

巨牛荘名物



和牛プルコギ

(和牛の鉄鍋焼き)

Pulkogi
(from 2 dishes)

2人前 2 dishes ¥3,760

追加1人前 1 dishes ¥1,880

(白菜キムチ、サンチュ付き)

Served with Korean lettuce and Kimchi

名物! 焼うどんの作り方



うどん1玉 **Udon** ...¥380

- 1、プルコギを焼くときに、鉄鍋を焦がさない。
- 2、焼うどんを作るときは強火にする。
- 3、うどんを一気に鉄鍋にのせ、鍋の溝に入れて肉汁になじませては、鍋の中央に持ってくる。肉汁が完全にうどんに馴染むまでこれを繰り返す。
- 4、肉汁がトロツとしてきたら、醤油を2周ほどかけて味を整える。
- 5、肉汁が無くなってきたら、火を止めて出来上がり。お好みで白菜キムチ、ケジャンのタレ、蟹ミソを入れて仕上げるのも巨牛荘がすすめる通の食べ方。

<How to cook stir-fried Udon noodles>

Use the remaining gravy from the Pulkogi

to cook the stir-fried Udon noodles.

1. Do not burn the iron pan while grilling Pulkogi.
2. Turn the heat to high prior to starting the stir-fried Udon noodles.
3. Place all Udon noodles on the pan. Then immerse the Udon noodles to the remaining gravy by moving it to the iron pan's side groove and then put back the Udon noodles to the center. Finally, repeat this process until the Udon noodles are fully soaked with gravy.
4. When the gravy becomes too thick, run soy sauce along the groove twice to adjust the taste.
5. When the gravy all soaks into the Udon noodles, turn off the heat and enjoy.

表示価格は全て税込価格となっております。また、22:00以降のご来店の際は、深夜料金としてサービス料10%を頂戴いたします。

All price include consumption tax. And after 10:00 p.m. 10% of a service charge will be added to your bill.

ケジャン

Kejang

フルサイズ **Full** ¥3,280

1/2 サイズ **Half** ¥1,780

渡り蟹を殻ごとカンジャン（醤油）ベースの特製ダレに漬けて熟成させた自慢の逸品。とろけるような蟹の身は、手づかみで吸い尽くすようにお召し上がりください。

残ったタレや蟹ミソは、プルコギ後の焼さうどんに入れると一層美味しい絶品うどんに。

This is a dish of fresh edible raw blue crab with whole shell fully flavored in soy-sauce based special sauce. Take crab meat with fingers to experience the fresh crab meat.

Add the remaining sauce and the crab's innards to the stir-fried Udon noodles after Pulkogi to enjoy a more savory flavor.



厳選した生食用の馬肉を使用



納豆桜ユツケ ¥1,380

Raw Horse Meat Tartar seasoned with Various Sauces.



白菜キムチ ¥680

Hakusai Kimchi



上タン塩 ¥1,980

Premium Beef Tongue

他店では味わえない厚切りのタン塩。味付けがしっかりと付いているので焼いた後レモンなしでお食べ下さい。当店いちおしのこだわりの一品です。

韓国風創作おつまみ

Korean Appetizer

All ¥600

- | チャンジャ納豆
Pickled white Fish Offal Korean Style with Natto
- | 豆苗と塩昆布のナムル
Cold boiled Bean Sprouts & Salted Kelp with Sesame Oil
- | 冷やしトマト（ミネラル岩塩添え）
Chilled Tomato with Rock Salt
- | やみつきキュウリ
YAMITSUKI Cucumber
- | もやしの肉ミソあえ
Cold boiled Bean Sprouts with Meat Miso

本日の厳選旬野菜

Seasonal Vegetables

All ¥600

農家がおすすめる旬野菜や
話題の野菜をご用意しております。
詳しくはスタッフにお尋ねください。



前菜・おつまみ APPETIZER

- | | | | |
|--|------|--|------|
| 白菜キムチ | ¥680 | キムチ盛り合せ | ¥980 |
| Hakusai Kimchi | | Assortment of three types of Kimchi | |
| オイキムチ | ¥680 | ナムル盛り合せ | ¥780 |
| Traditional Korean pickled Cucumber | | Assortment of Namul | |
| カクテキ | ¥780 | モヤシナムル | ¥580 |
| Traditional pickled Daikon Radish cut in cubes | | Cold boiled Bean Sprouts with Sesame-oil | |
| チャンジャ | ¥580 | 韓国のり | ¥380 |
| Pickled white Fish Offal Korean Style | | Salt and Sesame-oil Flavored Dry Seaweed | |

巨牛荘サラダ



サラダ SALAD

- | 巨牛荘サラダ ——— ¥1,080
KYOGYU-SOU SALAD
Tomatoes, Cucumber, Bean Sprout, and
Lettuce Leaf topped with Homemade Dressing

- | こだわり野菜サラダ ——— ¥1,080
MIX SALAD
Mixed Fresh Greens and Dry Seaweed
topped with Korean Dressing



こだわり
野菜サラダ

焼肉 GRILLED MEATS

Limited

中落ちカルビ ————— ¥1,880
Nakauchi Kalbi

上カルビ ————— ¥2,480
Prime Kalbi

Limited

特上カルビ ————— ¥2,980
Superfine Kalbi

骨付きカルビ ————— ¥3,280
Hone-tsuki Kalbi (Kalbi on the bones)

ロース ————— ¥1,880
Slices of marinated Beef Loin

特選上ロース(二人前) — ¥4,980
Slices of marinated Beef Deluxe Loin

上ハラミ ————— ¥2,280
Harami Outside Skirt

上タン塩 ————— ¥1,980
Premium Beef Tongue

上ミノ ————— ¥1,580
Mino Blanket Tripe

牛レバー ————— ¥1,080
Slices of marinated Beef Liver

ホルモン ————— ¥1,080
Slices of marinated Beef Offal

味わい鶏 ————— ¥1,080
Slices of marinated Chicken

焼肉 3種盛り ————— ¥3,880
Assorted grilled Meats



特上カルビ



骨付きカルビ



特選上ロース

焼肉と共に *These are good to have with YAKINIKU.*

サンチュ ————— ¥480
(8枚:コチュジャン付)
Korean Lettuce to wrap grilled Meat

ネギムンチ ————— ¥480
Green Onions chopped and marinated in Sesame-oil with Garlic and Salt

にんにく薄スライス ————— ¥480
Thin-sliced Garlic

にんにくオイル焼き ————— ¥680
Grilled Garlic Cloves with Sesame-oil and Soy Sauce

焼き野菜 VEGETABLE

野菜盛り合わせ ————— ¥1,080
Assorted Vegetables

ネギ焼き ————— ¥680
Sliced Green Onions to grill

しいたけ焼き ————— ¥780
Sliced Shitake Mushrooms to grill



野菜盛り合わせ

表示価格は、全て税込価格となっております。
また、22:00以降のご来店の際は、
深夜料金としてサービス料10%を頂戴いたします。
*All price include consumption tax.
And after 10:00 p.m. 10% of a service charge
will be added to your bill.*

スープ SOUP

テグタンスープ ¥1,080
Tegutan Soup

玉子スープ ¥780
Egg-drop Soup

わかめスープ ¥680
Seaweed Soup

野菜スープ ¥880
Mixed Vegetable Soup



テグタンスープ



玉子スープ

ご飯物&麺 RICE DISH&NOODLE DISH

ライス ¥380
Steamed Rice

ビビンバ ¥980
Bibimba

ユッケジャンクッパ(辛口) ¥1,180
Yukke Jang Kuppa Rice Soup

クッパ(塩味) ¥1,080
Kuppa Rice Soup

俵おにぎり ¥580
Tawara Onigiri

冷麺(ハーフサイズ) ¥980
Rei Men(Half size)



冷麺(ハーフサイズ)

表示価格は、全て税込価格となっております。
また、22:00以降のご来店の際は、
深夜料金としてサービス料10%を頂戴いたします。
*All price include consumption tax.
And after 10:00 p.m. 10% of a service charge
will be added to your bill.*