炭火焼肉

味楽苑

地域と共に半世紀、手仕事にこだわる

正統派炭火焼肉

国産和牛・信州産豚肉・信州福味鶏

農家直送信州松本産コシヒカリ

信州ノニタマゴ

自家製キムチ、たれ、ドレッシング

大皿・セット

＊塩焼き、たれ焼、辛口など
ご注文の際にお気軽にお申し付けください。

和牛
極上セット **¥15,000** ¥16,500（税込）
ザブトン,骨付カル,上カルビ,お薦め塩焼 各1人前
＋サンチュ(1人前)と白ヒラタケのセット

和牛
牛肉三種セット **¥6,000** ¥6,600（税込）
カルビ２人前、ロース１人前、カイノミ１人前
計４前のセット

信州産
豚肉三種セット（塩焼き） **¥2,950** ¥3,245（税込）
豚バラ、豚ロース、豚トロ　各１人前
計３人前のセット

和牛・国産豚
ミックスホルモン
３種（計1.5人前） **¥1,500** ¥1,650（税込）
６種（計３人前） **¥2,700** ¥2,970（税込）

イカ海老セット **¥1,900** ¥2,090（税込）
イカ１人前、エビ２尾のセット


牛肉三種セット


極上セット

＊セットの内容は入荷状況により変更されます。


豚肉三種セット


ミックスホルモン6種

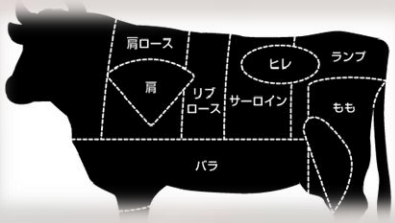

イカ海老セット


ライスセット

カルビ定食 **¥1,600** ¥1,760（税込）
カルビ１人前、ライス、スープ、サラダ、キムチ

肉増しカルビ定食 **¥2,100** ¥2,310（税込）
カルビ1.5人前、ライス、スープ、サラダ、キムチ

ライスセット **¥680** ¥748（税込）
ライス、スープ、サラダ、キムチ



味楽苑では手仕事にこだわり
牛肉は地元信州和牛をはじめ東京芝浦食肉市場より、上質な和牛特有の甘く、しっとりして脂質ときめ細やかで旨味のある和牛肉を卸規格で仕入れ職人の手によりカルビ類は友バラをロース類は肩ロースを主に各部位に捌き、さらに丁寧に細かい筋や脂を取り除き肉質や繊維など職人が見極めてお肉に適した厚さや大きさに『手切り』したものを提供しています。
牛肉にはオリーブ油にも多い一価不飽和脂肪酸オレイン酸の含量が多くオレイン酸は最近、善玉のHDLコレステロールを下げずに悪玉のLDLコレステロールだけを下げると言われております。

＊網交換2枚目より55円＋税です。紙エプロン1枚25円＋税です。

カルビ



カ ル ビ

極上カルビ **¥4,200** ¥4,620(税込)

牛1頭から僅か0.5%しか取れない部位の極上の物だけを選び抜いた逸品。同じ部位でも極上品質でなければご提供出来ません。

骨付きカルビ **¥3,500** ¥3,850(税込)

ばら骨の周辺の旨味の詰まった部位をを骨ごと切り出し丁寧に開いたバラ肉。ハサミでカットしてお召し上がりください。

上カルビ **¥3,250** ¥3,573(税込)

カルビの中でもしっとりした綺麗なサシの入った上質な霜降り肉。ご飯やキムチ,お野菜との相性◎

カイノミ **¥2,600** ¥2,860(税込)

希少部位の一つで友バラの赤身のやわらかさと脂身の旨みバランスの良いハラミの食感によく似た一品。

外バラ上カルビ **¥2,100** ¥2,310(税込)

友バラが内バラと外バラに分けられ、外バラと呼ばれる部位の濃厚でジューシーで上質なお肉。

ササミ **¥1,900** ¥2,090(税込)

カルビの中のさっぱりしていて厚切りでご提供してます。タレでも塩でも美味しく頂けます。

ゲタカルビ **¥1,900** ¥2,090(税込)

肋骨の間のお肉で凸凹の形状から呼ばれる。一頭から取れる量も少なく希少部位の一つにもあげられる。

カルビ **¥９９０** ¥1,089(税込)

朝鮮語で갈비（カルビ）アバラを意味し焼肉の代表で主にバラ肉を指す。当店自慢の和牛のカルビをどうぞご賞味ください。

かぶりカルビ **¥900** ¥990(税込)

バラ肉の外側にある部分で赤身で歯ごたえのあるお肉。



極上カルビ



骨付きカルビ



上カルビ



ササミ



カイノミ



ゲタカルビ

＊お肉塩焼きはご注文の際にお申し付けください。
＊各種お肉お弁当にできます。
お気軽に申し付けください。





カルビ定食

こだわり
其の一、カルビからホルモン、スープに使うテールに至るまで＊1国産和牛を使用。
其の二、タレ、キムチ、ドレッシング、コチュジャンなど自家製オリジナル。
其の三、スープ、チヂミなどオーダーを受けて調理をして出来立ての提供を心掛ける。
＊一部「IMP上タン」など和牛ではない商品も有り。

ロース・ハラミ・タン

ザブトン **¥3,500** ¥3,850（税込）

別名「ハネシタ」とも呼ばれる特上ロース。綺麗な霜降りと上品な味わいが特徴の牛一頭から3kgほどしか取れない希少部位。

ミスジ **¥2,950** ¥3,245（税込）

肩甲骨の裏にあるトロける様な柔らかさが特徴のお肉。牛一頭から1~2kgほどしか取れない希少部位。

肩サンカク **¥2,200** ¥2,420（税込）

別名「クリ」等とも呼ばれる部分。サシの入りは控えめで風味がよく赤身の旨味が楽しめるお肉。たまごの黄身も相性◎

ロース **¥1,500** ¥1,650（税込）

適度なサシとしっとり柔らかくてきめ細やかな肉質が特徴の当店自慢の和牛ロースをご賞味ください。

ZABUTON Rich Cut **¥7500** ¥8,250（税込）

（**ザブトンリッチカット**） ザブトンの贅沢な厚切ステーキカット。風味の良い安曇野産葉山葵ペーストと茎入り山葵を添えて。

ロース芯 **¥3,200** ¥3,520（税込）

肩ロースの中心でリブロースに繋がる部分。肉質は柔らかく赤身独特の風味を味わえる希少部位。ステーキカットで提供。

フクシン **¥2,700** ¥2,970（税込）

ロース芯に巻付く様に位置する希少部位でサシも入り肉の旨みが楽しめるお肉。取れる量が少ないので予めご了承ください。

マキ **¥2,500** ¥2,750（税込）

ロース芯の周りの部位。サシが入りやすく旨味のあるお肉。こちらも非常に少量の為、希少部位となっております。



ロース



トッピング玉子
¥150（152込）
濃厚ノニタマゴで焼すき風に



ザブトン



肩サンカク



ミスジ

希少部位



厚切りザブトン

希少部位

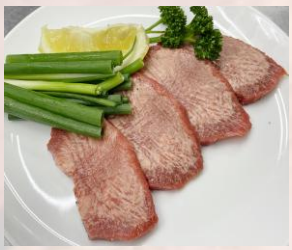






ロース芯　マ キ　フクシン

品切れの際はご容赦ください。



上タン塩



ハラミ



タン塩



和牛ハラミ **¥2,950** ¥3,245（税込）

希少な国産和牛の横隔膜。生で仕入れた牛1頭から2~3kgしか取れない貴重なお肉。脂が少なく赤身の味が濃いのが特徴。

和牛極上タン塩 **¥3,600** ¥3,960

市場にあまり出回らない希少な国産和牛の生の黒タン。牛一頭より0.5kgほどしか取れない和牛黒タンのタン元の塩焼き。

和牛タン塩 **¥1,750** ¥1,925（税込）

国産和牛の生の黒タンのタン中からタン先まで。タン元からタン先に行くにつれ赤身が強く歯ごたえが出てきます。

IMP上タン塩 （輸入） **¥2,200** ¥2,420（税込）

（**インポート上タン塩**） オーストラリア産又はUS産のタン元。入荷の状況により変わります。ご了承ください。

豚・鶏・海鮮・ホルモン



豚トロ（塩焼き）



鶏モモ塩焼き



豚ロース



豚バラ（塩焼き）



ウィンナー



エ ビ

豚トロ（塩焼き） **¥1,100** ¥1,210（税込）
信州産豚の頬から首の部分のお肉で１頭から0.3kgほどしか取れない。肉質は弾力がありジューシーなお肉。

豚ロース **¥1,050** ¥1,155（税込）
信州産豚のロース肉。赤身と脂のバランスも良く柔らかくてきめ細やか部位。当店特製の味噌タレで。

豚バラ（塩焼き） **¥950** ¥1,045（税込）
信州産豚のあばら骨周りの口当たりが柔らかくジューシーなお肉。サムギョプサルで使用される部位。キムチやサンチュとの相性◎

鶏モモ塩焼 **¥950** ¥1,045（税込）
鶏モモみそ焼 **¥950** ¥1,045（税込）
信州福味鶏のモモ肉。高タンパク低カロリーで柔らかく肉の旨みとコクが特徴。

ウィンナー **¥650** ¥715（税込）
あらびきポークウィンナー３本

イカ **¥1,000** ¥1,100（税込）
アカイカをオリジナルの味噌タレで

エビ **¥1,500** ¥1,650（税込）
有頭ブラックタイガー３尾

イカ海老セット **¥1,900** ¥2,090（税込）
イカ一人前とエビ2尾のセット

ホルモン **¥1,000** ¥1,100（税込）
和牛の大腸。『シマチョウ』や『てっちゃん』とも呼ばれる。ぷりぷりの食感と濃厚な味わいが特徴。

コプチャン **¥850** ¥935（税込）
和牛の小腸。ﾎﾙﾓﾝに比べ身は薄い噛み応えのあるぷりぷり食感とコラーゲンたっぷりのプルプルの脂が甘くてジューシー。

ハツ塩焼き **¥900** ¥990（税込）
和牛の心臓。ビタミンB1・B2・E、たんぱく質やタウリン、鉄分を多く含み、クセはなく筋繊維の歯ごたえが特徴。

レバー **¥900** ¥990（税込）
和牛の肝臓。濃厚な甘みが特徴で貧血予防に効果的なビタミンB12や抗酸化作用の強いビタミンEを豊富に含む。

上ミノ **¥1,400** ¥1,540（税込）
和牛の第一胃袋。コリコリした食感とほんのりと甘いのが特徴。特製味噌タレでご提供ですが、塩焼きもおススメです。

ギアラ **¥900** ¥990（税込）
和牛の第四胃袋。別名『赤センマイ』。食感と脂がほどよくのって甘く噛めば噛むほど濃厚でジューシーな味わいが特徴。

焼きセンマイ **¥850** ¥935（税込）
和牛の第三胃袋。サッパリしていて低カロリーでコリコリした食感が特徴。白い身の部分から焼くのがおススメです。

豚ホルモン **¥850** ¥935（税込）
信州産豚の大腸。ほんのり甘く、適度な歯ごたえが特徴。中まで火が通ったミディアムが食べごろです。

コブクロ **¥900** ¥990（税込）
信州産豚の子宮。脂質は少な目で淡白な味わい。コリコリの食感と程よい弾力が特徴です。



ホルモン



上ミノ



ハツ塩焼き



レ バ ー



ギアラ



焼きセンマイ



豚ホルモン



コブクロ

料理・キムチ

上レバ ¥1,600 ¥1,760(税込)
新鮮な和牛レバを真空低温調理でじっくり加熱しました。

センマイ刺し ¥850 ¥935(税込)
和牛の第三の胃。独特の歯ごたえが特徴。特製酢味噌でどうぞ。

チャンジャ ¥650 ¥715(税込)
鱈の内臓をニンニクや唐辛子などで漬けた塩辛。

豚足 ¥800 ¥880(税込)
国産豚足を丁寧に処理したコラーゲンたっぷりの一品。

韓国海苔 ¥350 ¥385(税込)
塩味とごま油の風味が効いた海苔。おつまみにもご飯にも◎

ピリ辛やっこ ¥450 ¥495(税込)
旨ピリ辛のオリジナルヤンニョムカンジャンで食べる冷奴。

トッポギ ¥600 ¥660(税込)
韓国の宮廷料理がアレンジされた甘辛ソースで和えたお餅。

ケジャン ¥1,100 ¥1,210(税込)
渡り蟹の旨辛醤油漬け。カンジャンケジャン

チヂミ ¥1,000 ¥1,100(税込)
溶いた小麦粉に具材を入れて焼いた料理。実はチヂミは方言。

海鮮チヂミ ¥1,500 ¥1,650(税込)
海鮮入りのチヂミ。


センマイ刺し


上レバ


ピリ辛やっこ


韓国海苔


チヂミ


トッポギ


チャンジャ


キムチ盛合わせ


ナムル盛合わせ


ピリ辛ネギ


生胡椒の塩漬け


安曇野産生わさび

ゴマ油 ¥30(税別) サムジャン ¥50(税別)
マヨネーズ ¥50(税別) 激辛 +¥100(税別)
おろしにんにく ¥50(税別)　etc…

キムチ ¥550 ¥605(税込)
自家製白菜キムチ。カルビやご飯と相性◎サンチュに巻いても◎

オイキムチ ¥550 ¥605(税込)
サッパリした味付けのキュウリの自家製キムチ。

カクテキ ¥550 ¥605(税込)
角切りにした大根の自家製キムチ。

キムチ盛合わせ ¥950 ¥1,045(税込)
白菜キムチ、オイキムチ、カクテキの盛合せ

ナムル盛合わせ ¥950 ¥1,045(税込)
もやし、豆もやし、ほうれん草、大根、ゼンマイのナムル盛合せ。

ピリ辛ネギ ¥550 ¥605(税込)
白髪ねぎを自家製コチュジャンとごま油でピリ辛に味付け。

生胡椒の塩漬け ¥190 ¥209(税込)
生の黒コショウの食感と風味が楽しめる一品。お酒やお肉との相性◎

粗切り山葵 ¥110 ¥121(税込)
刻んだ味付け山葵：安曇野産わさび葉ﾍﾞｰｽﾄと粗めに刻んだ茎が特徴。

安曇野産生わさび ¥600 ¥660(税込)
北アルプスの伏流水が湧く安曇野で育った生わさび。

野菜・スープ



チョレギサラダ



わかめサラダ



キャベツのサラダ



サンチュ



焼野菜盛合せ



信州プルロット



焼きニンニク

キャベツのサラダ ¥700 ¥770(税込)

ハーフ ¥400 ¥440(税込)

味楽苑オリジナルドレッシングで食べるキャベツ千切りサラダ。

わかめサラダ ¥950 ¥1,045(税込)

ハーフ ¥550 ¥605(税込)

『鳴門海峡産わかめ』を使ったごま油風味さっぱりサラダ。

チョレギサラダ ¥950 ¥1,045(税込)

ハーフ ¥550 ¥605(税込)

ごま油風味の旨ピリ辛サラダ。実はチョレギも方言。

サンチュ ¥600 ¥660(税込)

レタスの一種。お肉とキムチ、ご飯など捲いてお好みで。

焼きニンニク ¥500 ¥550(税込)

器ごとコンロで。火傷と焼き過ぎにご注意ください！

焼野菜盛合せ ¥900 ¥990(税込)

単品 ¥400~ ¥440~(税込)

炭火で焼くお野菜の盛合せ、単品など詳しくはスタッフまで。

信州プルロット ¥700 ¥660(税込)

(白平茸/pleurote)白ヒラタケと呼ばれ、まるで鶏肉のような食感、弾力があり臭みがなく旨味のある希少きのこです。

玉子スープ ¥550 ¥605(税込)

ノニタマゴの玉子スープ

わかめスープ ¥550 ¥605(税込)

鳴門わかめのわかめスープ

野菜スープ ¥550 ¥605(税込)

シャキシャキお野菜の野菜スープ

カルビスープ ¥1,000 ¥1,100(税込)

バラ肉をコトコト煮込んだ旨辛ベースを使ったスープ。

ユッケジャンスープ ¥1,000 ¥1,100(税込)

ロース肉とナムルの入った具だくさんの旨辛スープ。

コムタンスープ ¥1,300 ¥1,430(税込)

꼬리곰탕(コリコムタン)長時間煮込まれた栄養満点テールスープ。

味噌汁 ¥450 ¥495(税込)

シンプルなどこか懐かしい優しい味のお味噌汁。

トック ¥1,000 ¥1,100(税込)

韓国風お雑煮。

キムチチゲ ¥1,800 ¥1,980(税込)

自家製キムチと信州産豚肉、ナムル、豆腐などのピリ辛鍋。



玉子スープ



野菜スープ



わかめスープ



ユッケジャンスープ



カルビスープ



コムタンスープ

＊辛さ控えめ、辛め、激辛(100円増し＋税)などお気軽にお申し付けください。

麺・ご飯

冷麺 ¥1,100 ¥1,210(税込)
開業当時からの自家製秘伝ｽｰﾌﾟのさっぱりしたｼﾝﾌﾟﾙな冷麺。

信州冷麺 ¥1,300 ¥1,430(税込)
麺に使われる「そば粉」は信州産のみ。安曇野産粗切りわさび、トマトキムチ、漬物を添えて。先ずはシンプルに麺の風味を。

ラーメン（醤油・塩） ¥1,100 ¥1,210(税込)
ﾗｰﾒﾝ用に鶏ｶﾞﾗﾍﾞｰｽ贅沢に素材を使ったｽｰﾌﾟの昔懐かしい中華そば。

カルビラーメン ¥1,300 ¥1,430(税込)
ラーメン用スープでカルビスープ仕上げたラーメン。

ユッケジャンラーメン ¥1,300 ¥1,430(税込)
ラーメン用スープでユッケジャンスープを仕上げたラーメン。

うどん ¥1,100 ¥1,210(税込)
スッキリとコクのあるｽｰﾌﾟにほんのりダシを効かせたうどん。

カルビうどん ¥1,300 ¥1,430(税込)
バラ肉をコトコト煮込んだコク旨辛カルビスープのうどん。

ユッケジャンうどん ¥1,300 ¥1,430(税込)
ロース肉とお野菜の旨辛ユッケジャンスープのうどん


ラーメン醤油


冷麺


信州冷麺


ユッケジャンラーメン

ライス　大 ¥450 ¥495(税込)
ライス　中 ¥350 ¥385(税込)
ライス　小 ¥250 ¥275(税込)
農家から直接仕入れる精米したて信州松本産コシヒカリ。

ライスセット ¥680 ¥748(税込)
ライス、スープ、サラダ、キムチ

カルビ定食 ¥1600 ¥1760(税込)
カルビ１人前、ライス、スープ、サラダ、キムチ

肉増しカルビ定食 ¥2,100 ¥2,310(税込)
カルビ1.5人前、ライス、スープ、サラダ、キムチ

ビビンバ ¥900 ¥990(税込)
小 ¥700 ¥770(税込)
ナムルとご飯の定番料理。自家製ｺﾁｭｼﾞｬﾝをお好みで。

石焼ビビンバ ¥1,400 ¥1,540(税込)
大 ¥2,700 ¥2,970(税込)
アツアツの石鍋に入ったビビンバ。火傷にお気を付けください。

クッパ ¥900 ¥990(税込)
小 ¥700 ¥770(税込)
スープにご飯の入った定番料理。「クッ」が汁「パッ」がご飯。

カルビクッパ ¥1,300 ¥1,430(税込)
カルビスープにご飯の入ったクッパ

ユッケジャンクッパ ¥1,300 ¥1,430(税込)
ユッケジャンスープにご飯の入ったクッパ

コムタンクッパ ¥1,500 ¥1,650(税込)
コムタンスープにご飯の入ったクッパ。カクテキもお好みで。


石焼ビビンバ


肉増しカルビ定食


クッパ


ライス大


カルビクッパ

TAKEOUT





和牛カルビ重　¥1,400(1,512込)
和牛ロース重　¥1,950(2,106込)
お土産用キムチ
キムチ500ｇ　￥2,400(2,592込)
その他各種

炭火焼肉　味楽苑
〒390-0811
長野県松本市中央1-14-12
TEL０２６３－３５－３３０７