

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 | 鷹 当日物新鮮5品の盛り合わせ。 名物おまかせ塩盛5品 | 2,442円 (税込) |
| menu 02 | 最上級のタンを豪快に短冊カットしました。この厚さと食感をご堪能ください。 | 特選塩タン短冊 2,860円 (税込) |
| menu 03 | 食感・香り・味ともに最高です。 | 特選塩タン 1,870円 (税込) |
| menu 04 | 鷹 根元から中心までの霜降り部分を使用。 | 上塩タン 1,320円 (税込) |
| menu 05 | 中心から先の部分を使用。 | 並塩タン 990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 2,002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 1,452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 1,122円 (税込) |
| menu 09 | まさにあごはずれそうな旨さです。品切れご容赦。 | 塩あご 1,045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。 | 塩ハツ 891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! | 塩ポツポ 825円 (税込) |
| menu 12 | 第一胃の上等部を薄切りにしました。炙ってどうぞ。 | 塩ミノ 1,078円 (税込) |
| menu 13 | けんとのネック(首)の部分。コラーゲンが多く旨味も濃厚! | 塩豚トロ 869円 (税込) |
| menu 14 | 鷹 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) 入舟・別邸限定 | 1,485円 (税込) |
| menu 15 | 九州産のかしわです。 | 桜島どり 759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 | 鷹 めいらく苑名物のハラミ。そんじょそらの物とは「わけ」が違います。 | 上スカート 2,145円 (税込) |
| menu 17 | 人気のスカートは他店でいうハラミの部位。 | 並スカート 1,650円 (税込) |
| menu 18 | 鷹 この旨さ、まさにお肉の王様。 | カルビ 1,320円 (税込) |
| menu 19 | 鷹 ビタミン・ミネラルがたっぷり。炙る位でどうぞ! | ロース (うで) 1,320円 (税込) |
| menu 20 | 鷹 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。 | サガリ 2,145円 (税込) |
| menu 21 | 噛めば噛む程味わい深い。品切れご容赦。 | あご 1,045円 (税込) |
| menu 22 | 牛肉の旨味が凝縮されています。 | すじ焼き 880円 (税込) |
| menu 23 | けんとのネック(首)の部分。 | 豚トロ 869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。 | テッチャン 935円 (税込) |
| menu 25 | 鷹 プリプリこの旨さはたまりません。 | ホルモン 902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。 | レバー 968円 (税込) |
| menu 27 | 淡泊な肉質。焼き過ぎにご注意下さい。 | ハツ 891円 (税込) |
| menu 28 | 第一胃上部などを使用しています。 | 上ミノ 1,078円 (税込) |



鷹 特選和牛・希少部位

| | | |
|---------|-------------------------------|--|
| menu 29 | めいらく苑厳選のヒレ。超やわらかくてビックリです。 | 特選ヒレ 塩 or タレ 3,795円 (税込) |
| menu 30 | やわらかく深みのあるリブロス・サーロイン。 | 特選ロース 塩 or タレ 2,420円 (税込) |
| menu 31 | 甘味と旨味が超濃厚!白いご飯が欲しくなります。 | 特選カルビ 塩 or タレ 2,145円 (税込) |
| menu 32 | めいらく苑名物のハラミの一番身厚の部位。 | 特選スカート 塩 or タレ 2,585円 (税込) |
| menu 33 | 壺で漬け込んだ深い旨味。 | 特選壺漬けカルビ(カキノミ) タレ 1,980円 (税込) |
| menu 34 | 壺で漬け込んだ深い旨味。 | 特選壺漬けカルビ(ショートリブ) タレ 1,485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。 | 特選ヒレヒモ 塩 or タレ 2,640円 (税込) |
| menu 36 | 肩甲骨の内側の部分。お口でとろけます。 | 特選みすじ 塩 or タレ 2,145円 (税込) |



MENU

TAKEOUT

専用容器でのお渡しとなります。

焼肉・冷麺
MEIRAKUEN

飯、

めいらく苑こだわりの味を堪能してください。

meshi

menu 37



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

1,397円(税込)

ご飯も付いた
ピビンバご飯
付き

menu 38



お野菜の五目ご飯。よく混ぜてどうぞ。

ピビンバ(スープ付)

880円(税込)

具材
のみ自宅のご飯で
お得にピビンバ

menu 39

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)

737円(税込)

menu 40

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

913円(税込)

menu 41

コクのあるお雑炊。栄養満点です。

テールクツパ 塩

レギュラー 1,100円(税込) ハーフ 880円(税込)

menu 42

最後の締めには定番の醤油味で。

テールクツパ 醤油

レギュラー 1,100円(税込) ハーフ 880円(税込)

menu 43

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。

ユッケジャンクツパ

レギュラー 957円(税込) ハーフ 770円(税込)

menu 44

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。

カルビクツパ **本店限定**

レギュラー 957円(税込) ハーフ 770円(税込)

menu 45

あっさり塩味をふんわり玉子でとじました。

クツパ

レギュラー 770円(税込) ハーフ 638円(税込)

menu 46

肉との相性は最強!? シンプル イズ ベスト。

ライス

●小 253円(税込) ●中 308円(税込) ●大 418円(税込)



麺、

自宅で焼肉の締めやお食事にどうぞ。

men

menu 47



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

1,012円(税込)

menu 48

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

1,012円(税込)

menu 49

シコシコのきねうち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 957円(税込)

menu 50

シコシコのきねうちどんに熱々のカルビスープをかけました。

カルビうどん **本店限定**

レギュラー 957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 51

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 990円(税込) ハーフ 737円(税込)

menu 52

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 990円(税込) ハーフ 737円(税込)

menu 53



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 858円(税込) ハーフ 660円(税込)

menu 54



本店限定の人気スープ。

カルビスープ **本店限定**

レギュラー 858円(税込) ハーフ 660円(税込)

menu 55

ふんわり玉子にあっさり塩味。

玉子スープ

レギュラー 682円(税込) ハーフ 550円(税込)

menu 56

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 682円(税込) ハーフ 550円(税込)

menu 57

ミネラルたっぷり。

ワカメスープ

レギュラー 638円(税込) ハーフ 506円(税込)

menu 58

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

308円(税込)



漬物、

tsukemono

当店自慢の自家製漬物です。

menu 59

白菜、きゅうり、大根の盛り合わせ。

キムチの盛り合わせ 1,100円(税込)

menu 60

甘味と辛味の中に旨味があります。

白菜キムチ 539円(税込)

menu 61

キュウリのキムチ。辛さ控えめです。

オイキムチ 539円(税込)

menu 62

大根のキムチです。

カクテキ 539円(税込)

menu 63

タラのエラ部分を辛く味付けしたものです。

チャンジャ 847円(税込)

脇役、

wakiyaku

旨味を更に引き立てます。

menu 72

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 385円(税込)

menu 73

ごま油の香りと塩加減が絶妙。

韓国のり 308円(税込)

菜、

ドレッシング別添え

お肉もいけど野菜もお忘れなく。

menu 64

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 891円(税込)

ハーフ 715円(税込)

menu 65

ピリッと韓国風に。

韓国風ピリカラサラダ 781円(税込)

menu 66

お肉を包んで自家製みそでどうぞ。

サンチュ 550円(税込)

menu 67

お野菜の和え物5種です。

ナムル 682円(税込)

menu 68

大豆モヤシ。おつまみに最高です。

豆モヤシ 660円(税込)

menu 69

季節野菜の盛り合わせ。

野菜焼 792円(税込)

menu 70

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 847円(税込)

menu 71

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 407円(税込)