大名店コース

わっしょいコース
2000円 〈全12品〉
- 枝豆
- キムチ
- サラダ
- ネギ塩鉄板
- 塩もの2品
- 巻き巻き豚カルビ
- カルビ
- ロース
- ホルモン
- ご飯
- デザート

それそれコース
2500円 〈全13品〉
- 枝豆
- キムチ
- サラダ
- ネギ塩鉄板
- 塩もの3品
- 巻き巻き豚カルビ
- カルビ
- 特選牛1種
- ホルモン
- ご飯
- デザート

いやさきコース
3500円 〈全15品〉
- 枝豆
- キムチ
- サラダ
- ネギ塩鉄板
- 塩もの3品
- 巻き巻き豚カルビ
- 高級希少部位１品
- 特選牛2種
- ホルモン
- 牛トロにぎり
- ご飯
- デザート

飲み放題(９０分) **1,500円**

・アサヒスーパードライ・ソフトドリンク各種・酎ハイ各種・芋麦米焼酎・梅酒

ノンアルコール飲み放題(９０分) **750円**

アサヒドライゼロも入ってる!!

各コース2名様より承ります。当日のご注文も承ります。詳しくは店舗スタッフまでお問合せ下さい！

＊価格は税込表示です。

特盛合せ

並盛　タン・せせり・カルビ・ロース

1,980 円

上盛　タン・上物３種

【写真は上カルビ・上ロース・カイノミです。】

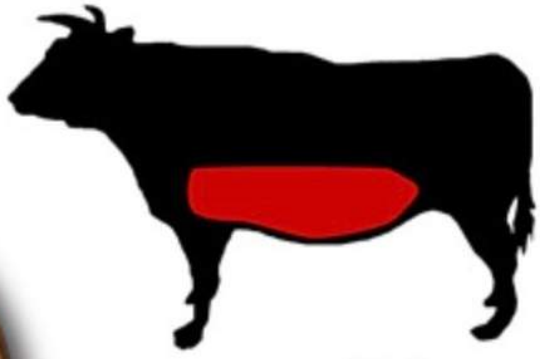
2,980 円

極盛　最高級希少部位３種

【写真はブーメラン・ロース芯・ザブトンです。】

3,980 円

カルビ



カルビ
※塩ダレも出来ます。

四八〇円

断トツの人気Ｎｏ．１のお肉。友バラ、前バラから厳選。極味やの看板です。

上カルビ
※塩ダレも出来ます。

八八〇円

しっかりサシの入ったとろけるお肉。値段以上の価値あり。

極味トロカルビ
※塩ダレも出来ます。

一四八〇円

ゲタとゆう部位。サシが入りやすく、バラの中でも最も濃厚でおいしい部分とされています。

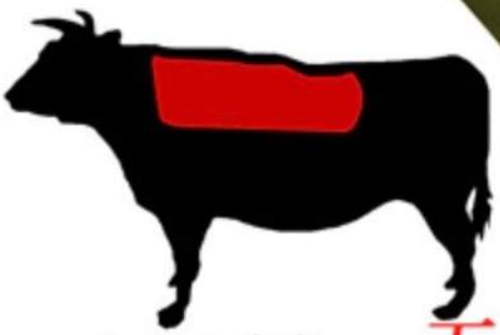
味自慢 中落ちカルビ

八八〇円

中落ちとはアバラ骨の間に入り込んだお肉のことで、カルビの中でも味が濃厚で、これぞまさしくカルビ！といった感じの部位です。極味やでは肉汁をなるべく外に逃がさぬように大きなサイズのまま焼いてからハサミで、カットして召上っていただきます。

※価格は全て税抜き表示となっています。

ロース



ロース
五八〇円
※塩ダレも出来ます。

あっさりとした赤身の部分を中心にバラ、肩ロース等から厳選しております。

上ロース
八八〇円

極選ロース
一四八〇円

外バラからほんの少しだけとれる稀少部位。フランク、ササミ、ササ肉等と呼ばれる。バラ肉の中ではめずらしく赤身で、稲妻のようなサシが特徴。極味やでは極選ロースとして提供しています。

牛

スジ
二九〇円

かっぱ
三八〇円

辛かっぱ
四八〇円

辛カルビ
六九〇円

ネギ塩カルビ
六九〇円

※辛かっぱ、辛カルビは辛さが選べます。

※価格は全て税抜き表示となっています。

セレブ

ロース芯
（リブロース・サーロイン）
二三八〇円

肩ロースから始まるロースの芯。綺麗な霜降りですが、脂っこさもない上質の部位。表面をしっかり焼いて中身はレアで食べるのがＢＥＳＴ。

ザブトン
（肩ロース）
二三八〇円

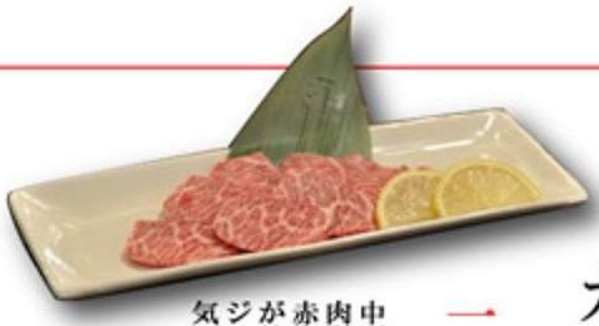
文字通り座布団の形をしているところがこの名前の由来です。
碁盤の目のような決め細やかなサシがはいっているのが特徴。
とても柔らかくジューシー。
ハネシタとも言われます。

ミスジ（ウデ）
二三八〇円

ミスジとは、ウデの一部で、1頭から2ｋｇしか取れない稀少な部位です。

ハラミ・サガリ
一四八〇円

横隔膜。
内臓にあたる部位ですがまるで精肉の様な風貌。
柔らかくジューシー。



カイノミ
（中バラ）
一二九〇円

中バラの内側のお肉。
肉質自体が柔らかい。
赤身だがきめの細かいサシが特徴的。
ジューシかつ旨味のある人気のお肉。

ブーメラン（リブロース）
二三八〇円

リブロースの芯の部分にブーメランのような形をして覆いかぶさっているお肉で、サシは抜群。

※価格は全て税抜き表示となっています。

ホルモン

極味や直伝 ～丸腸の焼き方講座～

一、スタッフから最高の丸腸が届きます。
二、お好みの量を網にのせます。この時、脂で火があがりやすいので網の周りの少し火が弱いところで焼きます。
三、真ん中辺りが縮んでリボン状になったら一度お手元の味噌ダレにつけ再度焼きます。
四、炙る様に焼いてお召上がり下さい。

丸腸

丸腸を切開かずに裏返したもの。
別名「リボン」

※ホルモンは全てタレ・塩選べます。

五八〇円

ギアラ
五八〇円

ハート
五八〇円

小腸
五八〇円

千枚
五八〇円

上ホルモン
五八〇円

特選ミノ
六九〇円

ハートステーキ
七八〇円

ハートコロコロ
六九〇円

ミックスホルモン
六九〇円

※価格は全て税抜き表示となっています。

タン

タン塩
六九〇円
焼肉の定番。

ネギタン
七八〇円

シソタン
七八〇円

和牛
トロタン
一三八〇円

和牛
厚切りトロタン
一九八〇円

鶏

ありた鶏
しそせせり
六九〇円

ありた鶏
せせり
五八〇円
ぷりっぷりの食感とジューシーな味わいで鶏の人気Ｎｏ．１

ありた鶏
もも
五八〇円

知覧鶏
もも
五八〇円

ありた鶏
手羽先
五八〇円

宮崎鶏
ナンコツ
四八〇円

鶏三点盛
九八〇円

豚

無菌豚
渦潮ポーク
肩ロース
五八〇円
あっさりとしつつもジューシーで旨味があり、とてもバランスのいいお肉。

黒豚
トントロ
五八〇円

開拓豚
豚カルビ
六九〇円

ベーコン
五八〇円

ウィンナー
四八〇円

※価格は全て税抜き表示となっています。

おつまみ

自家製
キムチ盛
五八〇円

極味や特製
ニラチヂミ
五八〇円

一枚ずつ丁寧に焼き上げる為お時間を頂きます。

かちわり
きゅうり
三八〇円

自家製
白菜キムチ
三八〇円

自家製
オイキムチ
三八〇円

自家製
ナムル盛
（ニラ、ぜんまい、もやし、大根）
四八〇円

つまみ枝豆
二九〇円

韓国直送
チャンジャ
三八〇円

野菜

焼野菜盛
五八〇円

・キャベツ
・人参
・ピーマン
・玉ねぎ
・カボチャ
・えのき
各二八〇円

サンチュ
四八〇円

極味やサラダ
六九〇円

きのこ盛
四八〇円

きのこバター
鉄板
五八〇円

トマト
スライス
三八〇円

大根サラダ
六九〇円

豆腐サラダ
六九〇円

黒毛和牛
牛冷しゃぶサラダ
六九〇円

ホイル焼

じゃがバター
三八〇円

タイラギ貝と
きのこバター
五八〇円

かわり焼

しそチーズ
はんぺん
五八〇円

ほくほく
山芋サイコロ
四八〇円

にんにく
オイル煮
三八〇円

あつあつ
トマトの
しそチーズ
五八〇円

海鮮

しまホッケ
（一尾）
四八〇円

子持ち
ししゃも
（3尾）
四八〇円

海老ちゃん
（3尾）
三八〇円

真イカの一夜干し
（半身）
四八〇円

※価格は全て税抜表示となっています

スープ、クッパ

※スープの値段に一〇〇円増でクッパに出来ます。

わかめスープ(大) 三八〇円

たまごスープ(大) 三八〇円

わかめたまごスープ(大) 四三〇円

ユッケジャンスープ(大) 五八〇円

テールスープ(大) 八八〇円

ご飯

・大 三〇〇円
・中 二六〇円
・小 二〇〇円

名物

ガッビンバ 五八〇円

石焼 ガッビンバ 六九〇円

石焼 おにぎり じゃこしそバター味 五八〇円

麺

あごだし 冷麺 四八〇円

モンドセレクション受賞のあごだし冷麺。そば粉を使わないこしのある麺とあごのダシの最高のコラボ。

テールソーメン 九八〇円

ヒアルロン酸入り アセロラアイス 一四〇円

ほくほく スウィートアイス 一九〇円

※価格は全て税抜き表示となっています。