

四川焼肉シリーズ

Situan yakiniku

ミックスして世界で一つのたれを作る
無料たれバーがございます。

基本だれにミックスしてお好みのスペシャル
たれを作りお召し上がりください。

You can choose your
favorite sauce
or mix it to make your
original one!

羊肉は仕上げに串粉沾料
をかけるのがオススメ。
唐辛子粉とクミン粉を加えた
中国北部のスパイスです。



羊肉 Lamb

ラムスペアリブ2本/300g ¥1,780

Lamb spareribs/2 pieces

ラムスペアリブ4本/600g ¥3,480

Lamb spareribs/4 pieces

ラムスペアリブ8本/1.2kg ¥6,580

Lamb spareribs/8 pieces

サイコロ羊もも肉/300g ¥1,680

Diced lamb leg/300g

サイコロ羊もも肉/600g ¥2,880

Diced lamb leg/600g

サイコロ羊もも肉/1kg ¥3,999

Diced lamb leg/1kg



孜然羊肉粒

サイコロ羊もも肉

カルビ Rib

三元豚カルビ ¥390

Sangenton pork Rib

ファミリーカルビ ¥490

Round steak

豪快!骨つきカルビ ¥790

Rib with bone

タン Tongue

タレ豚タン ¥390

Pork tongue

牛タン ¥980

Beef tongue

上牛タン ¥1,480

Premium beef tongue

ホルモン Intestine

ホルモン ¥590

Beef intestine

その他 Other

鶏もも ¥390

Chicken

鶏せせり ¥590

Chicken Neck

ソーセージ ¥490

Sausage

トンソク ¥580

Pork trotters

キムチ ¥290

Kimchi

ハラミ Outside skirt

ハラミ ¥980

Thick slice outside skirt



キムチ



ラムスペアリブ



トンソク

四川焼肉の楽しみ方

たれバーで世界で一つのたれを作ろう

大拉坝食堂

たれのベースは3つ

焼肉たれ 旨味噌だれ 旨塩だれ

たれに香辛料や薬味、醬を混ぜます

- 四川風** 焼肉たれ+麻辣油+麻辣醬+腐乳+韭菜花
- 北京風** 焼肉たれ+芝麻醬+韭菜花+腐乳
- 香港風** 旨塩だれ+香油蒜汁+老干媽豆豉+葱末
- モンゴル風** 焼肉OR旨塩だれ+串粉沾料+孜然粉



海鮮 Seafood

野菜 Vegetables



海老焼き ¥580 BBQ shrimp	かぼちゃ ¥290 Pumpkin	ナス ¥290 Eggplant	ニンニクホイル焼き ¥290 Garlic
いか焼き ¥780 BBQ squid	エリンギ ¥290 Eringi mushroom	玉ねぎ ¥290 Onion	青唐辛子 ¥390 Green chili
サザエ焼き ¥880 BBQ turban shell	ピーマン ¥290 Green pepper	ねぎ ¥290 Green onion	野菜盛り ¥490 Assorted vegetables

お得な

鉄板焼定食

ライス、デザート、ミニ3種前菜、スープ付きです。



鉄板焼き定食【羊肉】 ¥1,030
Stir-fried lamb on hot plate



鉄板焼き定食【鶏肉】 ¥730
Stir-fried chicken on hot plate



鉄板焼き定食【鶏肉&カルビ】 ¥930
Fried Chicken & Short Rib on hot plate

※当店は税抜表示とさせていただきます。写真はイメージです。