



ナムル盛合せ



キムチ盛合せ



チャンジャ



ブルズサラダ



チョレギサラダ



韓国のり



サンチュ

冷菜・一品

- Cold dishes -

キムチ盛り合わせ 3kinds of Kimuchi, Korean pikles ¥900

各種キムチ単品 Kimchi separately ¥500
カクテキ・オイキムチ・白菜キムチ


ナムル盛合せ ¥800
4kinds of Namul, a way of cooking or dressing vegetables with sesame oil

各種ナムル単品 Namul separately ¥400
もやし・ほうれん草・大根・ゼンマイ

チャンジャ ¥500
Pickled in a red pepper & garric after food preserved in salt did the stomach of the cod
鱈の内蔵をニンニク・唐辛子・コチュジャン・ごま油などと一緒に漬けた塩辛

韓国のり Korean seaweed ¥400

サラダ - Salad -

ブルズサラダ Sesami baised Korean Salad ¥900
ブルズオリジナルの塩味ベースで作るゴマ風味のサラダ

チョレギサラダ Choregi salad ¥900

和牛カルパッチョ Wagyu beef carpaccio ¥1,500

ローストビーフサラダ Roast beef salad (Wasabi dressing) ¥1,500
(わさびドレッシング)

サンチュ Sanchu, percel vegetable ¥600

※価格は全て税込です。

肉刺・和牛握り

- Beef Sashimi Sushi -

保健所許認可のもと、安心安全な黒毛和牛の新鮮な生肉を提供しております
生食は一般的にリスクがあります。ご高齢者様・お子様・妊娠中の方はお控えください。



黒毛和牛の生ユッケ ¥1,680

“Wagyu Yukhoe” Steak tartare with egg yolk

当店自慢の逸品！黒毛和牛の柔らかい赤身のモモ肉を使用
生でしか味わえない新鮮な和牛の魅力「生ユッケ」を口の中いっばいに
堪能してみてください。



豪華和牛握り盛り合わせ ¥2,500

luxury Wagyu beef nigiri sushi assortment

ブルズ亭名物の『和牛握り』各種を一度に楽しめる豪華な盛り合わせです

【盛合せ内容】

黒毛和牛の握り・イクラの肉巻き・生うにの肉巻き・ローストビーフ握り
黒毛和牛のユッケ軍艦・炙り大トロ握り・炙りカルビ握り



白センマイ刺

黒毛和牛の生ユッケ (タレ・塩)
“Wagyu Yukhoe” Steak tartare with egg yolk

¥1,680

うにユッケ
“Uni Yukhoe” Sea urchin Steak tartare

¥2,680

黒毛和牛刺身 赤身 (5枚)
Lean Wagyu sashimi

新鮮だからこそお出しできる和牛の刺身。
赤身のしっかりしたコクとうっすらと感じる
脂身の甘さのハーモニーが魅力です。

¥1,450



黒毛和牛刺身

白センマイ刺
White omasum stab

¥950

黒毛和牛の握り
“Wagyu” Nigiri Sushi

(1貫) ¥550

イクラの肉巻き
Sea urchin meat roll Sushi

(1貫) ¥800

生うにの肉巻き
Sea urchin meat roll Sushi

(1貫) ¥880



生うにの肉巻き

黒毛和牛のユッケ軍艦
“Wagyu Yukhoe” Steak tartare with Seaweed roll Sushi

(1貫) ¥550

炙り大トロ握り
“Wagyu” Toro Broiled Nigiri Sushi

(1貫) ¥880



うにいくら生ユッケ丼

うにいくら生ユッケ丼 ¥3,580

Sea urchin and salmon roe raw “Wagyu Yukhoe” bowl

黒毛和牛の上質な脂の甘味、新鮮な生うにの濃厚な旨味、イクラのプチッと
弾ける食感が一体となり、これ以上ない至福のひとつをお楽しみいただけます！

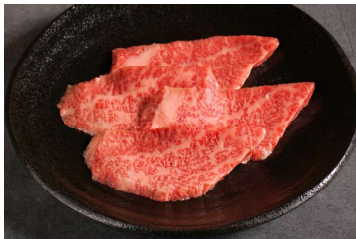
※価格は全て税込です。



特選厚切りタン塩



上ネギタン塩



特選カルビ



中落ちカルビ



上カルビ



和牛ハラミ



上ロース

牛タン - Beef Tongue -

タン塩 6枚 Beef tongue ¥1,500

タン中の部分を使用し、適度な歯ごたえと風味を味わえます。

🔥 上タン塩 4枚 Special beef tongue ¥1,800

タン元の部分を使用。脂がのって柔らかいのが特徴です。

上ネギタン塩 4枚 Beef tongue with the green onion ¥1,980

ブルズオリジナルの塩味ベースで『味付ネギ』と一緒に召し上がってください。

特選厚切りタン塩 Thick piece of the Premium beef tongue ¥2,700

タン元の部分を贅沢に厚切りにしました。厚切りならではの食感と溢れ出す旨味をお楽しみください。

🔥 牛タンによく合う『ネギトッピング 300円』は一緒にいかがでしょうか？

カルビ - Short ribs -

カルビ 4枚 60g Regular short ribs ¥980

肋骨周辺のバラ肉です。和牛の脂身の甘味と赤身の層をお楽しみください。

🔥 中落ちカルビ Rib fingers ¥1,380

肋骨周辺のバラ肉です。和牛の脂身の甘味と赤身の層をお楽しみください。

上カルビ 4枚 80g Deluxe short ribs ¥1,600

カルビの中でもより霜降りで柔らかく風味の良い部分です。

特選カルビ 4枚 80g Premium short ribs ¥2,300

当店取り扱いの中で最高品質のカルビです。和牛の旨味を存分にお楽しみください。

ハラミ - outside skirt -

ハラミ 4枚 80g outside skirt ¥1,280

内臓に分類されますが、見た目も味も赤身に近いお肉です。程よくサシが入っていて柔らかい食感で風味やコクも豊かです。

🔥 和牛ハラミ 4枚 80g Wagyu outside skirt ¥3,000

和牛ハラミでしか味わえない溢れ出す肉汁と肉々しい食感をお楽しみ下さい。

ロース - Loin -

ロース 4枚 80g Regular loin ¥1,180

肩から腰に掛けての部位です。赤身が強くキメ細かいのが特徴です。

🔥 上ロース 4枚 80g Delux loin ¥1,700

霜降りも多くなり、よりジューシーに味わえます。

特選ロース 4枚 80g Premium loin ¥2,300

赤身と脂肪のバランスが良く、旨味が凝縮されています。焼肉に最も適した部位です。

※価格は全て税込です。



🔥 特選和牛赤身六種盛り 2～3人前 ¥12,800 Assorted prime beef

本日の仕入れから厳選した赤身肉6種、各4枚を盛りつけた豪華な盛合わせです。赤身焼肉専門のブルズ亭の一押しの商品です。



ブルズ亭盛り 2～3人前 350g ¥6,500
Assorted Special beef

上カルビ、赤身二種、ハラミ、人気のメニューを各4枚盛りこみました。リーズナブルな盛り合わせです。



特選ブルズ亭盛り 2～3人前 500g ¥9,800
Assorted deluxe beef

厳選した赤身を3種類と上タン塩を各6枚ずつ盛り込みました。ブルズ自慢の赤身焼肉をご堪能ください。



赤身肉のわさび焼き



赤身肉の味噌玉



炙りサーロイン



厚切りミスジ



漢ハラミ



シャトーブリアン

ブルス流オリジナル焼肉

- The BULLS Style Yakiniku -

赤身肉のわさび焼き Beef Yakiniku marinated in Wasabi paste **¥1,600**
特製のわさびペーストを赤身肉に漬け込みました。
牛肉によく合うわさびの香りだけをお肉に移して食べる新発想の『ワサビ焼肉』です。

赤身肉の味噌玉 Beef Yakiniku marinated in miso, dip in a egg yolk **¥1,600**
赤身肉をステーキ風に大胆にカット、味噌だれで仕上げました。
新鮮玉子の卵黄だけをつけてお召し上がりください。

焼きしゃぶ

- Grilled Shabu Shabu -

炙りサーロイン Aburi-Sirloin,grilld shabu-shabu with raw egg (1枚) **¥1,600**
サーロインのやわらかい中心部を大判にスライスしました。
生卵に絡めてお召し上がりください。

炙りミスジ Aburi-Misuji, grilld shabu-shabu Top blade with raw egg (2枚) **¥1,400**
ミスジのやわらかい中心部を大判にスライスしました。
生卵に絡めてお召し上がりください。

炙りブリスケ Aburi-Brisket, grilld shabu-shabuBurusuket with raw egg (2枚) **¥900**
ブリスケを大判にスライスしました。
生卵に絡めてお召し上がりください。

厚切り

- Thickly sliced -

厚切り ミスジ Thickly sliced Top Blade **¥2,400**
肩甲骨の内側にあるお肉。赤身と脂身のバランスが良く、柔らかくてとろけるような食感

厚切り 漢ハラミ Thickly sliced Outside Skirt **¥2,100**
その厚さ、まさに「漢~OTOKO~」。噛むたびに溢れ出す肉汁と肉々しい食感をお楽しみ下さい。

厚切り フィレ Thickly sliced Tender Loin **¥3,800**
希少部位の代名詞。あっさりとした赤身肉で、淡白な味わいや風味が抜群
タンパク質、鉄、ビタミンB群も豊富。お肉でアンチエイジング！

厚切り シャトーブリアン Thickly sliced Chateaubriand **¥4,800**
フィレの中でも中央部分の最も厚みがあり、肉質の良い柔らかい部位。その名の由来は
フランスの美食家「フランソワ=ルネ・シャトーブリアン」から。

※価格は全て税込です。



上ミノ



シマチョウ



ハツ・焼きセンマイ



ミックスホルモン



豚バラ・鶏モモ・豚トロ



海鮮盛り合わせ



ホタテホイル焼き

ホルモン - Variety meat -

上ミノ (牛の第一胃)	Beef rumen	¥1,000
肉厚でコリコリした食感が特徴。旨味の強さが魅力です。		
シマチョウ (牛の大腸)	Beef large intestine	¥800
プリプリとした食感と噛むほどに広がる脂の甘味が特徴です。		
レバー (牛の肝臓)	Beef lever	¥800
弾力性はありますが、柔らかな食感と甘味が特徴です。高タンパク低脂質もウリ。		
ハツ (牛の心臓)	Beef heart	¥800
コリコリした食感とあっさりした味わいが特徴。クセも少ないのでホルモン初心者におすすめです。		
焼きセンマイ	Beef omasum	¥800
コリコリした食感で、脂が少なくあっさりとした味わい。手早く焼くのが美味しさの秘訣です。		
コブチャン	Beef small intestine	¥800
プリプリした食感と脂の甘味が特徴です。コラーゲンやタンパク質も豊富で美容、健康にも○。		
 ミックスホルモン	Mixed variety meat	¥1,700
上ミノ・レバー・ハツ・センマイ・コブチャン5種のミックスです。		

豚肉・鶏肉 - Pork Chicken -

豚バラ	Pork belly	¥700
国産豚の脂の甘味と赤身のジューシーさを味わえる人気の部位です。		
豚トロ	Pork jowl	¥700
国産豚の首周りの部位でコリコリとした食感が特徴です。		
鶏モモ	Chicken thigh	¥700
国産鶏を使用し、適度な脂身と弾力が楽しめる人気部位です。		
ソーセージ	Sausage	¥700
辛味もないため、お子様に大人気の定番商品です。		

海鮮焼き - grilled seafood -

海老	Shrimp	¥900
イカ	Squid	¥600
ホタテ	Scallop	¥700
ホタテホイル焼き	Scallops baked in foil	¥700
海鮮盛り合わせ	Assorted seafood	¥1,500

焼き野菜 - Grilled vegetables -

焼き野菜盛り合わせ	Assorted grilled vegetables	¥700
にんにくホイル焼き	Grilled garlic foil	¥650
アスパラホイル焼き	Aspsrsgus grilled in foil	¥650
各種焼き野菜単品	Various grilled vegetables	¥500
しいたけ・長ネギ・玉ねぎ・かぼちゃ・にんじん・アスパラ	Shiitake mushroom・Green onion・Onion・Pumpkin・Carrot・Asparagus	

※価格は全て税込です。

スープ・クッパ

- Soup & Kuppa -



🔥 極旨ユッケジャンスープ ¥850

Korean hot soup

厳選した数種類の唐辛子、本場韓国から仕入れているこだわりのコチュジャンと野菜を炒め、濃厚コムタンスープを合わせて作る「ユッケジャンスープ」は一度食べたらやみつきの逸品です。



🔥 濃厚コムタンスープ ¥850

Korean soup of the beef's bone

圧力釜でじっくりと白濁するまで炊きだしたコラーゲンたっぷりでクリーミーな濃厚なコムタンスープ。当店ではか食べれない絶品スープをこの機会に是非お召し上がりください！！

ワカメスープ Wakame Seaweed Soup ¥650

たまごスープ Egg soup ¥650

ヤサイスープ vegetable soup ¥650

お好きなスープに+100円でクッパに、+200円でラーメン・うどん変更できます

冷麺

- Korean cold noodles -



ブルズ冷麺 ¥950

Korean cold noodles

鶏と魚介のダブルスープで作るブルズオリジナル冷麺。冷麺の価値観を覆す一品です。

※価格は全て税込です。



ビビンバ



黒毛和牛の生ユッケビビンバ



石焼和牛ガーリックライス



石焼ユッケビビンバ



石焼韓国風チーズリゾット




杏仁豆腐

ライス - Rice -


焼肉によく合う白米 Rice (S) ¥250 (M) ¥300 (L) ¥400
少し硬めに炊き上げたご飯が焼肉によく合います。

ビビンバ Bibimbap ¥900
石焼かないビビンバ
数種類のナムルにコチュジャン、ごま油、特製タレを混ぜてお召し上がりください。

 黒毛和牛の生ユッケビビンバ Wagyu yukke bibimbap ¥1,800
ビビンバに黒毛和牛の生ユッケをトッピングしました
生ユッケの旨味を存分にお楽しみいただけます

石焼 - Stone grilled -

石焼ビビンバ Stone grilled bibimbap ¥1,000
石で焼いたビビンバ。
鍋肌に着けるようにしてしっかり「おこげ」を作ってお召し上がりください。

 石焼和牛ガーリックライス Stone grilled Garlicrice ,BULLS' style ¥1,100
和牛とニンニクをバターと醤油で芳ばしく炒めて作る禁断の逸品。
一度食べたらやみつきになること間違いなし。

石焼ユッケビビンバ Stone grilled yukke bibimbap ¥1,600
韓国ごはんの代名詞、定番の石焼ビビンバにブルズ自慢の
黒毛和牛の生ユッケをトッピングしました

石焼韓国風チーズリゾット Stone grilled Korean Cheese risotto ¥1,100
コムタンスープをベースに甘辛に仕上げました。
アツアツのチーズたっぷりの旨辛リゾットです。

デザート - Side dish -

 杏仁豆腐 Almond jelly ¥450

アイスクリーム Ice Cream ¥380

バニラ Vanilla

ストロベリー Strawberry

エスプレッソクッキー Espresso & Cookie

抹茶 Match-powderd green tea-

※価格は全て税込です。



BULLSコース - 全品15品 -

¥6,800

- ・キムチとナムルの盛り合わせ ・ブルズサラダ
- ・黒毛和牛の握り・黒毛和牛の生ユッケ
- ・塩焼肉三種盛合せ (タン塩・豚トロ・鶏モモ)
- ・タレ焼肉三種盛合せ (カルビ・ハラミ・ロース)
- ・ホルモン三種盛合せ (上ミノ・シマチョウ・レバー)
- ・極旨ユッケジャン or 濃厚コムタンスープ ・本日のデザート



BULLSスペシャルコース - 全品15品 - ¥8,800

- ・キムチとナムルの盛り合わせ ・ブルズサラダ
- ・黒毛和牛の握り二種盛合せ ・黒毛和牛の生ユッケ
- ・塩焼肉二種盛合せ (上タン塩・和牛ハラミ)・赤身肉のわさび焼き
- ・タレ焼肉二種盛合せ (特選カルビ・特選ロース)
- ・炙りサーロイン(卵黄ダレ) ・ホルモン2種 上ミノ シマチョウ
- ・極旨ユッケジャン or 濃厚コムタンスープ ・本日のデザート



BULLSプレミアムコース - 全品15品 - ¥11,800

- ・キムチとナムルの盛り合わせ ・ブルズサラダ
- ・トリュフ香る和牛の贅沢カルパッチョ ・黒毛和牛の生ユッケ
- ・いくら肉巻き ・厚切り特選タン ・極みハラミ
- ・ヒレカルビ ・厳選赤身4種盛り(タレ)
- ・サーロインとミスジの焼きすき風 (トリュフ卵黄で)
- ・極旨ユッケジャン or 濃厚コムタンスープ ・本日のデザート

※各コース2名様からのご注文となります。
各コースに+2,000円で飲み放題2時間制(90分ラストオーダー) 追加可能です。

Course menu



BULLS corourse - 15 kinds of menus - ¥ 6,800

- Kimuchi and Namul Assortment • Bulls Sarad
- Wagyu beef sushi • Wagyu beef tartare
- Salty dishes -Tongue/Pork jowl/Chicken thigh
- Sauce dishes-Short rib/Outside skirt/Loin
- Variety meat assortment/Mountain chain tripe/ Large intestine/Lever
- Korean spicy beef soup or Korean beef bone soup
- Dessert of the day



BULLS special corourse - 15 kinds of menus - ¥ 8,800

- Kimuchi and Namul Assortment • Bulls Sarad
- Wagyu beef sushi • Wagyu beef tartare
- Salty dishes -Premium beef tongue/Wagyu outside skirt
- Beef Yakiniku marinated in Wasabi paste
- Sauce dishes-Premium Karubi and Loin
- Aburi-Sirloin,grilld shabu-shabu with raw egg
- Variety meat assortment/Mountain chain tripe/ Large intestine
- Korean spicy beef soup or Korean beef bone soup
- Dessert of the day



BULLS premium corourse - 15 kinds of menus - ¥ 11,800

- Kimuchi and Namul Assortment • Bulls Sarad
- Truffle-infused Wagyu-Carpaccio • Wagyu beef tartare
- Salmon roe meat roll Sushi
- Salty dishes (thickly sliced)-Premium beef tongue/Wagyu outside skirt/Tenderloin short rib
- Assortment of 4 types of carefully selected lean Wagyu beef
- Aburi-Sirloin and Top stripe grilld shabu-shabu with Truffle york
- Korean spicy beef soup or Korean beef bone soup
- Dessert of the day

Each course can be ordered for 2 or more people.
You can also add an all-you-can-drink option for an additional 2,000 yen
(2-hour system, last order at 90 minutes).