

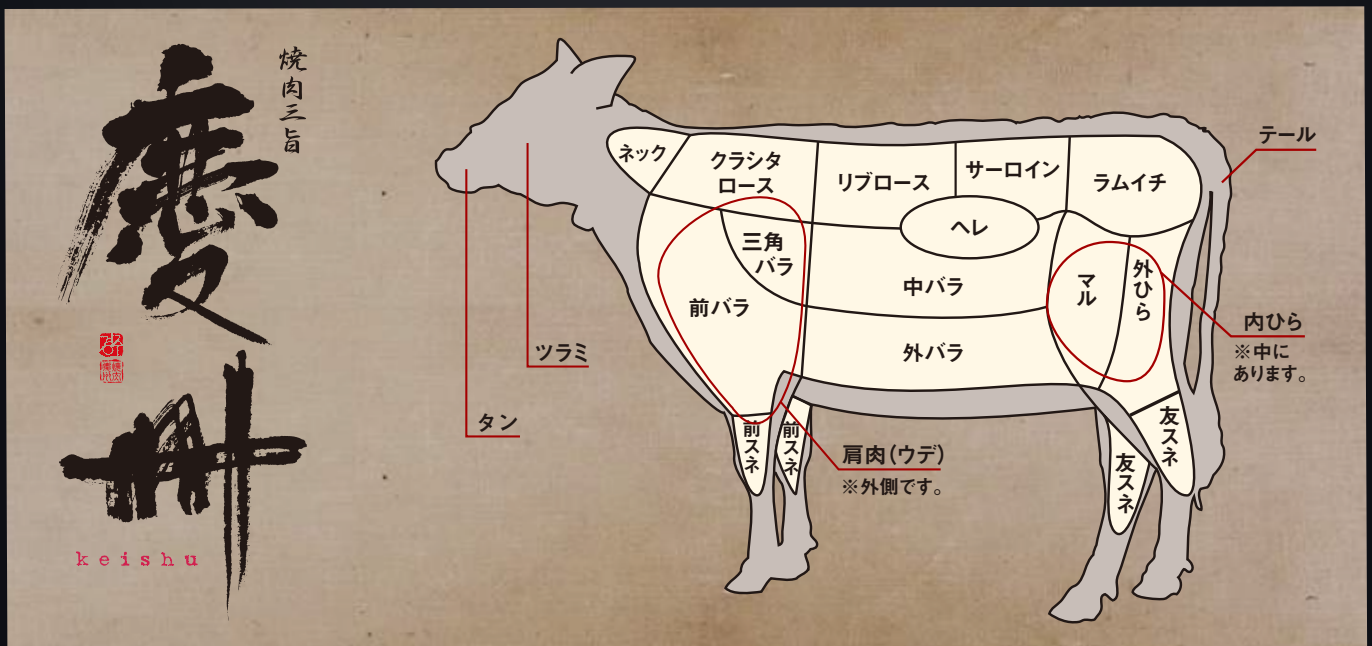


YAKINIKU KEISHU



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)

和風ユッケ 大葉、山芋、とろろ昆布を添え、昆布ベースの …………… 1,380円 (税込1,518円)
醤油ダレで仕上げております。

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 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
※入荷時のみ さらにその中でも根本のごく一部(10%)程度のも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 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)
※入荷時のみ

イカフェ 「フェ」はハンゲルで刺身の意。 …………… 850円 (税込935円)
生イカ、大根、キャベツ、自家製チョジャン。

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



自家製キムチ

- 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 360円 (税込396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)

- すじキムチチヂミ 近江牛すじと自家製キムチの相性抜群！ 650円 (税込715円)


おすすめ

- チヂミ 600円 (税込660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)

- ピリ辛スルメ 580円 (税込638円)


いち推し!!

- 近江牛すじポン やわらかく煮込んだ近江牛すじと 580円 (税込638円)
- 特製ポン酢の相性抜群。

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

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。

680円 (税込748円)

和風サラダ

定番のヘルシーサラダ。自家製ドレッシングが人気です。

580円 (税込638円)

チシャ

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)



トマトナムル

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。

焼きしゃぶ
に
オススメ!!

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)

おろしにんにく …… 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)



ロース部位

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

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ス肉を
たれ又は塩でどうぞ。(200g)

3,780円
(税込 4,158円)



特選ロース たれ 塩 2,280円 (税込 2,508円)

ハネシタ・サーロインを使用。最高の肉質のものだけを使用しております。究極の味わいをご堪能下さい。



上ロース たれ 塩

1,950円 (税込 2,145円)

リブロース・サーロインを使用。
柔らかさと風味は格別です。



ロース たれ 塩

1,380円 (税込 1,518円)

クラシタロース・リブロースを使用。
当店自慢のロースです。



売り切れ御免!

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。

赤身 たれ 塩 1,200円 (税込1,320円)

カルビ部位

焼肉の王道、濃厚な旨みと風味を楽しむことができます。

特選カルビ たれ 塩 三角バラを使用。口の中に広がる肉汁の旨み。 **2,080円** (税込 2,288円)



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。



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。



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。



天下一 (焼きしゃぶ) **980円**
(税込 1,078円)

噛むほどに凝縮された肉の旨みが口の中で広がります。塩がおすすめです。しっかりした肉質ですので食べやすいように薄めにカットしております。



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。



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。

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。



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!



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

並ミノ **たれ** **塩**

750円
(税込 825円)

食感が強い薄い部位を使用。
和牛ならではの強い味わいが魅力。

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。



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。
サクツとした食感で、あっさりしていてクセになる味。



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!



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!



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。



舌

タンツラ 塩 980円
(税込 1,078円)

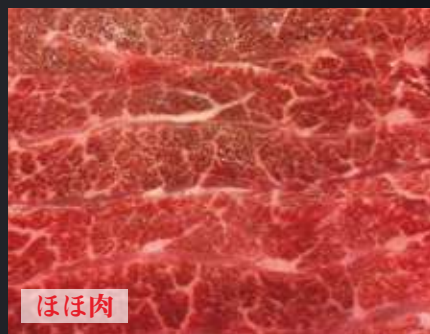
タンのリンパ周りに付いている食感の強い部位です。噛む程に旨みがあります。こだわり特製ポン酢でどうぞ。



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!



第二胃

ハチノス たれ 塩 750円
(税込 825円)

形状が蜂の巣に似てること由来しております。丁寧に皮を剥き、特殊な下処理を施しているため、適度な柔らかさと食感を実現しました。



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。

鶏 & 豚

こっけい
近江黒鶏もも **たれ** **塩** 水口産のブランド鶏、味・歯ごたえ・食感・超一級品。 … 880円 (税込968円)

若鶏もも **たれ** **塩** …………… 750円 (税込825円)

吟味 豚トロ **たれ** **塩** 国産(鹿児島・宮崎)ならではの風味と食感は格別。 … 900円 (税込990円)

どんぐり豚ロース厚切り **たれ** **塩** 上品なロースの風味を厚切りで。 … 850円 (税込935円)

どんぐり豚バラ一枚切り **たれ** **塩** 脂の旨味をご堪能下さい。 …… 830円 (税込913円)

どんぐり豚二種盛り **たれ** **塩** ロースとバラの二種盛です。 …… 1,650円 (税込1,815円)

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

乳酸菌を与えて育てた、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。

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^o 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^o 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)

すじキムチクッパ コラーゲンとカプサイシンの夢のコラボ! 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 ハーフ 510円 (税込561円)

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。

お茶漬け 450円 (税込495円)

ごはん 小 280円 (税込308円)

中 360円 (税込396円) 大 400円 (税込440円)

スープ

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 …………… 1,480円
(税込1,628円)

少し辛めの醤油風味。

ハーフ 990円 (税込1,089円)



テールスープ …………… 1,380円
(税込1,518円)

コクのある塩味。

ハーフ 940円 (税込1,034円)



テールスープ

カルビスープ …………… 580円 (税込638円)

やわらかく煮込んだカルビの旨みが堪能できます。

ユッケジャンスープ …………… 580円 (税込638円)

牛肉と野菜、そして味の決め手は特製タテギ。(※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)



トック うるち米を使った韓国のお餅を野菜と共に …………… 780円 (税込858円)
スープで煮込んでおります。

ハーフ 530円 (税込583円)

みそ汁 …………… 250円 (税込275円)

麺 & 鍋

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)

ラーメン(醤油味) …… 650円 (税込715円)



韓国冷麺

慶州伝統の逸品「チゲ」

※ 3人前より大鍋できます

慶州チゲ …………… 980円 (税込1,078円)

味噌ベースのスープに、渡り蟹、豚バラの旨味をプラス。
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。



慶州チゲ

サムゲタン …………… 1,880円 (税込2,068円)

薬効いっぱい胶原蛋白豊富です。



サムゲタン

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

有頭エビ(2尾) …… 550円 (税込605円)

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

イカ姿焼き たれ 塩 …… 580円 (税込638円)

海鮮焼(3種盛) …… 1,180円 (税込1,298円)
海老1尾、ホタテ2個、イカ姿焼き

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)

ぼん酢 …… 150円 (税込165円)

デザート



とろ〜り手作り杏仁豆腐

数量限定

…………… 380円

ミルクプリン風に仕上げました。

(税込418円)

古株牧場のしぼりたて
ミルクジェラート



…………… 420円 (税込462円)

北海道ソフトクリーム …………… 450円 (税込495円)

黒蜜きなこ …………… 520円 (税込572円)

白玉小倉 …………… 520円 (税込572円)

ストロベリー …………… 520円 (税込572円)

マンゴー …………… 520円 (税込572円)

パリパリチョコ …………… 520円 (税込572円)

小倉あん、白玉3つ、黒蜜きなこ 各50円 (税込55円)

シャーベット各種

詳しくはメニュースタンドを御覧ください。



とろ〜り手作り杏仁豆腐

数量限定



ソフトクリーム



ストロベリー