

本日おすすめ

和牛厚切り塩 4点盛り合わせ 3,800 円

上タン、イチボ、ハラミ、ランボソ (赤身肉) (各2切れ)

和牛タレ 4点盛り合わせ 3,500 円

上カルビ、上ロース、上ハラミ、ササミカルビ (各2切れ)

和牛厚切り塩ハラミ 2,980 円

和牛イチボ塩焼き 2,580 円

焼肉 kaya おすすめ No1

和牛ランボソステーキ 1,980 円

和牛トモサンカク 1,980 円

和牛カメノコ 1,580 円

和牛中落ちカルビ 1,380 円

スンドゥブチゲ 1,080 円

新鮮センマイ刺し 900 円

えび塩焼き (2尾) 680 円

長芋焼き 650 円

フルーツトマト 780 円



焼肉 KAYA

栲コース

5000円

和牛カルビ

和牛ロース

豚カルビ

豚トロ

ホルモン盛合せ

野菜盛合せ

キムチ

もやしナムル

サラダ

ライス

椿コース

7500円

上タン

和牛上カルビ

和牛上ロース

和牛上ハラミ

豚トロ

ホルモン盛合せ

野菜盛合せ

キムチ盛合せ

ナムル盛合せ

KAYAサラダ

ライス

ライス

桜コース

9000円

特選厚切り上タン

和牛イチボ塩焼き

和牛角切り3点盛合せ
(トロカルビ、赤身、ハラミ)

特選和牛上カルビ

特選和牛上ハラミ

ホルモン盛合せ

野菜盛合せ

キムチ盛合せ

ナムル盛合せ

KAYAサラダ

ライス

ライス



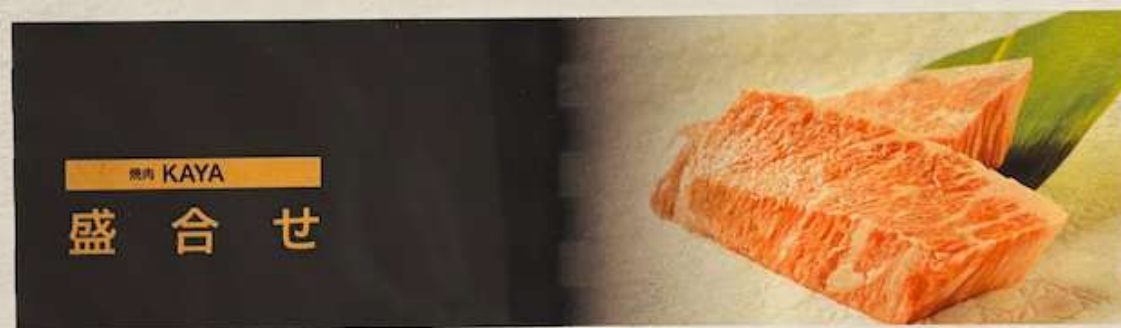
焼肉 KAYA

特選和牛

和牛厚切り塩ハラミ _____ 2980円

和牛イチボ塩焼き _____ 2580円

特選和牛上カルビ _____ 2680円



焼肉 KAYA

盛合せ

特選和牛盛合せ _____ 6800円

特選上タン、特選上カルビ(各4枚)

特選和牛厚切り三点(トロカルビ、赤身、ハラミ各2切れ)

和牛上盛合せ _____ 5800円

上タン 上カルビ 上ロース (各5枚)

和牛厚切り盛合せ _____ 2500円

トロカルビ 赤身 ハラミ (各2切れ)

和
和
和
和

和
和
和

和
和
和

夕
夕
上
刻

カルビ

和牛カルビ	1180円
和牛ネギ塩カルビ	1280円
和牛中落カルビ	1380円
和牛上カルビ	1780円

ロース

和牛ロース	1180円
和牛上ロース	1780円
和牛イチボ塩焼き	2580円

ハラミ

和牛上ハラミ	2580円
和牛厚切り塩ハラミ	2980円
和牛厚切り塩ハラミ(1切れ)	1490円

タン

タンカルビ	850円
タン	1800円
上タン	2300円
刻みねぎ	380円

ホルモン

マルチョウ	780円
コリコリ	780円
千枚焼き	780円
黒ミノ	900円
ギアラ	900円
ホルモン	900円
牛レバー	850円
上ミノ	980円

ホルモン三点盛合せ 1580円
 ホルモン・黒ミノ・ギアラ(各50g)

※塩味又は辛口もできます

豚肉

国産トントロ塩焼	850円
豚カルビ塩焼	850円

鶏肉

地鶏のもも肉焼き	850円
----------	------



和牛イチボ塩焼き

KAYAサラダ



野菜焼

たまねぎ	480円
長ねぎ	480円
かぼちゃ	480円
ピーマン	480円
しいたけ	580円
エリンギ	580円
にんにくホイル焼き	580円
野菜盛合せ	980円

サラダ

サンチュ	700円
チョレギサラダ	850円
ゆず胡椒トマトサラダ	850円
KAYAサラダ	950円

自家製キムチ

キムチ	580円
オイキムチ	580円
カクテキ	580円
キムチ盛り	1280円

刺し物

サクラユッケ	1480円
センマイ刺し	900円



ご飯 (中)

ご飯 (大)

ビビンバ

石焼ビビンバ

白クッパ

赤クッパ

カルビクッパ

ユッケジャンク

コムタンクッパ

盛岡冷麺

ハーフ650円



ムチ

580円
580円
580円
1280円

物

1480円
900円



ご飯物・クッパ

ご飯 (小)	250円
ご飯 (中)	350円
ご飯 (大)	450円

ビビンバ 950円

石焼ビビンバ 1200円

白クッパ 800円

赤クッパ 800円

カルビクッパ 1180円

ユッケジャンクッパ 1180円

コムタンクッパ 1280円

麺

盛岡冷麺
ハーフ650円

1200円

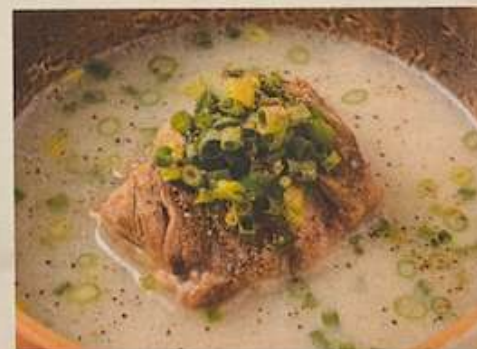


一品

韓国のり	380円
もやしナムル	500円
ナムル盛合せ	850円
刻みねぎ	400円

スープ

玉子スープ	600円
わかめスープ	600円
野菜スープ	600円
カルビスープ	980円
ユッケジャンスープ	980円
コムタンスープ	1080円



デザート

生チョコアイス	500円
いちごアイス	500円
抹茶アイス	500円
プチアイス	500円

※上記3種類の中から2種類

ビール

プレミアムモルツ

グラス 630円

ジョッキ 680円

ハイボール

角ハイボール 600円

角ハイコーラ 680円

角ハイジンジャー 680円

ジムビームハイボール 550円

ジムビームコーラ 600円

ジムビームジンジャー 600円

翠ジンソーダ 600円

翠ジンレモンソーダ 650円

八つ星ジンハイボール 650円

アーリー・タイムズ 650円

サワー

生レモンサワー 700円

生グレープフルーツサワー 700円

レモンサワー 600円

グレープフルーツサワー 600円

オレンジサワー 600円

カルピスサワー 600円

黒烏龍ハイ 650円

ウーロンハイ 600円

生茶ハイ 600円

瓶ビール

サッポロラガー赤星 中瓶 780円

アサヒスーパードライ 中瓶 780円

ノンアルコールオールフリー 580円

カクテル

カシスソーダ 700円

カシスオレンジ 700円

カシスウーロン 700円

オレンジブロッサム 700円

シャンデガフ 750円

ジンバック(生レモン) 750円

ドッグズノーズ 750円

ワイン

ハウスワイン(赤・白)

グラス 650円

※ボトルワインは別紙を参照ください。

梅酒

梅酒 600円

※ロック・サワーからお選びください。

韓国

真露 グラス

ボトル

チャミスルボトル

麦焼酎
かおり麦

なかなか
中々

芋焼酎
まるやか芋

うみ
海

きっちょうほうざん
吉兆宝山

とみのほうざん
富乃宝山

黒糖焼酎
鹿児島産 れんと

各デキャンタボトル

日本

豪快(燗・冷)

八海山(燗・冷)

韓国焼酎

真露	グラス	530円
	ボトル(700ml)	2,730円
	チャミスルボトル(360ml)	980円

焼酎

麦焼酎		
かおり麦		600円
なかなか		
中々		700円
芋焼酎		
まるやか芋		650円
うみ		
海		650円
きっちょうほうざん		
吉兆宝山		700円
とみのほうざん		
富乃宝山		750円
黒糖焼酎		
鹿児島産 れんと		650円
各デキャンタボトル		3,980円

日本酒

豪快(燗・冷)	1合	800円
八海山(燗・冷)		650円

ホッピー

ホッピーセット(白・黒)	各 600円
ホッピーなか	380円
ホッピーそと	380円

マッコリ

マッコリ	560円
マッコリ甕(700cc)	2,200円
生マッコリ甕(700cc)	2,200円

※生マッコリは獲のみ提供



ソフトドリンク

ウーロン茶	480円
生茶	480円
コカ・コーラ	480円
ジンジャーエール	480円
カルピスソーダ	480円
カルピスウォーター	480円
オレンジジュース	480円
黒烏龍茶	580円
ゆず茶(ホット・アイス)	580円
ラムネ	480円

ハイボール



山崎ハイボール

やまざき

京都郊外の豊かな自然で育まれた、
甘くなめらかな味わい。

1200円
300円



Ichilsハイボール

イチローズ

モルト&グレーン

1000円



白州ハイボール

はくしゅう

森の蒸溜所で育まれた、若葉の香りと、
豪快な味わい。

1200円
12年 2300円



碧AOハイボール

あお

プレミアムウイスキーその
ウイスキーは、いくつもの(顔)
持つ驚くほど、味わいは変わる。
サプライズなプレミアム。

1000円



響ハイボール

ひびき

爽やかに香り広がる。
やわらかく豊かな味わい。

1200円



知多風香るハイボール

800円



竹鶴ハイボール

たけつる

PURE MALT

1200円

ジャパニーズジン

翠ジンソーダ

580円

翠ジンレモンソーダ

620円



※ロック・水割もできます。

NIKKA WHISKY

ニッカフロンティア
NIKKA FRONTIER

ニッカ
フロンティア

WINE Menu



~Champagne&sparkling~



ポメリー ブリュット ロワイヤル

Pommery Brut Royal

白泡【辛口】 / フランス シャンパーニュ

緑がかった淡い黄色で、生き生きとした印象。柑橘類や白い花の香りがソフトさを与え、小さな赤果実の印象もあります。エレガントな香りとフレッシュ且つ快活な味わいと長い余韻が楽しめます。

Bottle 9,800円



バルディビエソ リミテッド ブリュット

Valdivieso Limited Brut

白泡【辛口】 / チリ

シャルドネとピノ・ノワールを贅沢に使用した、上質なスパークリングワイン。爽やかな柑橘系果実の風味とふくよかな質感が特長です。

Bottle 3,000円



ジャン・ピエール ロゼ

P. Jean Pierre Rose

ロゼ泡【辛口】 / オーストラリア

緑がかった淡い黄色で、生き生きとした印象。柑橘類や白い花の香りがソフトさを与え、小さな赤果実の印象もあります。エレガントな香りとフレッシュ且つ快活な味わいと長い余韻が楽しめます。

Bottle 3,000円



カッセル・デル・ディアブロ デビルズ・ブリュット

Casillero del Diablo Devil's Brut

白【辛口】 / チリ

石灰質土壌の冷涼なリマリ・ヴァレーで収穫されたシャルドネを主体に造られており、シトラスや青りんごなどの華やかな香りとさわやかな酸味のバランスがとれた味わいのスパークリングワインです。

Bottle 4,500円

~Red Wine~



シャトー・オー・トゥリュク

Chateau Haut Truquet

赤【ミディアムボディ】 / フランス ボルドー

外観は鮮やかな紫を帯びたルビーレッド、カシスやブラックチェリーなどの黒系果実の香りに、ほのかなスパイスのニュアンスも感じられ、クリーンでフレッシュな香り。口中はしっかりしたタンニンと穏やかな酸味があり、バランスよくまとまっているワインです。

Bottle 3,000円



ドメーヌ・ド・オーシエール オーシエール セレクション

Domaine D'Aussieres Aussieres Selection

赤【ミディアムボディ】 / フランス ラングドック ルーシヨン

南仏コルビエール地区にドメーヌ・バロン・ド・ロートシルト社が所有するドメーヌ・ド・オーシエールが手掛けた赤ワイン。ボルドー系品種のエレガントな凝縮感と南仏系品種がもたらす果実味や力強さのバランスが良いワインです。

Bottle 3,000円



ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ カベルネ・ソーヴィニヨン

Robert Mondavi Woodbridge Cabernet Sauvignon

赤【ミディアムボディ】 / アメリカ カリフォルニア州

チェリー、ベリー、シダー、ブラウンシュガー、トーストのアロマ、ベリーや焼いたマッシュマロ、チョコレート、クラッカーのような味わいに焦がしたキャラメルのような余韻を感じます。

Bottle 3,000円



カッセル・デル・ディアブロ デビルズ・コレクション レッド

Casillero del Diablo Devil's Collection Red

赤【フルボディ】 / チリ

熟したブラックベリーや黒スグリの濃縮した香りと、チョコレートやスギの香り。口中一杯に広がる、柔らかく甘いタンニン。いきいきとした酸と力強い味わいが最後まで心地よいバランスを保ちます。

Bottle 3,500円

① Panamer

パナメラ シャルドネ

カリフォルニアのシン「熊」は強さの象徴。その力強さを体現し

生産地 : アメリカ / 葡萄品種 : シャルドネ / スタイル : 白 / 辛口

マイヤー・レモン、リンゴ、パニニに含むと、熟した洋ナシ、レモン、リッチでまろやかなテクスチャーとしている。

¥ 5,500

③ Sacchetto

サケット ピノ・ネロ

ヴェネト州のバドヴァ近設立。実力のある生産者

生産地 : イタリア / ヴェネト州 / 葡萄品種 : ピノ・ネロ / スタイル : 赤 / ミディアム

赤い小粒な果実の香り。飲みやすく、フレッシュな酸味のミディアムボディ。

¥ 4,600

⑤ Armador Me

アルマドール メルロー

アルマドールとは船長といり添ったワイン造り。天然醸造です。

生産地 : チリ / マイポ / ヴィニャ / 葡萄品種 : メルロー / スタイル : 赤 / フルボディ

熟しているがフレッシュで、ブラックベリーやチェリーな香りを伴い、少しメンソールのスパイスの香りが背景に表れる。ジカでしっかりとしたタンニンは、ブラックベリーの酸味へと続く。

¥ 5,500

お肉に合うおすすめワイン

① Panamera Chardonnay

パナメラ シャルドネ

カリフォルニアのシンボルである「熊」は強さの象徴。その力強さを体現した1本。

生産地 : アメリカ/カリフォルニア
葡萄品種 : シャルドネ
スタイル : 白/辛口

マイヤーレモン、リンゴ、パニラの心地よい芳香が広がる。口に含むと、熟した洋ナシ、レモン、バタースコッチの風味が漂い、リッチでまろやかなテクスチャーに、フィニッシュはすっきりとしている。

¥ 5,500



② Cuvee 58 Maison Bouey

キューヴェ 58 メゾン・ブエイ

1958年から続いている家族経営のワイン
リヨン2020 金賞受賞

生産地 : フランス/ボルドー
葡萄品種 : メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
スタイル : 赤/フルボディ

レッドカレント、チェリー、ブラックベリーの香り。味わいはリッチで柔らかく滑らかな飲み。後味は爽やかで美しい。

¥ 4,600



③ Sacchetto Pinot Nero

サケット ピノ・ネロ

ヴェネト州のパドヴァ近郊で1920年代初頭に設立。実力のある生産者。

生産地 : イタリア/ヴェネト
葡萄品種 : ピノ・ネロ、メルロー
スタイル : 赤/ミディアムボディ

赤い小粒な果実の香り。飲みやすくバランスが良い。ほんわりタンニン。優しい酸味のミディアムボディ。

¥ 4,600



④ Artero Crianza

アルテロ クリアンサ

「アルテロ」はワイナリーの創設者
ムニョス・ガルシア・デ・ラ・ロサの生家がある
通り(道)の名前

生産地 : スペイン/ラ・マンチャ
葡萄品種 : テンブラニーリョ、メルロー、シラー
スタイル : 赤/フルボディ

熟した果実味。トースト、ペッパーとバルサミコ酢の力強く複雑なアロマ。まろやかであたたかく、美しいバランスの味わいと、長く心地よい後味が続きます。

¥ 5,500



⑤ Armador Merlot

アルマドール メルロー

アルマドールとは船長という意味。極力自然に寄り添ったワイン造り。天然酵母を使用したワインです。

生産地 : チリ/マイポ・ヴァレー
葡萄品種 : メルロー
スタイル : 赤/フルボディ

熟しているがフレッシュで、ブラックチェリーやプラムを思わせるフルーティーな香りを伴い、少しメンソールが加わり、ナツメグなどのスパイスの香りが背景に表れる。ジューシーな味わいと、滑らかでしっかりとしたタンニンは、ブラックベリーやチョコレートを含む長い後味へと続く。

¥ 5,500



⑥ Tolloy Pino Noir

トロイ ピノ・ノワール

18世紀初頭に活躍した
宿屋の名主 ヨハン・トロイに由来

生産地 : イタリア/トレンティーノ
葡萄品種 : ピノ・ノワール
スタイル : 赤/ミディアムボディ

花崗岩のような赤色。複雑で優美、そして個性。辛口で少しピターな後味を持つ。フルボディで心地よいタンニン、ほのかなチェリーと野生のベリーを含む。

¥ 6,000

