MENU_001

容器代を含む価格です。

厳選肉

TAKEOUT

専用容器でのお渡しとなります。

炭火焼肉・冷麺
めいらく苑
MEIRAKUEN

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	2,475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	3,080円（税込）
menu 03	食感･香り･味ともに最高です。	特選塩タン	2,090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	1,540円（税込）
menu 05	中心から先の部分を使用。	並塩タン	1,078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	2,145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	1,672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	1,210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。	塩あご	1,100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	935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!	塩ポッポ	858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	1,133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	902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) 入舟･別邸限定	1,540円（税込）
menu 15	九州産のかしわです。	桜島どり	825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。そんじょそこらの物とは「わけ」が違います。	上スカート	2,530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	2,035円（税込）
menu 18	この旨さ、まさにお肉の王様。	カルビ	1,430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!	ロース (うで)	1,430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。	サガリ	2,530円（税込）
menu 21	噛めば噛む程味わい深い。品切れご容赦。	あご	1,100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	けんとんのネック（首）の部分。コラーゲンが多く旨味も濃厚!	豚トロ	902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	990円（税込）
menu 25	プリプリ!この旨さはたまりません。	ホルモン	946円（税込）
menu 26	ビタミンの王様。女性の方に特にお薦めです。	レバー	990円（税込）
menu 27	淡泊な肉質。焼き過ぎにご注意下さい。	ハツ	935円（税込）
menu 28	第一胃上部などを使用しています。	上ミノ	1,133円（税込）

特選和牛・希少部位

tokusen kishoubui

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	4,070円（税込）
menu 30	やわらかく深みのあるリブロース･サーロイン。	特選ロース 塩 or タレ	2,750円（税込）
menu 31	甘味と旨味が超濃厚!白い御飯が欲しくなります。	特選カルビ 塩 or タレ	2,420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	2,970円（税込）
menu 33	壺で漬け込んだ深い旨味。	特選壺漬けカルビ（カイノミ） タレ	2,035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	1,540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	2,750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	2,365円（税込）

MENU_002

容器代を含む価格です。

MENU

TAKEOUT

専用容器でのお渡しとなります。

炭火焼肉・冷麺
めいらく苑
MEIRAKUEN

飯、 meshi

めいらく苑こだわりの味を堪能してください。

menu 37	石焼ピビンバ	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。	1,485円（税込）

menu 38	ピビンバ（スープ付）	お野菜の五目ご飯。よく混ぜてそうぞ。	935円（税込）
menu 39	ピビンバセット（具材のみ）	ご自宅のご飯にのせれば出来上がり。	756円（税込）

menu 40	テールのお粥	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〆の一品。	968円（税込）		
menu 41	テールクッパ 塩	コクのあるお雑炊。栄養満点です。	レギュラー 1,265円（税込）	ハーフ 1,045円（税込）	
menu 42	テールクッパ 醤油	最後の締めには定番の醤油味で。	レギュラー 1,265円（税込）	ハーフ 1,045円（税込）	
menu 43	ユッケジャンクッパ	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。	レギュラー 990円（税込）	ハーフ 825円（税込）	
menu 44	カルビクッパ 本店限定	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。	レギュラー 1,023円（税込）	ハーフ 825円（税込）	
menu 45	クッパ	あっさり塩味をふんわり玉子でとじました。	レギュラー 869円（税込）	ハーフ 737円（税込）	
menu 46	ライス	肉との相性は最強!? シンプル イズ ベスト。	小 297円（税込）	中 352円（税込）	大 462円（税込）

麺、 men

自宅で焼肉の締めやお食事にどうぞ。

menu 47	名物盛岡冷麺	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。	1,078円（税込）
menu 48	坦々冷麺	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。	1,078円（税込）
menu 49	ユッケジャンうどん	シコシコのきねうちうどんに熱々のユッケジャンスープをかけました。	レギュラー 990円（税込）
menu 50	カルビうどん 本店限定	シコシコのきねうちうどんに熱々のカルビスープをかけました。	レギュラー 1,023円（税込）

汁、 shiru

電子レンジで温め直しもできる容器でご提供。

menu 51	テールスープ 塩	12時間じっくり煮込んだ真っ白なスープです。	レギュラー 1,078円（税込）	ハーフ 825円（税込）
menu 52	テールスープ 醤油	ずいきと白才菜が醤油味を引き立てています。	レギュラー 1,078円（税込）	ハーフ 825円（税込）
menu 53	ユッケジャンスープ	牛肉·野菜·ナムルをコチュジャンで炒めて仕上げました。	レギュラー 880円（税込）	ハーフ 693円（税込）
menu 54	カルビスープ 本店限定	本店限定の人気スープ。	レギュラー 913円（税込）	ハーフ 715円（税込）
menu 55	玉子スープ	ふんわり玉子にあっさり塩味。	レギュラー 748円（税込）	ハーフ 616円（税込）
menu 56	野菜スープ	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。	レギュラー 748円（税込）	ハーフ 583円（税込）
menu 57	ワカメスープ	ミネラルたっぷり。	レギュラー 660円（税込）	ハーフ 528円（税込）
menu 58	味噌汁	当店は合わせ味噌を使用。だしの風味が効いています。	308円（税込）	

漬物、 tsukemono

当店自慢の自家製漬物です。

menu 59	キムチの盛り合わせ	白菜、きゅうり、大根の盛り合わせ。	1,155円（税込）
menu 60	白菜キムチ	甘味と辛味の中に旨味があります。	550円（税込）
menu 61	オイキムチ	キュウリのキムチ。辛さ控えめです。	550円（税込）
menu 62	カクテキ	大根のキムチです。	550円（税込）
menu 63	チャンジャ	タラのエラ部分を辛く味付けしたものです。	869円（税込）

脇役、 wakiyaku

旨味を更に引き立てます。

menu 72	味付けネギ	ごま油の香りがよく、ネギ好きの方はハマります!	418円（税込）
menu 73	韓国のり	ごま油の香りと塩加減が絶妙。	308円（税込）

菜、 sai

ドレッシング別添え

お肉もいいけど野菜もお忘れなく。

menu 64	めいらく苑サラダ	当店オリジナルドレッシング。	レギュラー 935円（税込） ハーフ 759円（税込）
menu 65	韓国風ピリカラサラダ	ピリッと韓国風に。	847円（税込）
menu 66	サンチュ	お肉を包んで自家製みそでどうぞ。	550円（税込）
menu 67	ナムル	お野菜の和え物5種です。	715円（税込）
menu 68	豆モヤシ	大豆モヤシ。おつまみに最高です。	693円（税込）
menu 69	野菜焼	季節野菜の盛り合わせ。	792円（税込）
menu 70	ニンニク揚げ	青森県産のニンニクをごま油で揚げました。	858円（税込）
menu 71	生ニンニクのスライス	青森県産のニンニクを薄切りにしました。	418円（税込）