種盛り)

特上タン塩 ¥1,680

タン塩(お得な6枚) ¥1,180

こってり味噌タン ¥780

〈ロース〉



特上ロース
¥1,480



上ロース
¥1,180

〈カルビ〉



特上カルビ
¥1,780



上カルビ
¥1,580



チャイルドカルビ
¥1,180



数量限定
和牛盛り300g!
壺漬け!あまつぼカルビ
¥2,880

※上記価格は全て税込み価格となっています

やみつき肉



肩甲骨付近から少量確保できる希少部位です。
ヤミツキポイントはなんと言っても「歯ごたえ」。
え、硬いの?と思われる方、そうではありません。
非常に柔らかい肉質なのに、プリッとした「食感」のある、
なんとも面白い部位です。もちろん味わいも格別。
脂もしつこくないので、女性やお年寄りの方にもオススメです。

サラッとレア焼きて!上品な風味とやわらかさ

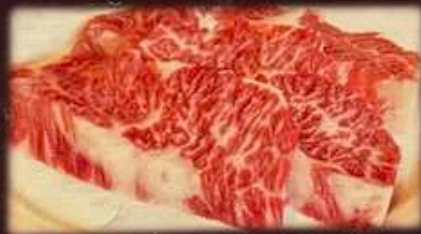
希少みすじ ￥2,680



もはや説明不要の名物メニュー!やわらか〜いヒレの上に、
たっぷりのおろしにんにくをのせた創作系メニューです。
ヤミツキポイントはその柔らかさとジャンキーな美味しさ!
ぜひとも、レア焼きてお召し上がりください。
にんにくが苦手な方はタレやポン酢も◎

中毒性に注意!やわらかさマックス

ヒレにんにく
ヒレ/ヒレポン酢 ￥1,280



焼肉の中でも人気の高いハラミ。当店では黒毛和牛を
使用した「極上」だけを使用しております。和牛が持つ
しっかりとした旨味は、噛んだ時に肉汁として溢れ出て
きます。この肉汁と当店の味とも言える秘伝のタレが
口の中でマッチすることで最高の美味しさになる、
そこがヤミツキポイント!

秘伝のタレが引き立たせる奇跡のうまさ

極(きわみ)ハラミ ￥1,780



まるでステーキ!肩ロースを厚切りにした人気メニューです。
ヤミツキポイントは「わさび」との相性!ぜひ傍に添えられた
わさびと一緒に召し上がりください。わさびが余分な脂っこさ
を中和し、お肉の旨味と甘味が口いっぱいに広がります。
和牛本来の風味をストレートに感じる逸品です。

わさびとの相性が抜群の旨味肉

はねした ￥2,480

※上記価格は全て税込み価格となっています



肩ロースの中心部位「肩芯」はまるで大トロの様な極上部位。口に入れた瞬間にとろけるような美しい霜降り。当店秘伝のタレと相性抜群です!是非ご堪能下さい。

とろける極上霜降り肉!

大トロース ¥1,680



人気部位ハラミの親戚。左右にあるハラミから下側に下がっているように見える事から「さがり」と言う事に。シンプルな理由からの命名です。赤身肉に近い食感で柔らかく濃い味。赤身好き必見です!

肉々しいのに柔らかい。新時代の赤身肉!

濃厚サガリ ¥1,280

焼きしゃぶ



旨味溢れる肩ロースのすき焼き風。サッと焼いた肩ロースに焼きエノキを巻いて、特製すきダレ(卵付き)でお召し上がり下さい。肉の旨味が残ったすきダレを白いごはんにかけてと絶品です!

肩ロースの焼きしゃぶ ¥2,880

海鮮



あまつぼ海鮮盛り ¥2,680

- ・えび焼き
- ・いか焼き
- ・ホタテ焼き

単品
各¥980

※上記価格は全て税込み価格となっています

その他焼き物



当店では黒毛和牛の「しま腸」を使用しています。特製の味噌ダレと甘みのある脂が絡み合った美味しさについてお酒も進んでしまいます。

ホルモン ¥1,080



牛に4つある胃袋の1番目の胃。ほどよいコリコリ食感を楽しめる人気ホルモン。当店のミノはやわらかく臭みがありません。味噌ダレでどうぞ!

ミノ ¥1,080



当店自慢の新鮮レバーには多くのファンのお客様がいらっしゃいます。プリプリで濃厚な味わいは、今までレバーが食べられなかった人が食べられるほど。よく火を通してお召し上がり下さい。

牛レバー ¥1,080



食べるとコリコリ食感が気持ち良い。3番目の胃袋です。特製味噌ダレでどうぞ!

焼きセンマイ ¥980



すっかり定番化したトトロですが、豚のどこの部位かご存知ですか? 豚の首にあたるお肉です。脂っこいのかと思うと、以外にあっさりして、サクッとした食感が楽しい部位です。

豚トロ ¥980



ちょっと気分転換に、プリッと美味しいとりももはいかがですか? あと少し食べたいんだよねって時にもオススメです! お酒のおつまみにするなら塩での味付けもオススメです。お申し付け下さい。

とりもも ¥980

焼き野菜

- ・玉ねぎ
- ・長ねぎ
- ・人参
- ・ピーマン
- ・ズッキーニ
- ・エリンギ
- ・椎茸

単品 各¥480

盛り合わせ ¥1,080

単品、盛り合わせ、どちらもご用意できます。



あまつばでの焼肉をさらに美味しくする必需品! サンチュの上にアツアツのお肉、特製の肉味噌をのせ、巻き巻して一気に頬張る! 是非お試しを。白菜キムチと一緒に巻くとさらに美味しく!

サンチュ 特製肉味噌付 ¥600

※上記価格は全て税込み価格となっています

刺身・馬刺



サクサクとした独特な歯ごたえがクセになる牛ハツを刺身で！
カルパッチョ風な盛り付けが
オシャレな一品。
味は「しょうが」と「にんにく」の
二種類からお選び頂けます。

ハツ刺 しょうが／にんにく
¥1,480



コリコリ食感が特徴の
センマイ。特製の酢味噌と
きゅうりと一緒に
お召し上がり下さい。

センマイ刺
¥980



当店で牛と馬、二種類の
ユッケを取り揃えております。
ご希望をお申し付け下さい。

馬刺のユッケ
¥1,480
和牛ハラミユッケ
¥2,080



馬ならではの旨味が詰まった
刺身。にんにく醤油が合います。

赤馬刺
¥1,480

キムチ



キム盛りスペシャル
(キムチ全種の盛り合わせ)
¥1,280

定番キムチ盛り合わせ
(白菜キムチ・オイキムチ・カクテキ)
¥980



白菜キムチ



オイキムチ



カクテキ



エゴマの葉



チャンジャ

単品 各¥580

※上記価格は全て税込み価格となっています

おつまみ



キャベツ ¥580

キャベツときゅうりを塩ダレ
とごま油で和えた究極の
シンプルおつまみ。暑休めに
食べているとついついおかわり
したくなる。そんな魅力が詰まっ
たやみつきメニューです。



韓国風冷奴 ¥580

豆腐に白菜キムチと韓国のり
を乗せたチョイスヘルシーお
つまみ。口をさっぱりさせたい
時にももちろん。普通の
冷奴もご用意出来ますので、
お申し付け下さい。



にんにく丸揚げ ¥680

ゴロッと玉まるまる揚げた
ホクホクにんにく。当店特製
肉味噌に付けお召し上がり
下さい。塩もご用意出来ます
のでお申し付け下さい。



もやし、豆もやし、青菜、
なます、ゼンマイ煮の五点盛り
です。サンチュとお肉と一緒に
包んでも美味しいです。
もちろんおつまみとしても
どうぞ!もやしのみの単品も
ご用意できます。

ナムル五種盛り ¥680

もやしナムル単品 ¥580



韓国のり 並 ¥480

山盛り ¥980

やめられないとまらない!ほ
どよいしょっぱさと、ごま油
が香ばしい。定番おつまみ!
みんなでバリバリいくなら、
お得な山盛りがオススメ!

~シンプル生野菜~

・バリバリ生キャベツ

・スライストマト 各 ¥480

サラダ



寿香サラダ ¥1,080

レタス・きゅうり・パプリカ・
トマト、そして海鮮を乗せた
豪華なサラダです!ドレッシング
はワインがアクセントの
さっぱり寿ドレ。飲みたくなる
美味しさのドレッシングです。



チョレギサラダ ¥680

ザーシー・きゅうり・パプリカ・
長ネギを自慢の塩ダレと
ごま油で和えた焼肉定食の
サラダ。お客が止まらない
クセになる美味しさ!



ゴロっとトマトサラダ ¥680

まるごとトマトときゅうりと
大葉を添えてさっぱりと。
自家製の特製ドレッシングと
絶妙にマッチした清涼感漂う
おすすめサラダです。
是非スプーンで器のままお
召し上がり下さい!



のりレタス ¥680

レタスと韓国のりという究極
シンプルなサラダ。はじめは
バリバリの海苔が、次第に
ドレッシングに浸ってきて、
それがまた美味しい。

※上記価格は全て税込み価格となっています

お食事

※混雑時、お食事メニューのご用意には20~30分のお時間を頂く場合がございます。



大量の和牛を使用ししみ出る旨味とオリジナルスパイスからなる深い味わいは、焼肉屋だからこそできる、どこにも真似できない自信のカレーです。

名物!あまづぼカレー

一人前 ¥1,080 / ハーフ ¥780



白菜キムチの辛み、ごま油の香り、時折存在感を出す牛肉、そして五種類のスパイスがアクセントのあまづぼオリジナルのキムチチャーハンです。

あまづぼのチャーハン ¥1,080



辛めの味噌ベース
ユッケジャンクッパ

一人前 ¥1,180
ハーフ ¥780



ちょい辛 しょうゆベース
カルビクッパ

一人前 ¥1,180
ハーフ ¥780



あっさり牛骨ベース
コムタンクッパ

一人前 ¥1,180
ハーフ ¥780



ビビンバ
一人前 ¥980
ハーフ ¥680



ごま葉ごはん
¥680



辛ラーメン
¥980



冷麺
一人前 ¥980
ハーフ ¥680

・クッパ 一人前 ¥980 / ハーフ ¥680
・のり茶漬け ¥680
・ライス 大 ¥500 / 中 ¥400 / 小 ¥300

スープ

- ・ユッケジャンスープ
- ・カルビスープ 各一人前 ¥1,080
- ・コムタンスープ ハーフ ¥780
- ・わかめスープ
- ・たまごスープ
- ・野菜スープ 各 ¥580



豆腐チゲ ¥1,380

※調理に15分以上のお時間を頂きます。

※上記価格は全て税込み価格となっています

コース

当日OK

初めての方にもオススメ!
各コース二人前より承ります。

【極上コース】

寿喜サラダ
白菜キムチ
ナムル五種盛り
特上タン塩
ヒレにんにく
はねした
極ざぶとん
みすじ
極ハラミ
あまつぼカレー

一人前 ¥8,000

【贅沢コース】

チョレギサラダ
極上タン塩
ヒレにんにく
濃厚サガリ
極ざぶとん
みすじ
大トロース
ホルモン
あまつぼカレー

一人前 ¥7,000

【赤身コース】

のりレタス
白菜キムチ
特上タン塩
ヒレ
特上ロース
赤ざぶとん
極ハラミ
あまつぼカレー

一人前 ¥6,000

飲み放題付コース

当日OK

ご宴会に最適!
各コース四人前より承ります。

【特選肉コース】

*飲み放題 | 20分
(90分LO)

白菜キムチ
本日のサラダ
和牛のあぶり中トロ
サンチュ
特上タン塩
ヒレにんにく
はねした
焼き野菜の盛り合わせ
ざぶ盛り
みすじ
極ハラミ
箸休めのおつまみ
あまつぼカレー

一人前 ¥10,000

【ざぶ盛りプラン】

*飲み放題 | 20分
(90分LO)

白菜キムチ
本日のサラダ
サンチュ
特上タン塩
ヒレにんにく
焼き野菜盛り合わせ
ざぶ盛り
本日の特選和牛
極ハラミ
箸休めのおつまみ
あまつぼカレー

一人前 ¥8,000

【お手軽プラン】

*飲み放題 | 20分
(90分LO)

白菜キムチ
本日のサラダ
タン塩
ヒレにんにく
焼き野菜盛り合わせ
本日の特選牛
濃厚サガリ
ホルモン
箸休めのおつまみ
クッパ

一人前 ¥7,000

※上記価格は全て税込み価格となっています

ビール



SAPPORO

完璧な生ビールを。

サッポロ生ビール
黒ラベル

《生》¥680 《瓶》¥880

ハイボール



Dewar's
— FINE SCOTCH WHISKY —

ハイボールの定番

デュワーズ

ハイボール ¥580

- ・角ハイボール
- ・コークハイボール
- ・ジンジャーハイボール

各¥680



ワイン



グラスワイン

ヴィダ・オーガニカ カベルネ・ソーヴィニヨン(赤)

ヴィダ・オーガニカ シャルドネ(白) 各¥680

※仕入れ状況により異なる場合がございます。

ボトルワイン

¥3,200~

赤・白・スパークリング、常時数種類ずつご用意しております。
ワインリストをお持ちしますのでお申し付けください。

日本酒

日本酒は飲み切りサイズの1合ボトルで
ご用意しております。なので、いつでも
封切りの香り高さと美味しさ。
本醸造から大吟醸まで揃えています。
迷った方はスタッフに好みをお申し付けください。

1本 ¥1,000~

焼酎

《芋》黒霧島、富乃宝山

《麦》中々

グラス 各¥680 ボトル 各¥3,680

●ストップ120歳未満飲酒・飲酒運転、妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒は楽しく適量で。

※上記価格は全て税込み価格となっています

チューハイ

- 黒ウーロンハイ ¥680
 烏龍ハイ 各¥580
 緑茶ハイ
 ジャスミンハイ



カクテル

- カシス
ソーダ/ウーロン/オレンジ 各¥680
 ピーチ
ソーダ/ウーロン/オレンジ 各¥680
 キティ
オペレーター
カリモーチョ 各¥780

- シャンディガフ ¥680

梅酒

- 梅酒 各¥680
 ロック/水割り/ソーダ割り



デザート

- アイスクリーム
 (バニラ/抹茶ミルク/きな粉もち)
 国産果実のシャーベット 杏仁豆腐 各¥580

サワー

- 生グレープフルーツサワー ¥680
 レモンサワー 青リンゴサワー 各¥580
 巨峰サワー プレーンサワー
 国産果実のソルベサワー ¥780

韓国酒・中国酒

- マッコリ ボトル(1,000ml) ¥1,980
 ハーフ ¥1,080
 グラス ¥580
 紹興酒 ボトル(600ml) ¥2,580
 グラス ¥680
 チャミスル ボトル(360ml) ¥1,180
 JINRO ボトル(700ml) ¥2,680

ノンアルコール

- ノンアルコールビール ¥580

ソフトドリンク

- 黒烏龍茶 グラス ¥580
 ボトル ¥1,480
 コカ・コーラ 各¥480

- ジンジャーエール

- 緑茶
 烏龍茶
 ジャスミン茶



- オレンジジュース グラス 各¥480
 カルピスウォーター デカンタ 各¥880

*ノードリンクのお客様の「お茶」のご注文には¥480を頂いております。

- フローズンパイ

- 各¥580



●ストップ120歳未満飲酒・飲酒運転、妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はほどほどで。

※上記価格は全て税込み価格となっております

新発売、^{果実たっぷり}
果肉入り

「^{オアシス}①生グレフフルーツサワー」

②生レモンサワー 甘くないレモンサワー

③生ライムサワー

飲み過ぎ注意! ￥680」

「^{後味スッキリ}④カルピスサワー桃」 ￥580

シュワッ&甘い 微炭酸

リウル

750ml
ボトル

ムッコリ ￥1,480