

能登牛認定店



プレミアム A5 最高級 能登牛

仕入れ先ご協力の元 最大努力価格で提供させていただきます

※能登牛の仕入れ状況により提供できないこともございます。スタッフまでお尋ねください。



A5
プレミアム
能登牛

まずは能登牛の脂の旨味をご堪能ください。

上カルビ

1,700円



A5
プレミアム
能登牛

旨味により一層強い特に良質なお肉が重なった部分。

霜降り中落カルビ

1,500円



A5
プレミアム
能登牛

赤身カルビ

1,500円



A5
プレミアム
能登牛

希少部位ザブトン。上品でとろける食感とコクのある味わいを楽しめます。

極上ロース

2,400円



A5
プレミアム
能登牛

能登牛のタン塩が食べられるのは山下寅次郎だけ！

能登牛タン塩

1,800円

レモンをつけずにお召し上がりください



A5
プレミアム
能登牛

能登牛厚切りタン塩

2,400円



A5
プレミアム
能登牛

能登牛ハラミ

1,850円

横隔膜の背中側のお肉



A5
プレミアム
能登牛

能登牛サガリ

1,850円

超希少部位

数量限定 一頭からとれる

A5プレミアム能登牛

人間国宝 三代目徳田八十吉意匠による お皿もお楽しみみてください

上質な牛肉のヒレはお肉に締まり(ハリ)があり、牛肉の女王様と呼ばれています。

ヒレ肉の中央部分でわずかしか取れない希少部位。柔らかさの最高級をご堪能下さい

フィレ 3,850円

シャトーブリアン 100g 6,000円



5種盛 3,500円



4種盛 3,000円

A5プレミアム能登牛
ちよい食べ比べ

※仕入れ状況により、提供部位は異なります。

能登牛メニュー

- 能登牛ハツ 660円
- 能登牛レバー 680円
- 能登牛ツラミ 910円
- 能登牛テール 930円
- 能登牛ヒレヒモ 970円

※全て税込価格



プレミアム
A5

肉寿司

※能登牛の仕入れ状況により提供できないこともございます。スタッフまでお尋ねください。

数量
限定



美味!

A5
プレミアム
能登牛

能登牛にぎり

四貫 1,300円

数量
限定



めっちゃうま!!

A5
プレミアム
能登牛

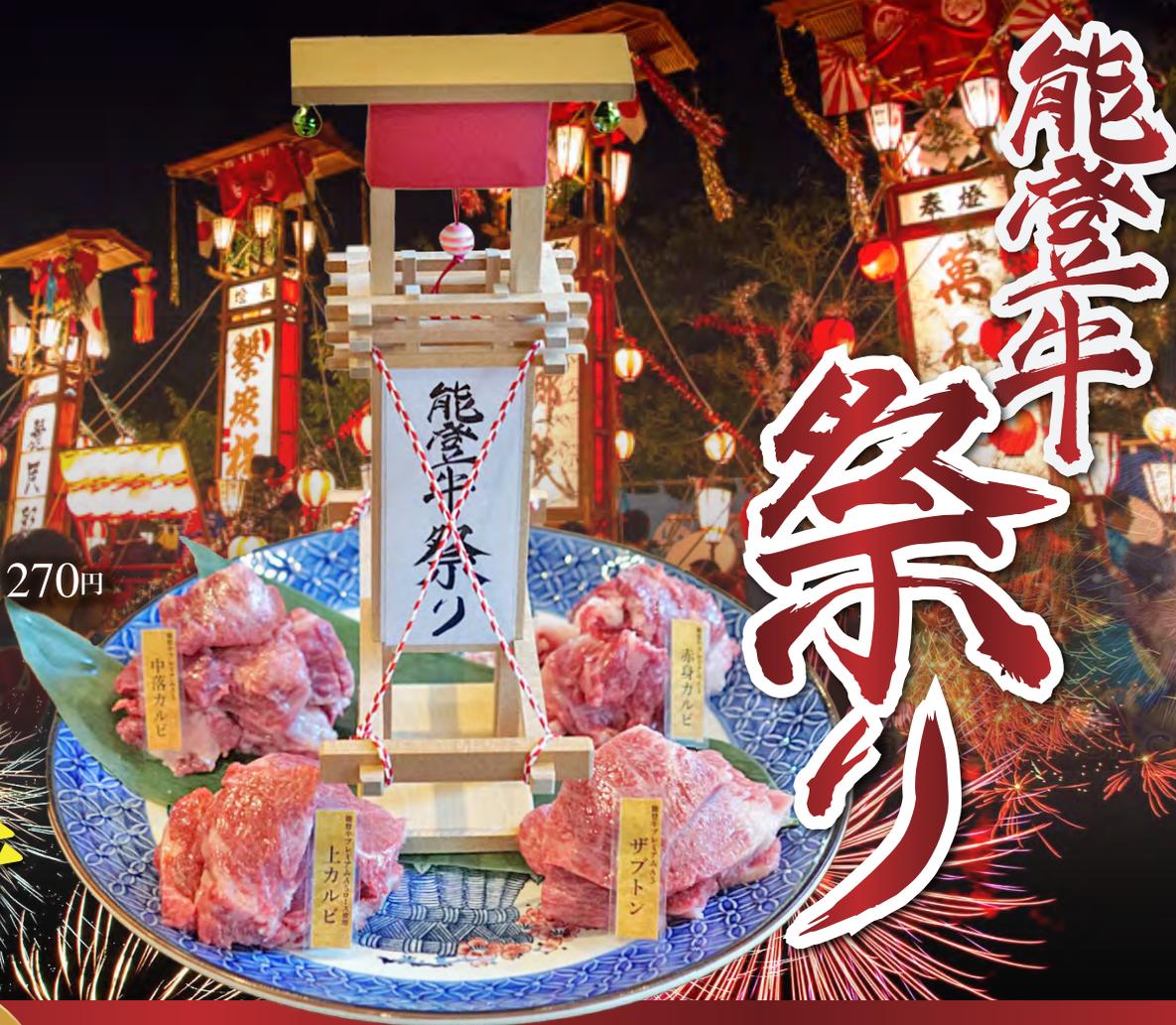
能登牛ヒレこぼれ寿司

一貫 1,400円

※酢飯からつくりますので、提供まで少しお時間頂きます。ご容赦ください。

単品よりも
お得

270円



能登牛

祭り

A5
プレミアム
能登牛

能登牛祭り大皿 10,980円

内容 上カルビ2人前・赤身カルビ2人前・霜降り中落カルビ2人前・極上ロース2人前
※仕入れ状況により、提供部位は異なります。

※全て税込価格

王道こだわりの 特選牛



黒毛和牛 山寅カルビ 930円



黒毛和牛 上モモ 960円



黒毛和牛 イチボ 1,550円



厳選 山寅ハラミ 910円



熟成塩ハラミ 930円



完熟ヤンニョムハラミ 930円



厳選 厚切り上タン塩 1,430円



牛上タン塩 980円



牛タン先 650円



山寅ネギタン 1,020円



明太ネギタン 1,080円



牛タン下 690円

ネギタンの 食べ方



- ①牛タンを焼く
- ②特製ネギダレを たっぶりのせる
- ③牛タンで包んで、お召し上がりください。

こだわりの特製ネギダレ



野菜たっぷり特製ネギダレ
白ネギと牛タンの相性抜群!

盛合せ 大皿



山寅特選盛 5,300円



ファミリー盛 3,950円



ホルモン特選盛 2,100円

豚



能登豚バラ 580円



豚トロ 600円



豚ドーナツ 430円



黒豚上シロ 490円



サムギョプサル 2人前 2,150円

- サムギョプサルの食べ方
- ① 豚肉とキムチを焼く
ニンニクをホイルごと網にのせる
 - ② サンチュに豚肉、キムチ、
ニンニク、ナムルをのせる
 - ③ 載せたものを全て包み込むように
小さく巻いてお好みで
青唐辛子・サンチュ味噌を付けて
豪快にお召し上がりください!

鶏



国産鶏モモ 490円



国産セセリ 550円



国産やげんナンコツ 490円

海鮮・野菜



海鮮盛り合わせ 1,800円



野菜盛り合わせ 660円

- 単品でも注文できます
- ブラックタイガー 860円
 - ホタテ 1,100円
 - コーン 220円
 - ウインナー 440円
 - チョリソー 440円

刺身



ガツ刺し(豚) 640円



和牛あぶりユッケ 970円



白センマイ刺し 830円

※全て税込価格

自家農園 野菜



おすすめ!
山寅特製加賀野菜サラダ。特製ドレッシング
加賀野菜有機サラダ 820円



定番
チョレギサラダ 710円



梅ムンチュサラダ 710円



特製ドレッシング
山寅温玉ポパイサラダ 880円



和風野菜サラダ 660円



お肉を巻いてお召上がりください
サンチュ 440円



冷やしトマト 430円



塩キャベツ 430円



枝豆 380円

店長こだわりの キムチとナムル



白菜キムチ 430円



きゅうりのキムチ
オイキムチ 430円



大根のキムチ
カクテキ 430円



店長一押し!キムチ盛合せ
キムチ盛合せ 780円



徳山純正ごま油を使用
ナムル盛り合わせ 550円

単品でも注文できます

もやしナムル 380円

ほうれん草ナムル 380円

ゼンマイナムル 380円

※全て税込価格

焼肉
山本 寛次郎
当店自家製タレへの
こだわり

醤油タレと味噌タレの二種
をご用意しました。
どちらも二日間かけ、数十
種類の醤油、味噌、野菜、
果物、などを丁寧仕込んだ
自家製タレになります。



秘伝ポン酢と
特製寅おろしが
サシの多いお肉に最高
に合います



絶品
寅おろし
270円

牛ホルモン



A5
プレミアム
能登牛

牛の肝臓。とろけるような柔らかさと濃厚な味わい。鉄分をはじめ、栄養豊富。

能登牛レバー 680円



A5
プレミアム
能登牛

牛の心臓。コリコリとした食感で脂肪が少ないですが、旨味が多いのが特徴。

能登牛ハツ 660円



国産のブランド黒毛和牛を厳選。牛の小腸の部位。

黒毛和牛上ホルモン 690円



おすすめ!

牛の1番目の胃袋で歯ごたえコリコリ。臭みが少なく淡白な味わい。

牛上ミノ 860円



牛の3番目の胃袋。鉄分や亜鉛が豊富。噛み応えも楽しめます。

牛センマイ 630円



ホルモン通が愛する牛の

コリコリ 500円



トロットロ

絶品とろける
ハチノス 750円



希少部位

1頭から60gの
幻のヤン 860円

数量
限定



こだわり
和牛の壺漬け (2人前) 1,750円

その日の和牛達などをランダムに、野菜と一緒に特製ダレで漬け込んだ壺漬けです。焼いてからタレをつけなくてお召し上がりください

秘伝ポン酢と
特製寅おろしが
サシの多いお肉に最高
に合います



絶品

寅おろし

270円

※全て税込価格

揚げもの



小盛ポテトフライ 440円



山盛ポテトフライ 770円



鶏からあげ 710円



ちょい辛い韓国式からあげ

ヤンニョムチキン 770円



ひざ軟骨唐揚げ 550円



北海道カマンベールチーズフライ 550円



もちもちチーズ 3個 550円

山下漁師逸品



韓国のり 220円



ニンニクオイル焼き 380円



チャンジャ 440円



韓国風冷やっこ 420円



ネギだく冷やっこ 380円



豚足 550円



※調理に多少お時間頂きます。

ニラチヂミ 660円



※調理に多少お時間頂きます。

海鮮チヂミ 770円



A5
プレミアム
能登牛

牛すじ 580円

お持ち帰りできます!
ご注文は店員まで



冷凍牛すじ 480円



ごはん



石焼ビビンバ 880円



石焼チーズビビンバ 990円



石焼明太マヨビビンバ 990円



※調理に多少お時間頂きます。
シーチキンパ 770円



※調理に多少お時間頂きます。
ナムルとブルコギキンパ 770円



山寅TKG 580円



A5プレミアム能登牛
山寅牛カレー 880円
A5プレミアム能登牛の旨味たっぷり!



※調理に多少お時間頂きます。
石焼ガーリックライス 650円

- トッピング
- ・キムチ
 - ・明太子
 - ・チーズ
- 各種 +110円



ユッケジャンクッパ 880円

ごはん

(大) 330円

(中) 240円

(小) 150円



麺



おすすめ!
メにはコレ!
韓国風旨味冷麺 770円



A5プレミアム能登牛
お肉をたべた最後のメは名物カレーうどん!
うどんと能登牛とカレーが最高
山寅牛カレーうどん 880円



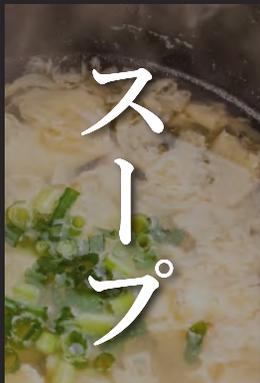
石焼ユッケジャンうどん 880円



激辛
石焼マグマユッケザァーンうどん 940円



山寅ラーメン 780円



スープ



石焼ユッケジャンスープ 650円



激辛
石焼マグマユッケザァーンスープ 710円



卵スープ 380円



わかめスープ 380円



わか卵スープ 420円

※全て税込価格



贅沢メニュー

能登牛プレミアムフィレと トリュフの土鍋ご飯



能登牛シャトーブリアンとトリュフをたっぷり使って炊き上げます、お米はもちろんひゃくまん穀。シャトーブリアンの旨さ、トリュフの香りと食感、旨味を吸ったお米をどうぞ

※ご注文を頂いてから炊き上げますので提供までに1時間程度かかります。
ご注文はお早目がオススメです

3,850円



プレミアム

A5

最高級 能登牛を カレーにしました

山寅 牛カレー

880円

2日日間煮込んだ牛骨出汁をベースに、
能登牛A5プレミアムの牛すじ・タン・特選牛
の旨味がたっぷりとろけた
こくうま山寅牛カレー



サービス デザート

ご来店いただき誠にありがとうございます。

お客様に感謝の気持ちを込め、

デザートをお無料で提供しております！

お好みで、ご注文下さいませ♪



専門のジェラート ナルージェ

Nalu Ge

徳島県鳴門市で人気の
ジェラート店Nalu Ge(ナルージェ)
地産地消、自然素材にこだわっています。
着色料・保存料を使わず、素材そのものの
香りや風味をお楽しみ頂けます。

通常 ~~200円~~ ▶ 0円

※おひとり様1回のサービスとなっております。
追加注文される場合は200円です。



@gelatonaluto

お得な情報を発信中



Follow
Me

徳島 山下 寛次郎
YAMASHITA TORAJIRO

Drink menu

YAMASHITA TORAJIRO

BEER ビール

アサヒスーパードライ 生小 440円
生中 640円
生大 1,200円

キリン一番搾り 中瓶 700円

サッポロラガー 中瓶 700円

微アル
BEERY (アルコール0.5%) 缶 520円

ノンアル
アサヒドライゼロ 小瓶 440円
(アルコール0.00%)

きまビール
石浦神社コラボの限定クラフトビール 小瓶 800円



HIGHBALL ハイボール

ブラックニッカクリア ニコニコハイボール 500円

角 ハイボール 550円

コークハイボール 580円

ジンジャーハイボール 580円

デュワーズ スコッチハイボール 550円

白州 日の丸ハイボール 990円

メイカーズマーク バーボンハイボール 550円

WINE ワイン

グラスワイン 赤・白 440円

NIHONSHU 日本酒

萬歳楽 550円

立山 550円

福正宗 550円

天狗舞 本造讓 (冷酒 小瓶) 1,100円

※全て税込価格

SOUR サワー・ハイ

ウキウキ レモンサワー	480円
よだ レモンサワー	480円
まるごと レモンサワー	530円
サワーおかわり	380円
ザアーン レモンサワー	890円
サワーおかわり	580円
ライムサワー	480円
カルピスサワー	480円
ウーロンハイ	480円
緑茶ハイ	480円



南山園 金の抹茶ハイ	600円
----------------------	------



MACCORI マッコリ

マッコリ	グラス	480円
	ボトル	2,100円

SHOCHU 焼酎

芋焼酎/黒霧島	500円
芋焼酎/三岳	580円
麦焼酎/いいちこ	500円
麦焼酎/村正	580円



※ロック、水割り、お湯割り、ソーダ割り、
ウーロン割り、緑茶割り各種出来ます。
お申し付けください。

※全て税込価格

COCKTAIL カクテル

カシスソーダ
カシスオレンジ
ジントニック
モスコミュール
ラムコーク
シャンディガフ

ALL 600円

Plum Liqueur 梅酒

梅酒 450円
加賀梅酒 550円

※ロック、水割り、ソーダ割り各種できます。お申し付けください。



SOFT DRINK ソフトドリンク

カルピス
ペプシコーラ
ジンジャーエール
デカビタ
オレンジジュース
アップルジュース
パイナップルジュース
グレープフルーツジュース
烏龍茶
緑茶

ALL 280円



金の
抹茶オレ
400円

※全て税込価格