

*Daikouen*

—— 燒肉 大香園 ——

# 大香園おすすめの逸品

一頭から数人前しかとれない稀少部位。

★: 限定メニュー



芯タン

## ★ 芯タン

タンの中でも柔らかで上質な部分だけを贅沢に厚切りにしました。

1,850円  
(税込2,035円)



特選  
黒毛和牛  
上塩タン

## ★ 特選黒毛和牛上塩タン

脂ののった霜降り状の柔らかな極上和牛のタンはジューシーで柔らかいのが特徴。

2,300円  
(税込2,530円)

## 黒毛和牛上カルビ(ザブトン)(タレ・塩)

ほどよい霜降りで上質な脂の旨味。和牛ならではの上品さが特徴。

1,930円  
(税込2,123円)

(卵黄付+税込110円)



黒毛和牛  
特上ロース

## 黒毛和牛特上ロース(リブロース)(タレ・塩)

きめ細やかな肉質、柔らかな食感、そして美しいサシが上品な旨みを引き立てます。塩味でお召し上がりの際はさっと焼いてわさび醤油でお召し上がり下さい。

2,800円  
(税込3,080円)



黒毛和牛  
特上ハラミ

## ★ 黒毛和牛特上ハラミ(タレ・塩)

柔らかくヘルシーで肉の旨味肉汁がたっぷり詰まった貴重な部位。

1,980円  
(税込2,178円)



特選  
黒毛和牛  
フィレ

## 特選黒毛和牛フィレ

牛一頭からとれる量が極めて少ない最高級部位。ほどよいサシと旨みの強さをお楽しみ下さい。

3,200円  
(税込3,520円)



特選黒毛和牛  
シャトーブリアン

## ★ 特選黒毛和牛シャトーブリアン

最高級部位のフィレの中でも特に柔らかい部分を厳選した贅沢な逸品。

4,600円  
(税込5,060円)

※写真は全てイメージです。



# 大香園名物

当店自慢のこだわりの逸品



**おすすめ** レアステーキ ユッケ 1,500円  
(税込1,650円)  
良質な和牛もも肉を香ばしくレアステーキに。  
黄身入り特製ユッケがれで  
お召し上がり下さい。



**おすすめ** 白センマイ 930円  
(税込1,023円)  
新鮮なセンマイをさっと湯びきし、  
氷水でしめこりこりとしたやみつきになる食感に。  
酢みそでお召し上がり下さい。



大香園のサムギョプサル **1枚** 1,580円  
(税込1,738円)  
韓国料理の定番といえばコレ！ (追加タレセット+税込330円)  
カリカリに焼いた皮付き  
豚バラ肉にネギと特製味噌を  
のせてチャバに包んでお召し上がり下さい。



参鶏湯 サムゲタン 2,200円  
(税込2,420円)  
ひな鶏の中にもち米、朝鮮人参、  
なつめ、ニンニクを詰め  
じっくり煮込んだ  
滋養強壮に効く一品。

(ミニ) 1,300円  
(税込1,430円)

## お得な大皿セット



にぎわいセット(野菜サラダ付) 4,500円  
2~3人前 (税込4,950円)  
和牛カルビ・和牛ロース・ハラミ・豚ロース・焼野菜のセット。



ファミリーセット(野菜サラダ付) 7,800円  
3~4人前 (税込8,580円)  
和牛カルビ・和牛ロース・ハラミ・塩タン・ウィンナー・焼野菜のセット。

※写真は全てイメージです。

# タン

★: 限定メニュー

## 塩タン

軽くあぶるくらいが食べごろ。

1,080円  
(税込1,188円)

## ネギタン

ネギの食感とほどよい辛みが  
タンの脂と絶妙にマッチします。

1,180円  
(税込1,298円)

## 牛タン切り落とし

タンの美味しさはそのまま。  
とってもお得なメニュー。

830円  
(税込913円)

## ★黒毛和牛タン切り落とし

入手困難なため、売切れ御免！  
味は言うまでもなく最高。

980円  
(税込1,078円)

## おすすめ ★ 芯タン

タンの中でも柔らかく上質な部分だけを  
贅沢に厚切りにしました。

1,850円  
(税込2,035円)

## おすすめ ★ 特選黒毛和牛上塩タン

脂ののった霜降り状の柔らかな極上和牛の  
タンはジューシーで柔らかいのが特徴。

2,300円  
(税込2,530円)



特選  
黒毛和牛  
上塩タン



芯タン



黒毛和牛タン  
切り落とし



棒カルビ



黒毛和牛カルビ



黒毛和牛カイノミ

# カルビ

★: 限定メニュー

## 棒カルビ

赤身の力強さと脂の甘みのコンビネーション。  
お好きな大きさに切ってお召し上がり下さい。

1,300円  
(税込1,430円)

## 黒毛和牛カルビ

焼肉の王道。霜降りの黒毛和牛です。

1,100円  
(税込1,210円)

## 黒毛和牛ネック

脂肪分が少なくコリコリとした食感が楽しめます。  
噛むほどに感じる濃厚な旨みをご堪能下さい。

980円  
(税込1,078円)

## おすすめ 黒毛和牛上カルビ (ザブトン)(タレ・塩)

ほどよい霜降りで上質な脂の旨味。  
和牛ならではの上品さが特徴。

1,930円  
(税込2,123円)  
(卵黄付+税込110円)

## おすすめ ★ 黒毛和牛カイノミ (タレ・塩)

上品な風味で赤肉の旨みを存分に楽しめる部位。  
柔らかくジューシーな味わいが人気です。

2,100円  
(税込2,310円)

※写真は全てイメージです。



# ロース

## 黒毛和牛ロース

脂控えめのももの部位を使用。  
さっとあぶってお召し上がり下さい。

1,100円  
(税込1,210円)

## **おすすめ** 黒毛和牛特上ロース (リブロース)(タレ・塩)

さめ細やかな肉質、柔らかな食感、  
そして美しいサシが上品な旨みを引き立てます。  
塩味でお召し上がりの際はさっと焼いて  
わさび醤油でお召し上がり下さい。

2,800円  
(税込3,080円)



黒毛和牛  
特上ロース



黒毛和牛  
特上ハラミ

# ハラミ

★: 限定メニュー

## ハラミ

カルビよりもさっぱりとした口当たり。  
ローカロリーですがジューシーな  
味わいが特徴です。

1,080円  
(税込1,188円)

## **おすすめ** ★黒毛和牛特上ハラミ (タレ・塩)

柔らかくヘルシーで肉の旨味肉汁が  
たっぷり詰まった貴重な部位。

1,980円  
(税込2,178円)

# フィレ

★: 限定メニュー

## **おすすめ** 特選黒毛和牛フィレ

牛一頭から取れる量が極めて  
少ない最高級部位。  
ほどよいサシと旨みの強さをお楽しみ下さい。

3,200円  
(税込3,520円)

## **おすすめ** ★特選黒毛和牛 シャトーブリアン

最高級部位のフィレの中でも  
特に柔らかい部分を厳選した贅沢な逸品。

4,600円  
(税込5,060円)



特選黒毛和牛フィレ



特選黒毛和牛  
シャトーブリアン

# 海鮮

## イカ(塩・みそ)

新鮮で肉厚なスルメイカです。

750円  
(税込825円)

## **おすすめ** 海老ぶつ切り

ぷりっとした大海老です。

980円  
(税込1,078円)

## ホタテ貝柱(3個)

刺身用の素材を贅沢に。

860円  
(税込946円)

※写真は全てイメージです。

# ホルモン

## ホルモン

焼き肉の定番・とんちゃんです。

350円

(税込385円)

おすすめ

## 牛ホルモン

牛の小腸で甘味のある脂身がたまらない!  
定番&人気の部位。

750円

(税込825円)

## 上テッチャン(塩・みそ)

やみつきになる歯応えの牛の大腸は  
しましまの面から焼くとまるまらない。

980円

(税込1,078円)

おすすめ

## 塩ミノ

歯ごたえは残り薄くスライスに。

950円

(税込1,045円)

## 上ミノ

ミノの最高部位を厚切りで。  
しっかり焼くのがオススメ。

930円

(税込1,023円)

## ミノ

弾力があり歯ごたえ抜群。

750円

(税込825円)

## 焼センマイ

低カロリーで鉄分が豊富。

930円

(税込1,023円)

## 牛レバー

鉄分やビタミンがたっぷり。

800円

(税込880円)

## 子袋

コリコリ食感がたまらない。

730円

(税込803円)

おすすめ

## アカセン(塩・みそ)

ホルモン好きには一番人気。  
焼きすぎなくらいカリッと焼くのが最高!

880円

(税込968円)

おすすめ

## 丸腸(塩・みそ)

名古屋では希少な  
プリプリホルモン。

880円

(税込968円)

## 心臓(塩・みそ)

シャキシャキとした  
食感がクセに。

850円

(税込935円)



# 豚・鶏

## 豚トロ(塩・みそ)

霜降りたっぷりでジューシー。

550円

(税込605円)

## 豚カルビ(塩・みそ)

3段バラ肉を薄くスライスに。

500円

(税込550円)

## 豚ロース(塩・みそ)

ステーキ風に仕上げました。

500円

(税込550円)

## 鶏モモ肉(塩・みそ)

ぷりぷりの若鶏をお好きなお味で。

500円

(税込550円)

## セセリ(塩・みそ)

鶏の首まわり部分。引き締まった身で  
噛めば噛むほど肉汁が溢れます。

500円

(税込550円)

おすすめ

## 大香園のサムギョプサル 1枚

韓国料理の定番といえばコレ!  
カリカリに焼いた皮付き豚バラ肉にネギと  
特製味噌をのせてチンパに  
包んでお召上がり下さい。

1,580円

(税込1,738円)

(追加タレセット+税込330円)



豚トロ



豚カルビ

※写真は全てイメージです。





# おつまみ

枝豆 300円  
(税込330円)

韓国のり 300円  
(税込330円)

**おすすめ** 自家製ナムル 650円  
(税込715円)

ウィンナー 480円  
(税込528円)

コーンバター 350円  
(税込385円)

チャンジャ 400円  
(税込440円)

**おすすめ** するめジャン 380円  
(税込418円)

**おすすめ** チヂミ 650円  
(税込715円)



自家製ナムル



するめジャン

**おすすめ** イカフェ 950円  
(税込1,045円)  
生イカの辛味噌和え。

とろける韓国やっこ 400円  
(税込440円)

冷奴 400円  
(税込440円)

豚足 550円  
(税込605円)

チーズ焼き【チーズのみ】 550円  
(税込605円)

山いも韓国のり 550円  
(税込605円)

青唐辛子みそ漬け 480円  
(税込528円)

ゴマの葉漬け 430円  
(税込473円)

ニンニクの醤油漬け 350円  
(税込385円)

ニンニクオイル焼 450円  
(税込495円)



イカフェ



とろける  
韓国やっこ



山いも  
韓国のり

## 手作りキムチ ~自家製の大香園伝統の味~



キムチ

オイキムチ

カクテキ

キムチ3種盛り

キムチ 550円  
(税込605円)

オイキムチ 400円  
(税込440円)

カクテキ 400円  
(税込440円)

キムチ3種盛り 980円  
(税込1,078円)

※写真は全てイメージです。



# 食事

ビビンバ	750円 (税込825円)
ビビンバ小(スープ無)	450円 (税込495円)
ビビンバ小(スープ付)	550円 (税込605円)
<b>おすすめ</b> 石焼ビビンバ	980円 (税込1,078円)
明太子石焼ビビンバ	1,280円 (税込1,408円)
チーズ石焼ビビンバ	1,280円 (税込1,408円)
チーズ明太子石焼ビビンバ	1,380円 (税込1,518円)
<b>おすすめ</b> 石焼テールリゾット	1,200円 (税込1,320円)
クッパ	780円 (税込858円)
テールクッパ	1,180円 (税込1,298円)



石焼ビビンバ



石焼テールリゾット



ユッケジャン  
ラーメン

<b>おすすめ</b> ユッケジャンラーメン	1,050円 (税込1,155円)
大盛	+150円 (税込)
<b>おすすめ</b> ユッケジャンうどん	1,130円 (税込1,243円)
大盛	+300円 (税込)
トック	680円 (税込748円)
<b>おすすめ</b> 冷麺	1,000円 (税込1,100円)
ビビン冷麺	1,000円 (税込1,100円)

ライス (小)	220円 (税込242円)
(中)	260円 (税込286円)
(大)	300円 (税込330円)
五穀米(オゴッパ)	580円 (税込638円)



冷麺

※写真は全てイメージです。

# もつ鍋

## もつ鍋

※もつ鍋の注文は2人前より承ります。

1人前  
1,750円  
(税込1,925円)



### 《追加メニュー》

牛ホルモン 750円  
(税込825円)

ラーメン 400円  
(税込440円)

鶏モモ肉 500円  
(税込550円)

豚カルビ 500円  
(税込550円)

丸腸 880円  
(税込968円)

チーズ雑炊 550円  
(白米・玉子・チーズ) (税込605円)

アカセン 880円  
(税込968円)

雑炊 400円  
(白米・玉子・菜味) (税込440円)

## スープ・チゲ

赤だし 200円  
(税込220円)

玉子スープ 400円  
(税込440円)

野菜スープ 400円  
(税込440円)

ワカメスープ 400円  
(税込440円)

タンシチュー 650円  
(税込715円)

テールスープ 1,100円  
(税込1,210円)

テールスープ小 700円  
(税込770円)

ユッケジャンスープ 1,100円  
(税込1,210円)

キムチチゲ 1,150円  
(税込1,265円)

魚介チゲ 1,350円  
(税込1,485円)

## デザート

ソフトクリーム 350円  
(税込385円)

ソフトクリーム 380円  
(税込418円)  
(チョコソースがけ)  
(ストロベリーソースがけ)  
(マンゴーソースがけ)

白玉ぜんざい 550円  
(税込605円)  
(ソフトクリームのせ)

杏仁豆腐 380円  
(税込418円)



なめらか生プリン 450円  
(1日6個限定) (税込495円)

オレンジシャーベット 300円  
(税込330円)

柚子シャーベット 300円  
(税込330円)

※写真は全てイメージです。



# コースメニュー

- コースメニューは4名様以上からご注文いただけます。
- メニューの内容は当日の仕入れ状況・人数により変更になる場合がございます。

## 飲み放題付 Aコース

お1人様 飲み放題なし  
**5,500円(税込) / 4,000円(税込)**

牛タン切りおとし、鶏モモ、セセリ、豚カルビ、和牛カルビ  
 和牛ロース、ハラミ、ウインナー、サラダ、  
 石焼ビビンバ(20名以上はライス、スープ)  
 白菜キムチ、カクテキ、シャーベット(13品)

## 飲み放題付 Bコース

お1人様 飲み放題なし  
**6,500円(税込) / 5,000円(税込)**

塩タン、豚カルビ、ミノ塩、セセリ、和牛上カルビ、和牛カルビ  
 和牛ロース、ハラミ、サラダ、塩サラダ、白菜キムチ、カクテキ  
 石焼ビビンバ(20名以上はライス、スープ)、シャーベット(14品)

## 飲み放題付 Cコース

お1人様 飲み放題なし  
**7,500円(税込) / 6,000円(税込)**

塩タン、塩ミノ、レアステーキ、黒毛和牛特上ロース、和牛上カルビ  
 和牛カルビ、和牛ロース、ハラミ、セセリ、サラダ、白菜キムチ、カクテキ  
 石焼ビビンバ(20名以上はライス、スープ)、シャーベット(14品)



Aコース



Cコース

※写真はイメージです。

## 飲み放題付 もつ鍋+焼肉コース

お1人様 飲み放題なし  
**6,500円(税込) / 5,000円(税込)**

牛タンの切り落とし・和牛カルビ・和牛ロース  
 鶏モモ肉・ホルモン・白菜キムチ・枝豆・もつ鍋  
 麺ラーメンor雑炊・シャーベット(10品)

## 飲み放題メニュー(120分) 30分前ラストオーダーとさせていただきます。

瓶ビール(アサヒスーパードライetc)・酎ハイ各種・ハイボール・  
 梅酒・杏露酒・焼酎・日本酒・ワイン・ウイスキー・ソフトドリンクetc

※コースメニューは1グループ全員とさせていただきます。 ※その他ご予算に応じたメニューをご用意いたします。

# お持ち帰り



特上カルビ弁当 2,300円  
 (税込)



デラックス塩タン弁当 1,500円  
 (税込)



豚カルビ丼(タレ・塩) 830円  
 (税込)



ビビンバ弁当 770円  
 (税込)

カルビ弁当 1,450円  
 (税込)

ロース弁当 1,450円  
 (税込)

ハラミ弁当 1,500円  
 (税込)

特製みそ豚カルビ丼 830円  
 (税込)

ネギ塩豚カルビ丼 930円  
 (税込)

牛ホルモン丼 1,150円  
 (税込)

タンシチュー 700円  
 (税込)

おうちで焼肉セット 5,800円  
 (税込)  
 カルビ、ロース、ハラミ、  
 塩タン、ホルモンのセットです。  
 タレ付。

ユッケジャンうどん 1,200円  
 (税込)

お弁当ご飯大盛 +50円  
 (税込)

お持ち帰りメニューは他にもたくさんございます。詳しくはお問い合わせ下さい。

※写真は全てイメージです。

## 部位一覧

### ネック

赤身で脂肪が少ないのでとてもヘルシー。また、コラーゲンも多く入っているので美容にも◎

### タン・芯タン

舌の根元近くの部位が柔らかく脂肪がのっていて美味です。

### スネ・牛骨

冷麺の出汁は、旨み成分たっぷりのこちらの部位から取りました。



牛肉は部位により、食感や旨みなどが異なります。部位ごとの特徴を知ることにより美味しくお召し上がりいただけます。

### ハラミ

脂っぽさがなく、食べ応えのある横隔膜のお肉。

### シャトーブリアン

最高級の部位。フィレの中でも特に柔らかい部分をシャトーブリアンと呼びます。

### テール

30年以上同じ鍋で仕込んでいるテールスープ。

### カイノミ

赤身の旨みを十分に楽しめます。柔らかくジューシーな味わい。

## お客様へのお願い

- ◆ (★)マークは限定メニューとなります。
- ◆ 鉄板の3回目以降の交換は有料とさせていただきます。
- ◆ 混雑時は、90分でラストオーダーのお声がけをさせていただきます場合がございます。

LINE 公式アカウント 遊び心のあるお得な情報を発信します♪ QRコードから登録! ➡

