

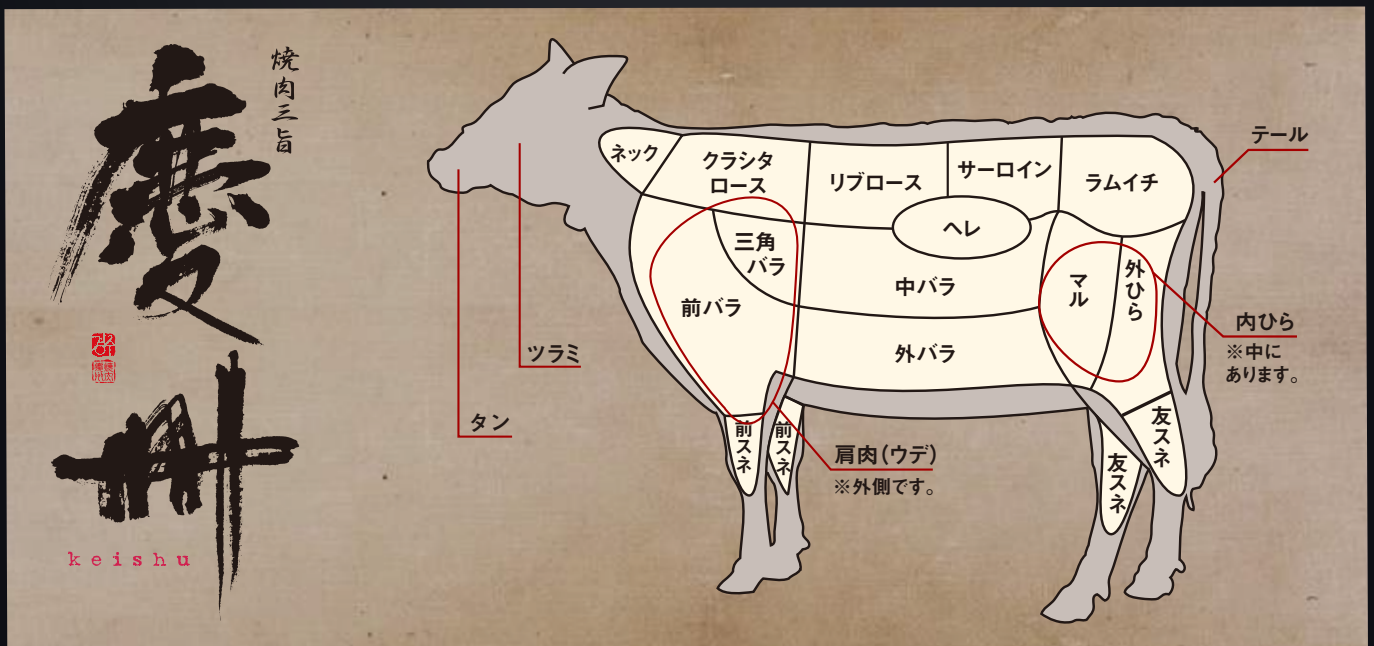


YAKINIKU KEISHU



数ある銘柄和牛の中でも最も長い歴史を持ち、  
日本三大和牛のひとつに数えられる近江牛。  
肉本来の旨味や脂の甘みは  
どんな高級銘柄牛と比べても  
決して劣ることはない最高の肉質です。  
新鮮であるべきものは新鮮に、  
熟成すべきものはほどよい熟成具合で提供する。  
それが当店のポリシーです。  
滋賀の風土が育んだ至高の逸品を  
お楽しみください。

焼肉三旨 慶州 店主



仕入れの都合により、他府県産黒毛和種を使用する場合があります。

# 刺身

生食用食肉取扱施設届出済

## ユッケ

創業以来変わらない特製ダレが決め手です。 …… 1,280円 (税込1,408円)

## 生センマイ

店内で専任者が一枚ずつ丁寧に手洗いしております。 … 780円 (税込858円)  
自家製チョジャン(辛子酢味噌)でお召し上がり下さい。

## タン刺

※入荷時のみ

当店ではタン刺しに使用できる部位を厳選しているため、タン3本につき1本、 … 1,780円  
さらにその中でも根本のごく一部(10%)程度のものだけをご提供しております。(税込1,958円)  
そのため大変希少となっておりますので、売り切れの際はご了承ください。

## ハラミ刺

※入荷時のみ

ハラミ独特の濃厚な風味をお楽しみ下さい。 …… 2,380円  
(税込2,618円)



いち推し!!

## ローストビーフ ～サラダ仕立て～

近江牛もも部位を使用しております。 …… 1,380円  
特製ソースが絶品です! (税込1,518円)

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクを伴います。

当店では保健所・調理師免許取得者・食品衛生管理者の指導のもと、品質管理、衛生管理を徹底しておりますが、体調のすぐれない方、ご年配の方、小さなお子様、  
普段から生ものを召し上がらない方はご注文をお控え下さい。



# キムチ / 家庭料理

自家製、手作りにこだわり守り続けた**伝統の味**

- 白菜キムチ ..... 480円 (税込528円)
- 大根キムチ ..... 480円 (税込528円)
- オイキムチ (きゅうり) ..... 480円 (税込528円)
- キムチ盛り合わせ (三種盛り) ..... 800円 (税込880円)
- ナムル 豆もやし・ほうれん草・大根・ぜんまい ..... 580円 (税込638円)  
└─ 各種単品でのご注文も承ります。 各種 300円 (税込330円)
- ネギムッチム 青ネギピリ辛醤油和え。ネギ好きにはたまりません! 450円 (税込495円)
- チャンジャ ..... 500円 (税込550円)
- 韓国のり ご飯はもちろん、お肉とも合います。 ..... 200円 (税込220円)



ナムル

# ヘルシー野菜

湖国で育った野菜をはじめ、その時期に最良の産地にこだわり、野菜を仕入れております。



慶州式 韓国サラダ ..... 680円 (税込748円)

先代から続いている伝統の自家製ドレッシングを使ったサラダです。

こっけい

近江黒鶏サラダ むね肉とアボカドを使用したサラダです。 ... 780円 (税込858円)

チシャ(5枚) ビタミンB1はレタスの10倍 ビタミンCはレタスの7倍  
ビタミン・ミネラルが豊富! ... 450円 (税込495円)

トマトナムル フレッシュトマトを丸ごと使った大人気商品! ... 450円 (税込495円)

焼野菜 ..... 580円 (税込638円)

キャベツ ..... 300円 (税込330円)

玉ねぎ 糖度の高い淡路産を使用。 ..... 300円 (税込330円)

とうもろこし ..... 350円 (税込385円)

山芋 ..... 350円 (税込385円)

ピーマン ..... 300円 (税込330円)

肉厚生椎茸 ..... 780円 (税込858円)



トマトナムル



# ローズ部位

ローズの語源はロースト(焼く)に由来。  
焼肉に最適な部位です。  
本物のローズの風味をお楽しみ下さい。

③

## 極旨!サーロイン姿切り たれ 塩

ステーキカットの極上ローズ肉を  
タレ又は塩でどうぞ。(200g)

3,780円  
(税込 4,158円)



①②③

### 上ローズ たれ 塩

1,950円 (税込 2,145円)

リブローズ・サーロインを使用。  
柔らかさと風味は格別です。

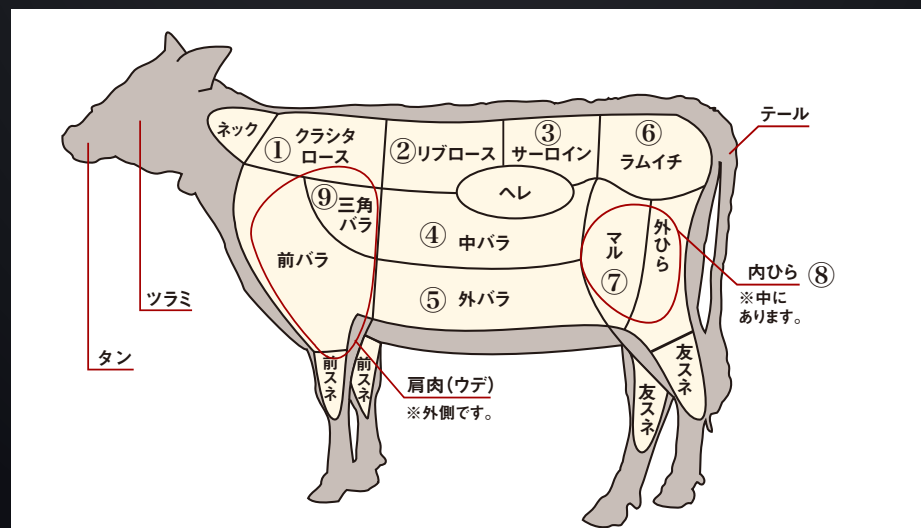


①②

### ローズ たれ 塩

1,380円 (税込 1,518円)

クラシタローズ・リブローズを使用。  
当店自慢のローズです。



# カルビ & もも部位

焼肉の王道、濃厚な旨みと風味を楽しむことができます。



④⑤⑨ **上カルビ** **たれ** **塩** 1,780円  
(税込 1,958円)

三角バラ、トモバラ(中・外バラ)を使用。



④⑤ **カルビ** **たれ** **塩** 1,100円  
(税込 1,210円)

トモバラ(中・外バラ)を使用。



希少  
部位

④⑤ **ゲタカルビ** **たれ** **塩** 1,180円  
(税込 1,298円)

あばらの骨の間についている中落ちカルビ。牛肉の味が凝縮された部位で、肉・骨・脂・スジの旨みが同時に楽しめます。



④⑤ **はなさき**  
**華咲一本カルビ** 1,180円  
(税込 1,298円)

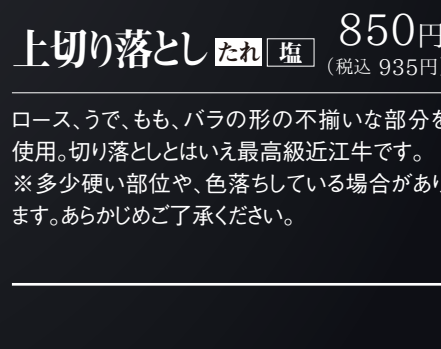
このカルビ専用のもみだれを使用しております。カルビ部位の中でもおすすめのメニューとなります。是非一度ご賞味下さい。



希少  
部位

**雪カルビ** **たれ** **塩** 880円  
(税込 968円)

脂身のなかに赤身の霜降りが入った、いわゆる『逆霜降り』のため、雪のように溶けます。



**上切り落とし** **たれ** **塩** 850円  
(税込 935円)

ロース、うで、もも、バラの形の不揃いな部分を使用。切り落としとはいえ最高級近江牛です。※多少硬い部位や、色落ちしている場合があります。あらかじめご了承ください。

⑥⑦⑧ **おすすめ**  
**上もも** **たれ** **塩** 1,180円  
(税込 1,298円)

旨味豊富で上質なもも肉を厳選しております。あっさりした脂の少ない赤身肉の奥深い美味しさ。

# 内臓

## 栄養豊富健康食

仕込みが重要な内臓肉は慶州の得意分野。  
これでもかっ！というくらい丁寧に、丁寧に洗い、そして包丁を入れます。  
長年培ってきた技術、そして手間を惜しみません。  
ホルモン好きな方はもちろんのこと、「ホルモンは苦手…」という方も  
是非味わって下さいませ。



舌

タン **たれ** **塩** 1,680円  
(税込 1,848円)

薄切りが主流のタンですが、慶州のタンは昔から厚切り。不動の人気ナンバーワンです。



第一胃

上ミノ **たれ** **塩** 1,180円  
(税込 1,298円)

ひとつひとつ丹念に洗い、包丁を入れ、程良い食感に仕上げしております。



第一胃

ミノサンド **たれ** **塩** 1,200円  
(税込 1,320円)

脂がたっぷりのったミノ。絶品です！



気管(喉)の軟骨

ウルテ **たれ** **塩** 690円  
(税込 759円)

歯ごたえナンバーワン！丁寧に丁寧に丁寧に包丁を入れております。ビール、または焼酎のおつまみに最高！



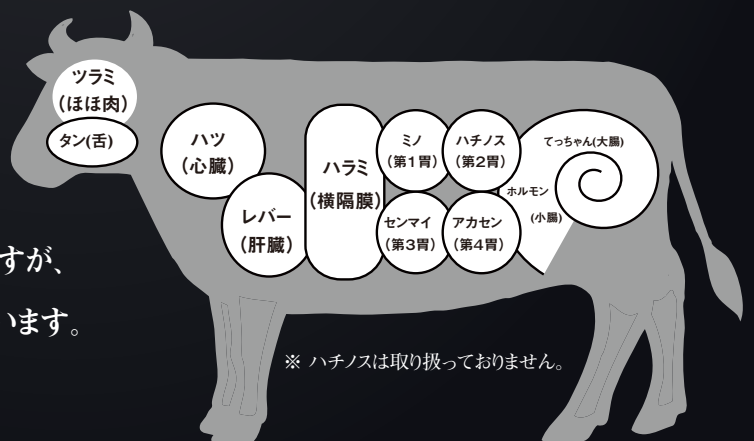
超希少

心臓

アブシン **たれ** **塩** 880円  
(税込 968円)

脂付きハツ。サクツとした食感とトロツとした脂の甘みと旨みが口の中に広がります。

国産にこだわって新鮮なもののみを使用していますが、  
部位によっては外国産の方が上質な場合がございます。  
その際は外国産の商品をご提供させていただきます。



※ ハチノスは取り扱っておりません。



色んな種類を楽しみたい方に! /

200グラム

おすすめ!

その日おすすめのホルモンを盛り合わせ致します!

# 内臓五種盛り

たれ 塩

1,680円

(税込1,848円)



肝臓

焼きレバー たれ 塩 880円  
(税込 968円)

タンパク質、ビタミンA、B1、B2、鉄分が豊富で栄養価が高い部位。



小腸

旨辛ホルモン たれ 塩 940円  
(税込 1,034円)

にんにくと唐辛子ベースの薬念(ヤンニョム)という調味料を、ホルモンダレと一緒に揉み込んでいます。こってりとしてコクがグンと増します。

入荷薄



第四胃

アカセンマイ たれ 塩 750円  
(税込 825円)

独特の旨味と脂身があり、クセになる食感。ホルモンマニア御用達。



第三胃

焼きセンマイ たれ 塩 680円  
(税込 748円)

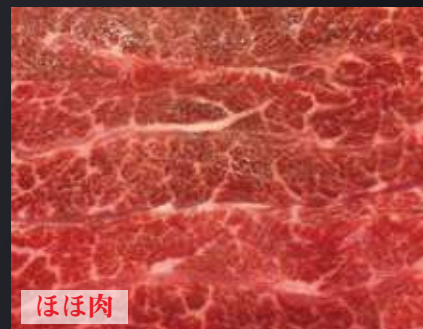
特に分厚い部分のみを使用。見た目以上に味は絶品!



大腸

てっちゃん(しま腸) たれ 塩 980円  
(税込 1,078円)

ホルモンより脂が少なく、ぷりっとした食感。



ほほ肉

天肉(ツラミ) たれ 塩 1,200円  
(税込 1,320円)

スジの多い部位ですが、カットを工夫し柔らかく食べやすくしております。店長オススメの部位です!



心臓

ハツ たれ 塩 680円  
(税込 748円)

別名ハート・ココロ。人気急上昇中の部位です。サクッとした食感で、あっさりしていてクセになる味。



大動脈

コリコリ たれ 塩 750円  
(税込 825円)

クセが少なくその名の通り、コリコリした食感が特徴です。



小腸

ホルモン たれ 塩 880円  
(税込 968円)

旨味の素である脂のたっぷりとのった小腸を仕入れております。



# 焼きしゃぶ

焼きしゃぶにすることにより、程よい食感と最良の風味をご堪能いただけます。

サーロイン …… 1,980円(税込 2,178円)

焼きしゃぶにすることにより、ステーキとは違う食感、風味をお楽しみ下さい。



ブリスケ(天下一) 980円(税込 1,078円)

前バラの部位で、よく運動する部位のためしっかりした肉質ですが焼きしゃぶにすることで、程よい食感と最良の風味が楽しめます。



もも …………… 1,300円(税込 1,430円)

さっぱりとしたお肉の味をお楽しみ下さい。



三種盛り …… 2,520円(税込 2,772円)

サーロイン・ブリスケ・ももの3種の部位を少しずつ召し上がっていただけるお得な盛り合わせ。お気に入りの部位を見つけてください。

# 鶏 & 豚

こっけい

近江黒鶏もも **たれ** **塩** ..... 880円 (税込968円)

水口産のブランド鶏、味・歯ごたえ・食感・超一級品。

どんぐり豚ロース厚切り **たれ** **塩** ..... 850円 (税込935円)

上品なロースの風味を厚切りで。

どんぐり豚バラ一枚切り **たれ** **塩** ..... 830円 (税込913円)

脂の旨味をご堪能下さい。

どんぐり豚二種盛り **たれ** **塩** ..... 1,650円 (税込1,815円)

ロースとバラの二種盛です。

こっけい

滋賀県水口産ブランド鶏 **近江黒鶏**

親鳥はフランス生まれ、脂肪分が少なく、  
良質のタンパク質、ビタミンA・Eなどを多く含んだ肉鶏です。



宮崎  
ブランド  
ポーク

## どんぐりの恵み

生産者が過去体感した、「山幸の極み」を、皆様へ。

そんな思いから生まれた極上の豚肉です。

“どんぐり”とアサヒグループ研究開発センターの発行技術から生まれた

乳酸菌を与え育てた、コクがあるのにさっぱり、

歯切れよく臭みの少ない美味しい豚肉をぜひご賞味ください。

# 焼き物

---

ソーセージ(5本) … 580円 (税込638円)

にんにく …………… 390円 (税込429円)  
ブロックまたは1/2カット

にんにくホイル焼 … 580円 (税込638円)



左 ブロック 右 1/2カット

# 海の幸

---

ホタテ(4コ) 刺身用に使える貝柱を使用。 …… 780円 (税込858円)

# 薬味

---

刻み九条ネギ …………… 280円 (税込308円)

レモン(1カット) …………… 30円 (税込33円)

大根おろし …………… 200円 (税込220円)

おろしポン酢 …………… 280円 (税込308円)

おろしにんにく …………… 30円 (税込33円)

ポン酢 …………… 150円 (税込165円)

# 飯

豊かな土、きれいな水に恵まれた  
伊吹産の近江米コシヒカリ100%を使用



名物!!

石焼ピビンバ (スープ付) ..... 1,150円 (税込1,265円)

石焼チーズピビンバ (スープ付) ..... 1,380円 (税込1,518円)

特製ピビンバ ユッケがのっております。(スープ付) 1,300円 (税込1,430円)

ピビンバ (スープ付) ..... 750円 (税込825円)

ハーフ 510円 (税込561円)

カルビクッパ 柔らかく煮込んだ牛カルビ入りクッパ。..... 880円 (税込968円)

ハーフ 590円 (税込649円)

ユッケジャンクッパ 牛肉と野菜の辛口クッパ。..... 880円 (税込968円)

ハーフ 590円 (税込649円)

テールクッパ ..... 1,180円 (税込1,298円)

ハーフ 800円 (税込880円)

トリクッパ ..... 750円 (税込825円)

ハーフ 510円 (税込561円)

キムチクッパ ..... 880円 (税込968円)

ハーフ 590円 (税込649円)

クッパ ..... 750円 (税込825円)

ハーフ 510円 (税込561円)

もずくクッパ 沖縄県産のもずくを使ったあっさりクッパです。ほのかな酸味が  
あるヘルシーな和テイストで、特に女性の方・お子様にオススメです。 ... ハーフ 510円  
(税込561円)

お茶漬け ..... 490円 (税込539円)


ごはん ..... 小 250円 (税込275円)


中 300円 (税込330円) 大 380円 (税込418円)


# スープ & 麺

創業から変わらぬ手法で  
旨味を極限まで出した  
慶州自慢のスープの風味をお楽しみ下さい。

和牛テール肉を6時間じっくり煮込んだ慶州自慢のスープです。  
(1~2人分)

 **特製 テールスープ** 少し辛めの醤油風味。…………… 1,480円 (税込1,628円)  
ハーフ 990円 (税込1,089円)

 **テールスープ** コクのある塩味。…………… 1,380円 (税込1,518円)  
ハーフ 940円 (税込 1,034円)

 **慶州チゲ** 味噌ベースのスープに、渡り蟹、豚バラの旨味をプラス。 990円 (税込1,089円)  
そこに玉ねぎ、豆腐、キムチ、もやしナムル、  
ねぎ、そして玉子。熱々のうちに召し上がれ。

**カルビスープ** やわらかく煮込んだカルビの旨みが堪能できます。 ……580円 (税込638円)

**ユッケジャンスープ** 牛肉と野菜、そして味の決め手は特製タテギ。 580円 (税込638円)  
(※タテギ：唐辛子ベースの合わせ調味料)

**ワカメスープ** …………… 380円 (税込418円)

**たまごスープ** …………… 380円 (税込418円)

**ワカたまスープ** …………… 450円 (税込495円)

**もやしスープ** …………… 380円 (税込418円)

**もずくスープ** …………… 420円 (税込462円)

**慶州式 韓国冷麺** …………… 880円 (税込968円)

**慶州式 ピビン麺** …………… 880円 (税込968円)



テールスープ



慶州チゲ



韓国冷麺

# デザート



古株牧場のしぼりたて  
ミルクジェラート



…………… 420円 (税込462円)



とろ〜り手作り杏仁豆腐 **数量限定** … 380円 (税込418円)  
ミルクプリン風に仕上げました。



とろ〜り手作り杏仁豆腐 **数量限定**



手作り特製カスタードプリン **数量限定** 650円 (税込715円)  
全て手作りとなりますので、数に限りがございます。 ハーフ 400円 (税込440円)  
売り切れの際はご容赦下さい。

まるごとリンゴシャーベット …………… 580円 (税込638円)  
りんご本来のスッキリした甘みと優しい酸味が広がります。

まるごとミニパインシャーベット … 580円 (税込638円)  
パインの芳醇な甘さと酸味をお楽しみください。

ゆずシャーベット …………… 380円 (税込418円)  
焼肉の後にさっぱり。