

おすすめ

くに家五点盛



くに家の代表メニュー

当店では、特定のブランドにこだわらず、その時々で目利きした最良の材料を仕入れております。特に牝牛や、素晴らしい品質ながらまだメジャーではないブランド牛を積極的に使用しています。

それらの素材から厳選した部位を数種類食べ比べできるお薦めの一品です

● 2人前分

3300円

● 3人前分

4950円

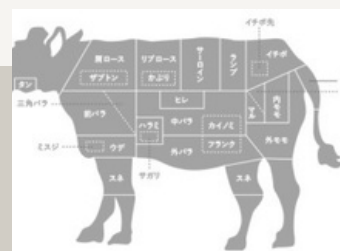
自家製ポン酢が付きます

焼肉問屋くに家 Instagram

八潮南口店



三郷中央店



おすすめ

くに家大皿盛



画像はイメージです

3〜4人分の人気盛合わせ

くに家カルビ・くに家ロース・和牛薄切カルビ
上タン塩・鶏カルビ・トントロ・アングスカルビ

くに家で人気の商品の盛合わせです

ご家族や大人数におすすめです

※仕入れ状況や時期によって、内容は変更になる場合がございます

● 1セット

4250円

くに家ジャン・自家製コチュジャン

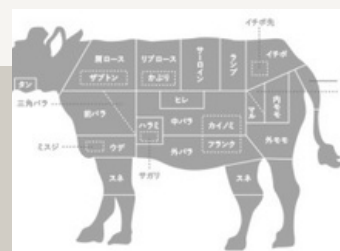
トッピングがおすすめです

焼肉問屋くに家 Instagram

八潮南口店



三郷中央店



タン

こだわりの

タン塩

サイズがやや不揃いなのでお得にお召いただける限定商品

¥1,000 (税別)
¥1,100 (税込)

上タン塩

あらゆるタンを試した中でチョイスした最良エリアの入手困難なレアブランド
タン元～タン中という良い部分のみスライス

¥1,264 (税別)
¥1,390 (税込)

厚切上タン塩

薄切の上タン塩に対し、厚めに手切りしたジューシーなタン塩

¥1,355 (税別)
¥1,490 (税込)

プレミアム牛タン塩

更に栄養豊富なエサで長期肥育された牛のタン
しっとり上質な霜降りで芳醇かつとろける味わい

¥2,500 (税別)
¥2,750 (税込)

極タン

1頭から1切れのみ、最も良い一部位のみを厚くマンゴーカット
2切れ、、、牛2頭分の贅沢な一品 ハサミでカットして召し上がりください

¥1,528 (税別)
¥1,680 (税込)



く に 家 の 人 気 焼 肉

くに家カルビ

通常、カルビは40kg以上あるバラ肉から10数kg程しかとれません
更にその半分程度しか無い良い部分のみ厳選使用

¥928 (税別)

¥1,020 (税込)

くに家ロース

A5黒毛和牛モモ肉のサッパリかつしっとりした柔らかい部分を厳選使用

¥928 (税別)

¥1,020 (税込)

牛ハラミ

ハラミは実は品質にかなりバラツキが有る商材です

くに家のハラミは、最高と称される産地の工場指定まで拘る厳選仕入

¥1,164 (税別)

¥1,280 (税込)

和牛中落カルビ

「骨付きカルビ」になる部分を食べやすく肉の部分だけにした商品
肉の味は濃く、カルビよりややジューシー

¥1,091 (税別)

¥1,200 (税込)

和牛薄切カルビ

黒毛和牛の特に味が濃い部位をやや大判でスライス
軽く炙ってトッピングを絡めるのがくに家流

¥1,000 (税別)

¥1,100 (税込)

くに家中カルビ

数量限定

黒毛和牛のカルビになる部分の中で、味、柔らかさ、
脂の加減が最もバランスの良い希少な特定部分のみ使用

¥1,528 (税別)

¥1,680 (税込)



厳選
の質

牝牛・銘柄

和牛上ロース

A5黒毛和牛の銘柄、牝牛のモモ肉を中心に特に良い部分を厳選
部位により適切なカットに合うので、大きさや厚みは変わります

¥1,719 (税別)

¥1,890 (税込)

和牛上カルビ

A5黒毛和牛の通常は「特上カルビ」となる部分も併せ盛付
最もきめ細かで上質な霜降りが特徴

¥1,719 (税別)

¥1,890 (税込)

牝牛・銘柄牛特上ロース

牝牛、厳選した銘柄牛の最高級部位の「サーロイン」を厚めの焼肉カット

¥2,164 (税別)

¥2,380 (税込)

和牛上ハラミ

ハラミの中でも特に良い「カクマク」部分のみ贅沢に使用がくに家のこだわり

¥2,528 (税別)

¥2,780 (税込)

牝牛・銘柄牛サーロイン炙り焼き

特上サーロインを迫力の大判でスライス
すき焼きのように炙り、卵にくぐらせてお召し上がりください

¥2,664 (税別)

¥2,930 (税込)

牝牛・銘柄牛ヒレ焼

最高級部位のヒレを厚くダイスカット

¥2,437 (税別)

¥2,680 (税込)

牝牛・銘柄牛シャトーブリアン

最高級部位のヒレの中でも真ん中の一番良い部分
味は濃く、非常に柔らかいが脂こく無い至極の味わい

¥3,255 (税別)

¥3,580 (税込)



人
気
の

ホ
ル
モ
ン

厚切り牛ハツ

くに家の人気商品

厳選仕入し独自のカット手法でプリプリの食感

¥ 655 (税別)

¥ 720 (税込)

牛ホルモン

自社内の特殊な処理によって、クセもなくプリプリジューシーな食感

¥ 891 (税別)

¥ 980 (税込)

センマイ焼き

見た目にインパクトありますが、プリプリ感がヤミツキになるツウ好み部位

焦げやすいので焼き奉行の実力が問われます

¥ 600 (税別)

¥ 660 (税込)

コリコリ

牛の心臓付け根の大動脈で入手しづらい希少部位

軟骨かのようなコリコリした食感がヤミツキになります

¥ 655 (税別)

¥ 720 (税込)

牛上ミノ

牛ミノの芯部分の厚みのある良い箇所

プリプリで焼肉の定番

¥ 1,000 (税別)

¥ 1,100 (税込)



極上の

ホルモン

プレミアム牛レバー

質を厳選するため、トチク日まで指定し（品種特定）、一般的な流通より速い仕入れを実現し提供する最高の牛レバー
その中でも特に良い一部分のみカット

¥1,137 (税別)
¥1,250 (税込)

プレミアム牛レバーの切落し

プレミアムレバーと同じ個体のレバー
不揃いにブツ切りにしたお得な商品 数量限定

¥810 (税別)
¥890 (税込)

メたて生ホルモン1本焼き

プレミアムレバー同様に仕入れた厳選ホルモン
くに家が考える最も美味しい焼き方は、「大きいまま」
旨味を逃がさないよう身を下にして焼き始め、最後にお好みにハサミでカット

¥1,091 (税別)
¥1,200 (税込)

ホルモン6点盛

2〜4カットで6種類のくに家自慢のホルモン類が食べ比べできる人気盛り
悩んだらまずこちらがおすすめ
新たなお気に入りホルモンを発見できるかもしれません

¥1,437 (税別)
¥1,580 (税込)



焼
物

そ
の
他

そ
の
他

焼
野
菜

海
鮮
焼

鶏カルビ

1羽から2本しか採れない希少な「セセリ」

¥ 573 (税別)
¥ 630 (税込)

トントロ

サクサクした食感で脂乗りがよく、味も非常に濃い人気部位

¥ 600 (税別)
¥ 660 (税込)

銘柄鶏モモ

桜姫鶏使用

¥ 537 (税別)
¥ 590 (税込)

黒豚ウィンナー

黒豚使用の本格ウィンナー

¥ 546 (税別)
¥ 600 (税込)

ニンニクオイル焼

¥ 446 (税別)
¥ 490 (税込)

焼野菜盛合わせ

¥ 673 (税別)
¥ 740 (税込)

エリンギ焼

¥ 400 (税別)
¥ 440 (税込)

玉ねぎ焼き / 長ネギ焼き

¥ 446 (税別)
¥ 490 (税込)

ホタテ貝殻焼き

バター醤油

※提供までに少しお時間が掛かります

¥ 500 (税別)
¥ 550 (税込)

国産イカの一夜干し

¥ 1,255 (税別)
¥ 1,380 (税込)

ムキ海老の

自家製ジンジャーソース焼

¥ 1,137 (税別)
¥ 1,250 (税込)



八潮南口店 Instagram

くに家 薬念醬（くに家ジャン）

¥0

つけダレに混ぜて味変 くに家の肉にあわせた秘伝の薬味です

自家製コチュジャン

¥50

お肉の為の自家製コチュジャン

自家製ポン酢

¥0

くに家と言えばシークォーター お肉にあわせた優しい風合い

塩ダレ刻みネギ

¥250

特にタン、塩ものには必須のトッピング

青唐辛子

¥220

お肉と一緒にサンチュに包むのがくに家流

にんにくスライス

¥220

お肉と一緒にサンチュに包むのがくに家流

ヒマラヤ岩塩（ピンクソルト）

¥100

おろしニンニク

¥100

韓国唐辛子

¥100

韓国酢味噌

¥220

サンチュ味噌

¥200

バター

¥100

たまご 味のTKG用に

¥110

肉汁が程よく残ったつけダレと合わせてオン・ザ・ライスすれば素敵なハーモニー

セ
ツ
ト
で
お
す
す
め

キムチ

サラダ

ナムル

オイキムチ

くに家と言えば伝統の自家製オイキムチ

¥591 (税別)
¥650 (税込)

キムチ

伝統の自家製白菜キムチ

¥500 (税別)
¥550 (税込)

カクテキ

伝統の自家製大根キムチ

¥500 (税別)
¥550 (税込)

キムチ盛合わせ

一番人気の定番

¥810 (税別)
¥890 (税込)

もやしナムル

契約農家直送の極太高級モヤシ 厳選しこだわり抜いた素材

¥410 (税別)
¥450 (税込)

ナムル盛合わせ

4種の自家製ナムル

¥591 (税別)
¥650 (税込)

チョレギサラダ

富士レタス使用 自家製ドレッシングに韓国海苔で美味しさUP

¥891 (税別)
¥980 (税込)

シーザーサラダ

富士レタス使用 チーズのコクが焼肉にも相性バッチリです

¥1,091 (税別)
¥1,200 (税込)

パムンチュ

ネギサラダ お肉に巻いたり箸休めに

¥600 (税別)
¥660 (税込)

サンチュと肉味噌

自家製肉味噌付き にんにくスライスや青唐辛子トッピングがくに家おすすめ

¥500 (税別)
¥550 (税込)

キムチ

ナムル

サラダ



八潮南口店 Instagram

一品

おつまみ

黒毛和牛ユッケ

専用の衛生工場にて処理されたものを使用

¥1,691 (税別)
¥1,860 (税込)

海鮮ニラチヂミ

魚介たっぷりの特製チヂミ 辛さ選択可能

¥1,000 (税別)
¥1,100 (税込)

じゃが芋チーズチヂミ

オーロラソースで食べやすく、お子様からアルコールのお供まで幅広い人気

¥800 (税別)
¥880 (税込)

豚足

¥591 (税別)
¥650 (税込)

ガツ刺し

塩味 / たまねぎスライス&ポン酢（+70円税込）からお選びください

¥600 (税別)
¥660 (税込)

スタミナ奴

オクラなど野菜も入った肉屋のアレンジ奴 お酒のお供やお肉以外の一品として

¥437 (税別)
¥480 (税込)

チャンジャ

¥500 (税別)
¥550 (税込)

韓国焼き海苔

¥255 (税別)
¥280 (税込)



ス ー プ

クッパ変更は+180円
(税込)



秘伝だしの豆腐チゲ

長時間煮込んだ牛骨スープと魚介をふんだんに使用し合わせた出汁を
何工程もかけ作りこんだ秘伝の味 中毒者続出の人気商品

¥955 (税別)

¥1,050 (税込)



ユッケジャンスープ

1番人気のくに家を代表するピリ辛スープ 辛さ選択可

クッパ変更可

¥728 (税別)

¥800 (税込)



カルビスープ

和牛バラ肉を秘伝だしで何工程も経て煮込んだ甘辛仕立て

クッパ変更可

¥728 (税別)

¥800 (税込)

コムタンスープ

自社内特殊器具で牛骨を何時間もじっくり煮込んだ、サラッと滑らか白湯

クッパ変更可

¥855 (税別)

¥940 (税込)



テグタンスープ

コムタンベースで芳醇でマイルドかつピリ辛な仕立
じっくり煮込んだ牛テールほぐし肉をトッピング

クッパ変更可

¥955 (税別)

¥1,050 (税込)

玉子スープ

¥491 (税別)

¥540 (税込)

ミニ ワカメスープ

¥330 (税別)

¥300 (税込)



飯・麺

お米は山形県産 つや姫 使用

ライス	小	¥ 228 (税別) ¥ 250 (税込)
ライス	中	¥ 273 (税別) ¥ 300 (税込)
ライス	大	¥ 328 (税別) ¥ 360 (税込)

牝牛・銘柄牛の炙り寿司

サーロインを使用した極上の炙り牛寿司 特製ポン酢で

¥ 1,437 (税別)
¥ 1,580 (税込)

クッパ

¥ 755 (税別)
¥ 830 (税込)

石焼ピビンパ

¥ 955 (税別)
¥ 1,050 (税込)

ピビンパ

¥ 719 (税別)
¥ 790 (税込)

肉屋の牛骨ラーメン

めに丁度良い少量麺 自家製チャーシュー入り

¥ 891 (税別)
¥ 980 (税込)

冷麺

盛岡冷麺風の優しい味わい 自家製水キムチ、チャーシュー入り

¥ 1,073 (税別)
¥ 1,180 (税込)



デザート

セットコーヒー+220円
(税込)

生チョコアイス

一口サイズのとろける生チョコ 人気商品

¥437 (税別)
¥480 (税込)

柚子シャーベット

食後にサッパリと

¥346 (税別)
¥380 (税込)

バニラアイス

焼肉とバニラは相性抜群

¥346 (税別)
¥380 (税込)

コーヒーゼリー

自家製のコーヒーゼリーに生クリームホイップをトッピング

¥346 (税別)
¥380 (税込)

気まぐれデザートデザート

有るか無いか、内容もその時次第、、、モバイル画面でご確認ください

¥ ???

セットコーヒー

Nespresso ニカラグア デザートセットにできます
※同時に複数杯重なりますと少々お時間かかります

+ ¥200 (税別)
¥220 (税込)



ME NU

全て税込価格

ハイボール

SUNTORY 角ハイ	590円
濃い目	+220円
ジンビーム・ハイ	550円
ジンビーム・コークハイ	590円
ジンビーム・ジンジャーハイ	590円
濃い目	+200円

サワー

こだわり酒場レモンサワー	470円
こだわり酒場タコハイ	470円
シークワサーサワー	490円
生搾りレモンサワー レモン1/2個	580円
梅干しサワー	550円

(こだわり以外) 濃い目 +180円

酎ハイ

 黒烏龍茶ハイ	460円
烏龍茶ハイ	460円
ジャスミン茶ハイ	460円
トウモロコシのヒゲ茶ハイ	460円
伊右衛門 緑茶ハイ	460円
酎ハイ プレーン	430円
濃い目	+200円

マッコリ

キープ不可 お持ち帰り可

 生マッコリ (ボトル)	2,200円
眞露マッコリ (デキャンタ)	1,320円
グラス約4杯分	
眞露マッコリ (グラス)	440円

プレミアムウィスキー

イチローズモルト ロック	820円
イチローズモルト ハイボール	820円
ダブル	+320円

ビール

八潮エリア唯一の「**超達人**」認定店



超達人	プレミアムモルツ ジョッキ	590円
超達人	プレミアムモルツ グラス	490円

プレミアムモルツ 中瓶	790円
オールフリー	490円
ノンアルコール	

全て税込価格

果実酒

果実をそのまま食べてるかのような
芳醇な味わいでとても飲みやすいお酒

紀州 南高梅酒 490円

永昌源 荔枝(ライチ)酒 580円

永昌源 林檎(リンゴ)酒 580円

ロック・炭酸・水割り

本格焼酎・チャミスル

佐藤 黒 (芋) 730円

大隅 (芋) 500円

大隅 (麦) 500円

ロック・炭酸・水割り

チャミスル 1,100円

フレッシュ 360mlボトル

焼酎 ボトル

キープ不可 お持ち帰り可

金宮焼酎ボトル 2,420円

割り用 黒烏龍茶 660円

割り用 烏龍茶 660円

割り用 緑茶 660円

割り用 ジャスミン茶 660円

炭酸水 280円

水 / お湯 0円

カットレモン 330円

梅干し 140円

カクテル

くに家と言えばシークワサー

ジントニック 590円

シークワサー風味

ジンバック 590円

カシスウーロン 590円

カシスオレンジ 590円

日本酒

谷川岳 冷・熱燗 620円

白鶴 冷酒 940円

期間限定酒(入荷次第) ASK

グラスワイン

赤 / 白 440円

ソフトドリンク

★はお子様(未就学児)ドリンク110円 スタッフまで

ALL 350円

人気

★ 健康黒烏龍茶 ★ 烏龍茶

★ トウモロコシのヒゲ茶 ★ ジャスミン茶

★ コカ・コーラ ★ 緑茶

★ ジンジャーエール ★ カルピス

★ 100%オレンジジュース ★ メロンソーダ

★ 100%アップルジュース アイスコーヒー

子供ビール (瓶) 580円

シークワサーネード 380円

トニックウォーター 420円

シークワサー風味

食後に1杯

HOT ニカラグア

NESPRESSOコーヒー 350円

同時複数杯には時間が掛かります