

# 富士山 盛り

厳選  
黒毛和牛

頂  
- いただき -

お肉合計  
650g

mt,fuji combo -itadaki-

富士山什錦 -itadaki-

11,000円(税込12,100円)

- ・厚切りネギ包みタン・黒毛和牛塩カルビ・黒毛和牛上カルビ・黒毛和牛ミスジ
- ・黒毛和牛カルビ・熟成ハラミ・黒毛和牛トロカルビ・黒毛和牛薄切りカルビ
- ・黒毛和牛中落ちカルビ・熟成味噌ハラミ・壺漬け味噌牛タン・黒毛和牛一本カルビ
- ・黒毛和牛リブロース

高さ(標高)  
約37,76cm

指南

焼き方  
動画



リブロース編

一本カルビ編

福  
- ふく -

お肉合計  
350g

mt,fuji combo -fuku-  
富士山什錦 -fuku-

4,000円(税込4,400円)

味付け(タレ)は選べます。塩・醤油

- ・黒毛和牛上カルビ・黒毛和牛カルビ
- ・黒毛和牛薄切りカルビ・黒毛和牛トロカルビ
- ・黒毛和牛中落ちカルビ・熟成ハラミ・鶏もも

# 富士山盛り



## 雅 -みやび-

mt.fuji combo -miyabi-  
富士山什錦 -miyabi-

お肉合計 550g 5,500円(税込6,050円)

味付け(タレ)は選べます。塩・醤油

- ・黒毛和牛上カルビ・黒毛和牛カルビ・黒毛和牛薄切りカルビ
- ・黒毛和牛トロカルビ・黒毛和牛一本カルビ・熟成ハラミ
- ・鶏もも・豚トロ・豚カルビ・牛ホルモン

## 極 -きわみ-

mt.fuji combo -kiwami-  
富士山什錦 -kiwami-

お肉合計 400g 7,500円(税込8,250円)

味付け(タレ)は選べます。塩・醤油

- ・黒毛和牛特上カルビ・黒毛和牛カイノミ・黒毛和牛ミスジ
- ・黒毛和牛上カルビ・黒毛和牛カルビ・黒毛和牛薄切りカルビ
- ・黒毛和牛トロカルビ・黒毛和牛中落ちカルビ・熟成ハラミ

## 富士山盛りとご一緒にどうぞ!



数量限定

厚切りネギ包み牛タン

thickslice tongue in welsh onion

厚切牛舌包葱花

2,290円(税込2,519円)



新鮮なレバーのみを使用している為、仕入れ状況によりご提供できない場合もございます。

厚切り極上レバー

premium liver

板上厚切牛肝

1,550円(税込1,705円)



黒毛和牛上炙り握り

boited shorthrib sushi

炙焼日本黒牛寿司

三貫 1,020円(税込1,122円)

五貫 1,640円(税込1,804円)



出来立てもやしナムル

korean dishes of bean sprout

腌豆芽

390円(税込429円)



キムチ三種盛り

kimchees combination platter

泡菜三种拼盘

700円(税込770円)

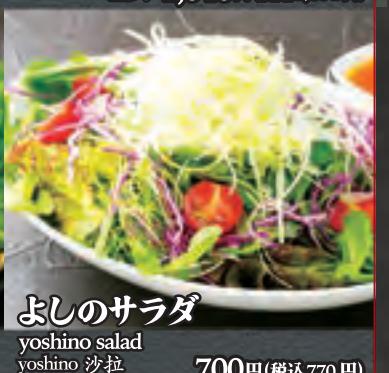


サンチュ

korean lettuce

生菜

500円(税込550円)



よしのサラダ

yoshino salad

yoshino 沙拉

700円(税込770円)

※よく焼いてお召し上がり下さい。※皿や盛付けが写真と異なることがあります。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

# 牛タン

## 黒毛牛



### 厚切り牛タン塩

thickslice tongue 厚切牛舌塩  
2,100円(税込2,310円)

数量限定

### 厚切りネギ包み牛タン

thickslice tongue in welsh onion 厚切牛舌包葱花  
2,290円(税込2,519円)



### ネギ牛タン塩

tongue with welshonion 葱牛舌塩  
1,390円(税込1,529円)

### 牛タン塩

tongue 牛舌(塩味)  
1,290円(税込1,419円)

指南

焼き方  
動画  
牛タン編



### 塩ダレねぎ

green onion 葱塩  
150円(税込165円)



希少部位

数量限定

### 特上牛タン塩

premium tongue 极上牛舌(塩味)  
2,700円(税込2,970円)



### 牛赤タン

cut off tongue 牛红舌  
890円(税込979円)

壺漬け

### 味噌タン

miso cut off tongue 壺腌牛舌(味噌)  
890円(税込979円)

特製

秘伝のタレ

\*よく焼いてお召し上がり下さい。※皿や盛付けが写真と異なることがあります。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。



## 牛タン三種盛り

tongue combination platter  
牛舌三种拼盘

・ネギ牛タン塩・厚切り牛タン塩・牛赤タン

3,790円(税込4,169円)

# 特選 逸品

自家製  
酢味噌

## センマイ刺し

湯通し

omasum

烫漂牛百叶

980円(税込1,078円)

## 上ミノ刺し

raw rumen cut in pieces

烫漂生毛肚

1,200円(税込1,320円)

塩ダレ  
もじくは  
酢味噌

## 黒毛和牛

## 甘ダレ炙り

tartare

日本黒牛肉炙烤甜酱

1,500円(税込1,650円)

## 黒毛和牛

## ネギ塩炙り

tartare with sauce

日本黒牛肉炙烤葱花

1,500円(税込1,650円)

静岡名産

静岡市清水区・

由比港直送

## 生しらす

fresh white bait

生小沙丁鱼

850円(税込935円)

\*よく焼いてお召し上がり下さい。※皿や盛付けが写真と異なることがあります。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

黒毛和牛



味付けは選べます。



カルビ short rib  
牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)  
930円(税込1,023円)

指南

焼き方  
動画  
カルビ編



上カルビ bonless short rib  
上等牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)  
1,830円(税込2,013円)



薄切りカルビ thinly slice short rib  
薄切牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)  
900円(税込990円)

黒毛和牛



トロカルビ short rib  
牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)  
890円(税込979円)

中落ちカルビ short rib  
牛肋条  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)  
890円(税込979円)

中落ちにんにくカルビ  
short rib with garlic sauce  
大蒜牛肋条  
930円(税込1,023円)

指南

焼き方  
動画  
一本  
カルビ編



一本カルビ block short rib  
一根牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)  
1,290円(税込1,419円)

特上カルビ(三角バラ) chuck rib  
板上牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)  
2,190円(税込2,409円)

\*よく焼いてお召し上がり下さい。※皿や盛付けが写真と異なることがあります。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

# ハラミ

味付けは選べます。



**熟成** ハラミ outside skirts 牛横膈膜肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
930円(税込1,023円)

指南

焼き方動画

ハラミ編



希少部位

数量限定

国産牛 特上ハラミ

Special outside skirts

板上牛横膈膜肉

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

2,090円(税込2,299円)



**希少部位** 数量限定  
**国産牛上** ハラミ  
上等牛横膈膜肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
1,700円(税込1,870円)

**熟成厚切りハラミ** thick sliced outside skirts 厚切牛横膈膜肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
1,740円(税込1,914円) 1枚 600円(税込660円)

特製

秘伝のタレ

# 壺漬け肉



壺漬け

一本カルビ

block short rib in pot  
壺漬一根牛肋骨肉(味増)

1,480円(税込1,628円)

壺漬け

中落ちカルビ

short rib in pot  
壺漬牛筋条(味増)

930円(税込1,023円)

壺漬け

ハラミ

outside skirts in pot  
壺漬牛横膈膜肉(味増)

930円(税込1,023円)

\*よく焼いてお召し上がり下さい。※皿や盛付けが写真と異なることがあります。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

黒毛和牛

# 極上 一枚肉

富士山の溶岩プレートで加熱して  
お召し上がり下さいませ。

・バジルソース・おろしポン酢・わさび醤油

・岩塩・炭塩・山椒塩

お肉には全6種の付け合わせをどうぞ。



黒毛  
和牛

100g

ヒレ

japanese beef tenderloin  
日本黒牛腰内肉  
5,790円(税込6,369円)



黒毛  
和牛

150g

サーロイン

japanese beef sirloin  
日本黒牛上里脊肉  
4,790円(税込5,269円)



黒毛  
和牛

200g

リブロース

japanese beef spencer roll  
日本黒牛牛肋眼  
5,190円(税込5,709円)

指南

焼き方

動画

リブロース編



\*よく焼いてお召し上がり下さい。※皿や盛付けが写真と異なることがあります。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

極上  
部位

黒毛和牛を

よしのオリジナル焼肉マイスターが焼きます！

「特上よしの焼き」と「ミスジ焼」はより美味しく

お召し上がりいただきために、スタッフがお客様のテーブルでお焼きします。



特上よしの焼(薄切りリブロース) 特製ダレ

premium thinly slice spencer roll

极上吉野烤(薄切牛肋眼)

3,100円(税込3,410円)



ミスジ焼 味付けは選べます。塩・醤油

top blade muscle

牛板腱(盐味, 酱油味)

2,190円(税込2,409円)

\*よく焼いてお召し上がり下さい。※皿や盛付けが写真と異なることがあります。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

# ホルモン

味付けは選べます。



## 黒毛和牛ホルモン 特撰牛シマチョウ

large intestine

牛肉大腸

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)

980円(税込1,078円)

指南

焼き方

動画

牛ホルモン編



国産牛

## 厚切り極上レバー

premium liver  
厚切极上牛肝

新鮮なレバーのみを使用している為、  
仕入れ状況によりご提供できない場合もございます。

1,550円(税込1,705円)

700円(税込770円)

牛レバー liver

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)

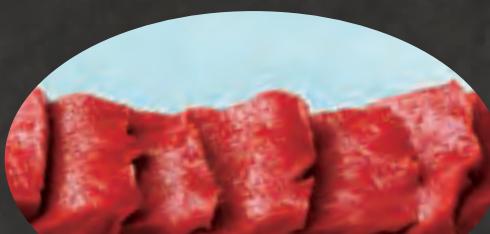


## 牛ホルモン

small intestine  
牛内臓

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)

720円(税込792円)



## 牛ハツ

heart

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)

620円(税込682円)



## 牛上ミノ

umen

牛胃帶

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)

1,030円(税込1,133円)



## ホルモン五種盛

liveres 5 combination platter  
内臓五种拼盘

2,050円(税込2,255円)

## ホルモン三種盛

liveres 3 combination platter  
内臓三种拼盘

1,100円(税込1,210円)



## 牛ギアラ

abomasum 牛皱胃

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円) (税込682円)



## シロコロホルモン

pork large intestine 猪内臓

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円) (税込660円)

\*よく焼いてお召し上がり下さい。※皿や盛付けが写真と異なることがあります。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

# 豚 鶏

味付けは選べます。



## 三元豚

豚カルビ pork ribs

猪五花

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

650円(税込715円)



## 三元豚

豚トロ

pork neck

猪頸肉

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

680円(税込748円)



鶏もも chicken thigh

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

570円(税込627円)

## 極旨ソーセージ3本

harb sausage

板致香肠

420円(税込462円)

## ソーセージ4本

sausage

香肠

300円(税込330円)



## 三種チーズのタッカルビ cheese dak galbi

三种芝士炒鸡

モッツアレラ・レッドチェダー・ナチュラルチーズ使用

780円(税込858円)

# 海鮮



海鮮焼 seafood combination platter  
烤海鲜

えび・いか・ほたて

1,540円(税込1,694円)

いか焼  
squid  
烤鱿鱼

400円(税込440円)

えび焼  
shrimp  
烤虾

700円(税込770円)

ほたてホイル焼  
scallops  
烤扇贝箔

700円(税込770円)

\*よく焼いてお召し上がり下さい。※皿や盛付けが写真と異なることがあります。また価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。