

伝統の味

名物

名古屋甘辛焼肉 和牛カルビ

日本一のコスパに挑戦
昭和五十一年創業以来
こだわりの技いた逸品

690円



タン

塩タン薄切り

690円

タンの三種盛り

690円

(ねぎタン・みそタン・塩だれタン)

タンあご

490円

塩だれタン

490円

厚切りタン

690円

葱タン

690円



肉寿司

握り四種盛り

990円

つらみ

190円

タン

290円

サーロイン

390円

大トロ

390円



刺身

和牛ユツケ風

レアステーキ

890円



カルビ

和牛カルビ

690円

和牛赤身カルビ

490円

和牛上カルビ

990円

ロース

和牛霜降りロース外塩

690円

和牛赤身ロース(五秒焼き)外塩

690円

和牛ロースのわさび醤油焼き

890円

赤身

ツラミの塩焼き

490円

ツラミのにんにくすき焼き

690円

特選ハラミ外塩

890円

にんにくネギハラミ

890円

ホルモン

和牛ホルモン外塩

490円

牛すじ外塩

490円

和牛レバテキ焼き用外塩

490円

厚切りミノ外塩

590円



鶏豚

鶏せせり外塩

490円

ポークウインナー

390円

トントロ

490円

特選

厚切り上ロースの塩

990円

霜降り三角バラのタレ

990円

霜降り上サーロイン

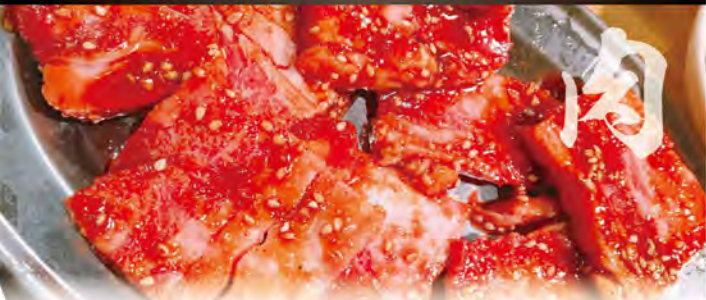
990円

すだちポン酢

990円

*価格は全て税別表記となっております。

食材へのこだわり



創業当初よりこだわり続けてきた確かな技術と目利きのちからで厳選した黒毛和牛A4〜A5等級をどこよりもお値打ちにご提供。



お食事にお酒の肴に。和牛の甘味たっぷりのホルモンは格別。



つやがありもっちりとした味わいの愛知県産コシヒカリを使用しています。



工場で徹底された衛生管理で水耕栽培されている無菌の「クリエーフ」を使用しています。

その他

- ごま塩きゅうり 290円
- ピリ辛もやし 290円
- 白菜キムチ 390円
- きゅうりのキムチ 420円
- キムチ盛り 490円
- 和風ナムル 490円
- 焼き野菜 380円
- ニンニクホイール 200円

石焼・ビビンバ

- 石焼ビビンバ 690円
- ビビンバ 560円

ごはん

- 御飯 小 270円
- 中 250円
- 大 290円

スープ・雑炊・麺

- ベジテールスープ 590円
- ベジキテールスープ 690円
- ベジテール雑炊 690円
- 玉子スープ 300円

サラダ

- 味樹園サラダ ハーフ 390円
- チサバ(サンチュ) 390円
- 690円

デザート

- とろ〜り半熟プリン 390円
- バニラアイス 290円
- 柚子シャーベット 290円
- カタラーナ 590円

*価格は全て税別表記となっております。



大小宴会 承ります

飲み放題

コース
価格に **+1000円**で



90分

堀田店限定コース

堪能コース

キムチ2種
ピリ辛もやし
サラダ
タン3種盛り
つらみ / せせり
ウインナー
和牛カルビ
和牛ホルモン
ライス

全10品 **2500円** (税込)



極上味樹園コース

キムチ2種
ピリ辛もやし
サラダ / タン3種盛り
サーロイン握り
つらみ
トントロ / 和牛ロース
和牛カルビ
和牛ホルモン
クッパ

全11品 **3000円** (税込)

肉プレミアムコース

キムチ2種
ピリ辛もやし
サラダ / タン3種盛り
サーロイン握り
塩ホルモン
和牛上カルビ
和牛上ロース
ハラミ / サーロイン
和牛ロース、クッパ

全12品 **3500円** (税込)