

焼肉すだく浮世亭

肉匠

集
集
集
方吉

※季節、食材の仕入れ状況により、一部内容を変更する場合があります。
※当店の値段表記はすべて税込表記とさせていただきます。
※お会計時に別途サービス料として10%頂戴しております。 予めご了承ください

近江牛肉前菜

サーロイン雪塩ユツケ

ニ〇〇〇

低温調理赤身ユツケ

ニ〇〇〇

霜降り炙り刺し

ニ〇〇〇

赤身ユツケボン酢

ニ〇〇〇

赤身肉寿司

一〇〇〇

霜降り肉寿司

一〇〇〇

自家製近江キムチ

白菜キムチ

八〇〇

大根キムチ

八〇〇

オイキムチ

八〇〇

キムチ三種盛り

一〇〇〇

梅キムチ

九〇〇

前菜

浮世亭塩サラダ

一〇〇〇

チヨレギサラダ

一〇〇〇

サンチュ

八〇〇

糠漬けきゅうり

五〇〇

もやしナムル

五〇〇

きのこナムル

五〇〇

葱ナムル

五〇〇

パプリカナムル

五〇〇

お任せナムル三種盛り

一〇〇〇

浮世亭の熟成近江牛

タン

近江牛カルビ 一七〇〇

上カルビ 二二〇〇

特選赤身ロース 二四〇〇

特選霜降りカルビ 二五〇〇

ロース浮世切り 二五〇〇

※ロースの繊維を残し食感を楽しんで頂く商品です

名物 近江牛ミルフィーユ 二〇〇〇

※極薄カットの赤身を重ねたまま焼いて頂く商品です
玉子を絡めて頂く日より一層お楽しみいただけます

特選玉子・おろしポン酢 各三〇〇

熟成大判サーロイン 二八〇〇

サーロインブロックカット 二五〇〇

うすぎり うきよたん れもんそえ

薄切り浮世舌 (檸檬添え) 一八〇〇

※皮と種を取った輪切檸檬と一緒に召し上がり下さい

にくじるばくはったん

肉汁爆発舌 (一個) 一〇〇〇

※味付けねぎをタンで包んだ商品です

ごくあつぎり まんごーたん

極厚切り芒果舌 二五〇〇

※極厚切のタンです。一番柔らかいタン元を使用しています。数量限定。

あつぎり うきよたん

厚切り浮世舌 一八〇〇

※薄切りより少し厚めにカットした上塩タンです

ちよううすぎり べにはなたん

超薄切り紅華舌 一八〇〇

※タン先を極薄にスライスした赤身タンです。
てっさのような食感をお楽しみいただけます。

熟成近江牛フィレ

一品焼物

季節野菜とフィレの壺漬け 二八〇〇

北海道ボイルコーン 六〇〇

近江牛シヤトーブリアン 三九〇〇

淡路産玉ねぎ 五〇〇

近江牛フィレ切り落とし 二二〇〇

(数量限定)

にんにくホイル焼き 六〇〇

ホルモン

焼りんご 五〇〇

名物

上ホルモン原始焼き 一五〇〇

焼野菜・きのこ盛合せ 一〇〇〇

レバーシヤトーブリアン 一五〇〇

焼野菜盛合せ 一〇〇〇

厚切りミノ 一五〇〇

ホルモン三種盛り 二二〇〇

焼きのこ盛合せ 一〇〇〇

近江牛ソーセージ(三本) 一二〇〇

海鮮盛合せ 二〇〇〇

御飯物

土鍋炊近江米乃銀舍利二合 一〇〇〇

追加1合 五〇〇

※ご注文頂いてから炊き始めますので四〇分程
お時間を頂いております。

中ライス 三〇〇

石焼ビビンバ 一〇〇〇

至極の肉飯 一〇〇〇

社長のたくあん 四〇〇

麺・スープ

盛岡冷麺 一二〇〇

九条ねぎうどん 一三〇〇

ソルロントン 一五〇〇

ユツケジャンスープ 一三〇〇

わかめスープ 五〇〇

たまごスープ 五〇〇

わかたまスープ 六〇〇

※追加料金にて温麺・クッパできます
温麺十二〇〇円・クッパ十一〇〇円

デザート

季節の濃厚アイス

近江牛牛脂入りチョコクッキー味

五〇〇

舞天女バニラ

五〇〇

渋皮栗

五〇〇

ラムレーズン

五〇〇

濃い抹茶

五〇〇

柚子シヤーベツト

五〇〇

いもびじん

芋美人

七〇〇

※蒸しさつま芋をキヤラメリゼしてフルーツとアイスを添えました
ちようのうこうむしぷりん

超濃厚蒸卵菓子

七〇〇

※卵多めの蒸しプリンです。ノーマルとその日の特別味がございます。