

厳選肉

TAKEOUT

専用容器でのお渡しとなります。



塩、

塩味は鮮度が命です。

shio

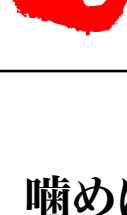
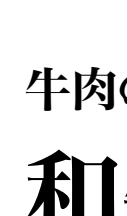
menu 01	 当日物新鮮5品の盛り合わせ。 名物おまかせ塩盛5品	2,366円 (税込)
menu 02	黒いダイヤと言われる和牛の牛タンを豪快に短冊カットしました。 特選塩タン短冊	2,700円 (税込)
menu 03	食感・香り・味ともに最高です。 特選塩タン	1,761円 (税込)
menu 04	 根元から中心までの霜降り部分を使用。 上塩タン	1,275円 (税込)
menu 05	中心から先の部分を使用。 並塩タン	972円 (税込)
menu 06	ごま油の効いたシャキシャキネギと塩タンの相性バツグンです。 特選ネギ塩タン	1,890円 (税込)
menu 07	味付けネギがタンの旨味を引き出します。 上ネギ塩タン	1,404円 (税込)
menu 08	中心から先の部分のネギ塩タン。 並ネギ塩タン	1,102円 (税込)
menu 09	まさにあごがはずれそうな旨さです。品切れご容赦。 和牛塩あご	1,005円 (税込)
menu 10	新鮮なハツを両面かるく炙ってお召し上がりください。 和牛塩ハツ	864円 (税込)
menu 11	心臓から出ている一番太いバイパス部分。コリコリ新食感! 和牛塩ポッポ	778円 (税込)
menu 12	第一胃の上部を薄切りにしました。炙ってどうぞ。 塩ミノ	1,048円 (税込)
menu 13	けんとんのネック(首)の部分。コラーゲンが多く旨味も濃厚! 塩豚トロ	832円 (税込)
menu 14	 塩豚トロと薬味をサンチュやサニーレタスに巻いてあっさりどうぞ。 サムギョプサル (めいらく苑風)	1,404円 (税込)
menu 15	朝びきのかしわです。 桜島どり	746円 (税込)



たれ、

お肉の味を生かすめいらく苑秘伝のたれです。

tare

menu 16	 めいらく苑名物のハラミ。そんなじよそこの物とは「わけ」が違います。 和牛上スカート	1,761円 (税込)
menu 17	人気のスカートは他店というハラミの部位。 和牛並スカート	1,296円 (税込)
menu 18	 この旨さ、まさにお肉の王様。 和牛カルビ	1,264円 (税込)
menu 19	 ビタミン・ミネラルがたっぷり。炙る位でどうぞ! 和牛ロース (うで)	1,264円 (税込)
menu 20	 肉の旨味が凝縮されていて赤味好きの方には、たまりません。 和牛サガリ	1,761円 (税込)
menu 21	嚼めば嚼む程味わい深い。品切れご容赦。 和牛あご	1,005円 (税込)
menu 22	牛肉の旨味が凝縮されています。 和牛すじ焼き	864円 (税込)
menu 23	けんとんのネック(首)の部分。 豚トロ	832円 (税込)



味噌、

当店独自の製法で赤みそと白みそをブレンドしました。

miso

menu 24	シャキシャキの食感が身上です。 和牛テッチャン	864円 (税込)
menu 25	 プリプリこの旨さはたまりません。 和牛ホルモン	843円 (税込)
menu 26	ビタミンの王様。女性の方に特にオススメです。 和牛レバー	951円 (税込)
menu 27	第二胃と第三胃のつなぎ目の部分。一頭から200g程しかとれません。 和牛ヤン	810円 (税込)
menu 28	淡泊な肉質。焼き過ぎにご注意下さい。 和牛ハツ	864円 (税込)
menu 29	第一胃上部などを使用しています。 上ミノ	1,048円 (税込)

 特選・希少部位tokusen
kishoubui

menu 30	最高級和牛5等級のヒレ。超やわらかくてビックリです。 和牛特選ヒレ ☐ 塩 ☐ タレ	3,564円 (税込)
menu 31	厳選したリブローズ・サーロインを使用。やわらかく深みのある味わい。 和牛特選ロース ☐ 塩 ☐ タレ	2,214円 (税込)
menu 32	甘味と旨味が超濃厚!白い御飯が欲しくなります。 和牛特選カルビ ☐ 塩 ☐ タレ	1,998円 (税込)
menu 33	めいらく苑名物のハラミの一番身厚の所をサイコロカットしました。 和牛特選スカート ☐ 塩 ☐ タレ	2,160円 (税込)
menu 34	つばで漬けた深い旨味。 和牛特選つば漬カルビ ☐ タレ	1,912円 (税込)
menu 35	ヒレ肉にヒモ状に付いている部分。やっぱり味は「ヒレ」です。 和牛特選ヒレヒモ ☐ 塩 ☐ タレ	2,376円 (税込)
menu 36	別名ザブトン。鮮やかな霜降りで旨味が濃厚です。 和牛特選はねした ☐ 塩 ☐ タレ	2,862円 (税込)
menu 37	肩甲骨の内側の部分。お口でとろけます。 和牛特選みすじ ☐ 塩 ☐ タレ	1,998円 (税込)



MENU

TAKEOUT

専用容器でのお渡しとなります。



飯、

めいらく苑こだわりの味を堪能してください。

meshi

menu
39



他店とは違う味!タレの風味が香ばしい!お肉・玉子入りです。

石焼ピビンバ

1,372円(税込)



ご飯も付いた
ピビンバ

ご飯
付き

menu
40



お野菜の五日ご飯。よく混ぜてどうぞ。

ピビンバ(スープ付)

810円



具材
のみ

自宅のご飯で
お得にピビンバ

menu
41

自宅のご飯にのせれば出来上がり。

ピビンバセット(具材のみ)

648円(税込)

menu
42

食べすぎや飲みすぎの方も大丈夫!テールの旨味を最大限凝縮させたメの一品。

テールのお粥

843円(税込)

menu
43

コクのあるお雑炊。栄養満点です。

テールクッパ 塩

レギュラー 1,080円(税込)

menu
44

最後の締めには定番の醤油味で。

テールクッパ 醤油

レギュラー 1,080円(税込)

menu
45

ユッケジャンスープをふんわり玉子でとじたお雑炊です。

ユッケジャンクッパ

レギュラー 940円(税込)

menu
46

ユッケジャンスープをふんわり玉子でとじたお雑炊です。

カルビクッパ

レギュラー 940円(税込)

menu
47

あっさり塩味をふんわり玉子でとじました。

クッパ

レギュラー 735円(税込)

menu
48

肉との相性は最強!? シンプル イズ ベスト。

ライス

小 216円(税込) 中 270円(税込) 大 378円(税込)

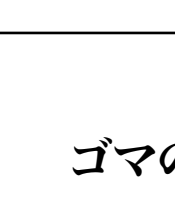


麺、

自宅で焼肉の締めやお食事にどうぞ。

men

menu
49



名古屋コーチンのガラベースのスープにシコシコ麺。絶品です。

名物盛岡冷麺

918円(税込)

menu
50

ゴマの香りと自家製ラー油が絶品です!締めの一品にどうぞ。

坦々冷麺

918円(税込)

menu
51

シコシコのきねうどんに熱々のユッケジャンスープをかけました。

ユッケジャンうどん

レギュラー 940円(税込)

menu
52

シコシコのきねうどんに熱々のカルビスープをかけました。

カルビうどん

レギュラー 940円(税込)



電子レンジ
再加熱対応

汁、

電子レンジで温め直しもできる容器でご提供。

shiru

menu
53

12時間じっくり煮込んだ真っ白なスープです。

テールスープ 塩

レギュラー 972円(税込)

menu
54

ずいきと白菜が醤油味を引き立てています。

テールスープ 醤油

レギュラー 972円(税込)

menu
55



牛肉・野菜・ナムルをコチュジャンで炒めて仕上げました。

ユッケジャンスープ

レギュラー 810円(税込)

menu
56



めいらく苑の人気スープ。

カルビスープ

レギュラー 810円(税込)

menu
57

ふんわり玉子にあっさり塩味。

玉子スープ

レギュラー 627円(税込)

menu
58

モヤシ・ホウレン草・野菜の入った塩仕立て。スッキリします。

野菜スープ

レギュラー 627円(税込)

menu
59

ミネラルたっぷり。

ワカメスープ

レギュラー 594円(税込)

menu
60

当店は合わせ味噌を使用。だしの風味が効いています。

味噌汁

270円(税込)



漬物、

tsukemono

当店自慢の自家製漬物です。

menu
61

白菜、きゅうり、大根の盛り合わせ。

キムチの盛り合わせ1,070円(税込)

menu
62

甘味と辛味の中に旨味があります。

白菜キムチ 508円(税込)

menu
63

キュウリのキムチ。辛さ控えめです。

オイキムチ 508円(税込)

menu
64

大根のキムチです。

カクテキ 508円(税込)

menu
65

タラのエラ部分を辛く味付けしたものです。

チャンジャ 832円(税込)

脇役、

wakiyaku

旨味を更に引き立てます。

menu
74

ごま油の香りがよく、ネギ好きの方はハマります!

味付けネギ 324円(税込)

menu
75

ごま油の香りと塩加減が絶妙。

韓国のり 303円(税込)

菜、

sai

お肉もいいけど野菜もお忘れなく。

menu
66

当店オリジナルドレッシング。

めいらく苑サラダ

レギュラー 854円(税込)

ハーフ 681円(税込)

menu
67

ピリッと韓国風に。

韓国風ピリカラサラダ 746円(税込)

menu
68

お肉を包んで自家製みそでどうぞ。

サンチュ 540円(税込)

menu
69

お野菜の和え物5種です。

ナムル 627円(税込)

menu
70

大豆モヤシ。おつまみに最高です。

豆モヤシ 605円(税込)

menu
71

炭火で焼いて香ばしくどうぞ。

野菜焼 735円(税込)

menu
72

青森県産のニンニクをごま油で揚げました。

ニンニク揚げ 810円(税込)

menu
73

青森県産のニンニクを薄切りにしました。

生ニンニクのスライス 648円(税込)