

米

岩手や、青森国内各地のお米を厳選して、
産地の天然水や炊き方にこだわを持ち、
いっお客様にお食事いただいても「おいしい」と
言っていただけるようにお米のポテンシャルを
最大限に生かせるよう日々追及しております。

肉

お肉は産地にこだわらず、
厳選した質の高い
お肉をリーズナブルに
お客様にお届けできるよう
日々目利きをし仕入れております。
下味には自家製のタレを
手もみすることでお肉本来のうま味を
引き立てております。
最高のタレ焼肉と
最高のお米をご堪能ください。

タレ

調味料の基本となる
「さしすせそ」をベースとし
店独自で配合するとともに、
フルーツや木の実を加え
時間をかけて煮込むことで、
コクやうま味を引き出す
ことに成功した秘伝のタレ。



名物



漬け焼き

中落カルビ

980円

(税込1,078円)

牛の肋骨と肋骨の狭い隙間にある希少部位。
骨から出る旨味が凝縮された
濃厚な味わいが特徴です。



釜炊き飯専用

10秒炙りカルビ

880円

(税込968円)

計算しつくされた肉の厚みと
自慢のタレで釜炊きご飯に合うように
肉のうま味とマッチする一品

タレ・塩で楽しめる

牛いち

極みテツチャン

880円

(税込968円)





塩モツ煮込み

480円
(税込528円)

丁寧の下処理し、
じっくり煮込みました。
モツの旨味をシンプルな
塩味で引き出した逸品。



牛いち彩りサラダ

〜すりおろし野菜の
和風ドレッシング〜
680円
(税込748円)

国産黒毛和牛手毬ユツケ
厳選した部位を
使用していることもあり、
融点が低く甘みが口の中であろけます。
1,280円
(税込1,408円)



極みレバーの 炙り焼き

880円
(税込968円)

本来レバーは、
血管や筋が多い部位ですが、
上澄みのみを使用することで、
なめらかな食感を
お楽しみいただけます。



一品・サラダ

●白菜キムチ

380円
(税込418円)

●オイキムチ

380円
(税込418円)

●自家製ネギキムチ

380円
(税込418円)

●クリームチーズキムチ

480円
(税込528円)

●キムチ3種盛り合せ

580円
(税込638円)

●牛いちこだわり

キムチ5種盛り合せ

880円
(税込968円)

●韓国のり

200円
(税込220円)

●もやしナムル

380円
(税込418円)

●ナムル盛り合せ

580円
(税込638円)

●チャンジャ

480円
(税込528円)

●イカ墨チャンジャ

480円
(税込528円)

●にんにくオイル焼き

480円
(税込528円)

●塩モツ煮込み

480円
(税込528円)

●チシャ菜

480円
(税込528円)

名物



ナムル盛り合せ

塩モツ煮込み

チシャ菜



イカ墨チャンジャ



クリーム
チーズキムチ



牛いちこだわり
キムチ5種
盛り合せ

●九条ネギのチョレギサラダ

480円
(税込528円)

●オリジナル濃厚シーザーサラダ

580円
(税込638円)

●牛いち彩りサラダ

〜すりおろし野菜の
和風ドレッシング〜

680円
(税込748円)



牛いち彩りサラダ

生もの



純生ハラミユツケ

国産黒毛和牛
手毬ユツケ

こだわりユツケ
2種食べ比べ 1,680円
(税込1,848円)

選び抜いた当店自慢の2種類のユツケを
一度に楽しめる贅沢な食べ比べセットです。



名物

国産黒毛和牛
手毬ユツケ 1,280円
(税込1,408円)

厳選した部位を
使用していることもあり、
融点が低く甘みが
口の中でとろけます。



新鮮
生ハート 780円
(税込858円)



国産つらみの
お刺身 980円
(税込1,078円)



新鮮
生センマイ 780円
(税込858円)



純生
ハラミユツケ 1,280円
(税込1,408円)
程よい差しのある
ハラミを使用しており、
玉子との相性が格別です。

タン

● 塩タン

980円
(税込1,078円)

● ネギ塩タン

980円
(税込1,078円)

● 上塩タン

1,280円
(税込1,408円)

 特上厚切りタン

1,680円
(税込1,848円)



特上厚切りタン

牛いち彩りタン 五種盛り

2,880円
(税込3,168円)

1本のタンから各部位にあった
こだわりのあるカットをし
それぞれのおいしい食べ方や
演出を楽しんでいただける
盛り合わせです。

赤身



上カルビ



上ロース



バラ



厚切ハラミ

- バラ
780円
(税込858円)
- 赤身ロース
780円
(税込858円)
- 数量限定**
● 希少ハラミスジ
780円
(税込858円)
- ロース
880円
(税込968円)
- 名物**
釜炊き飯専用
10秒炙りカルビ
880円
(税込968円)
- 厚切りハラミ
880円
(税込968円)
- 名物**
漬け焼き中落カルビ
980円
(税込1,078円)
- 上ロース
1,280円
(税込1,408円)
- 上カルビ
1,280円
(税込1,408円)
- 上ハラミ
1,280円
(税込1,408円)

厳選肉



特選黒毛和牛へレ芯

「ステーキカット」

約130g

2,880円

(税込3,168円)

肉の部位の中でも最も運動量が少ないため肉質はきめ細かいこともあり肉の女王と呼ばれています。



特選和牛へレサイコロステーキ

1,880円

(税込2,068円)



特選

和牛ハラミ

1,680円

(税込1,848円)



特選

和牛カルビ

1,680円

(税込1,848円)



大判

三角バラの

ネギ巻き

1,680円

(税込1,848円)



薄切り

ミスジの

みぞれ焼き

1,680円

(税込1,848円)



盛り合せ



牛いち赤身盛り合せ

3〜4人前 2,980円

(税込3,278円)

ファミリーにお得なセット

- ・赤身ロース
- ・厚切りハラミ
- ・中落カルビ
- ・バラ
- ・焼き野菜

牛いち上赤身盛り合せ

3〜4人前 3,980円

(税込4,378円)

牛いちの「おいしい」を盛り込んだセット

- ・上ロース・上カルビ・上ハラミ
- ・サイコロステーキ・焼き野菜



タレ・塩ガーリック・辛味噌で楽しめる

お奨めホルモンごちゃ盛り

3〜4人前 1,980円

(税込2,178円)

ホルモン好きには
たまらないお得なセットです。



ホルモン

● 小腸

580円
(税込638円)

 アブシン

580円
(税込638円)

● 焼センマイ

580円
(税込638円)

● レバー

580円
(税込638円)

 黒ハチノス

580円
(税込638円)

● まる腸

680円
(税込748円)

● テツチャン

680円
(税込748円)

● こぶ赤セン

680円
(税込748円)

● ウルテ

680円
(税込748円)

 コリコリ(脂付き)

680円
(税込748円)

● 上ミノ

880円
(税込968円)

● ツラミ

880円
(税込968円)



小腸



黒ハチノス



ウルテ



焼センマイ



まる腸



レバー



レバー



テツチャン



上ミノ



アブシン



こぶ赤セン



ツラミ



数量限定

タレ・塩で楽しめる

牛いち

極みテツチャン

880円
(税込968円)

一頭から僅か
三十センチしか
とれない希少部位で
身が厚く、脂がのって
衝撃の味わいです。



数量限定

極みレバーの
炙り焼き

880円
(税込968円)

本来レバーは、
血管や筋が多い部位ですが
上澄みのみを使用することで
なめらかな食感を
お楽しみいただけます。

焼きもの

● 鶏もも

380円
(税込418円)

● アーモンドポークの

豚トロ

480円
(税込528円)

● 茶美豚

ソーセージ

480円
(税込528円)

● イカ姿焼き

(半身)

480円
(税込528円)

● 有頭エビ

(2尾)

480円
(税込528円)



有頭エビ

鶏もも

アーモンドポークの豚トロ

イカ姿焼き

茶美豚ソーセージ



● キヤベツ

280円
(税込308円)

● 玉ねぎ

280円
(税込308円)

● かぼちゃ

280円
(税込308円)

● ピーマン

280円
(税込308円)

● 山芋

280円
(税込308円)

● サツマイモ

280円
(税込308円)

● チンヤ菜

480円
(税込528円)

ごはん・麺

※炊き上がりまで30分ほど
お時間を頂戴いたします。

● ライス(小)

お米に

300円
(税込330円)

● ライス(中)

とことんこだわった
ならではのごはん。

350円
(税込385円)

● ライス(大)

ぜひお肉と一緒に！

400円
(税込440円)

● 石焼ピビンパ

＋ミニスープ

石焼ピビンパ

880円
(税込968円)

● ピビンパ

＋ミニスープ

680円
(税込748円)

● カルビクツパ

780円
(税込858円)



● 牛いちこだわり

釜炊きご飯

2合

850円
(税込935円)



● 白濁テールスープ

1,180円
(税込1,298円)

● 花椒エツケジャンスープ

880円
(税込968円)

● 玉子スープ

280円
(税込308円)

● わかめスープ

280円
(税込308円)

● わか玉スープ

280円
(税込308円)



玉子スープ



白濁テールスープ



花椒エツケジャンスープ

● シヤリシヤリ平壤冷麺

780円
(税込858円)

● シヤリシヤリ平壤冷麺(ハーフ)

480円
(税込528円)

● 盛岡冷麺

780円
(税込858円)

● 盛岡冷麺(ハーフ)

480円
(税込528円)



盛岡冷麺

デザート



果肉マンゴープリン

480円
(税込528円)



のびる杏仁豆腐

380円
(税込418円)



牛いち
バニラモナカ

280円
(税込308円)



季節のさっぱり
シャーベット

280円
(税込308円)

※詳しくはスタッフまで

炭火焼肉
朱いち



アルコール飲料

380税込418円円均

ビール

- 生ビール(スーパードライ)
- ノンアルコール(アサヒ)

酎ハイ

- レモン酎ハイ
- カシス酎ハイ
- カルピス酎ハイ
- トマト酎ハイ
- 柚子茶酎ハイ
- プレーン酎ハイ

カクテル・ジン

- レッドアイ
- カシスオレンジ
- シャンディীগァフ
- 翠ジンソーダ

果実酒(ロック・ソーダ割り) ・濃いめ+50円(税込55円)

- 季節の果実酒

※スタッフにご確認ください。

梅酒(ロック・水割り・ソーダ割り) ・濃いめ+50円(税込55円)

- 梅酒

- 柚子梅酒

焼酎(ロック・水割り・ソーダ割り) ・濃いめ+50円(税込55円)

- いいちこ

麦焼酎

- 二階堂

- 黒霧島

芋焼酎

- 薩摩宝山

日本酒

- 冷

- 燗

ワイン

- グラスワイン(赤)

- グラスワイン(白)

ハイボール

・濃いめ+50円(税込55円)

- 強炭酸ハイボール
- ジンジャー
ハイボール
- コークハイボール
- 柚子ハイボール

ソフトドリンク

280税込308円円均

無料 麦茶

- ウーロン茶
- コカ・コーラ
- ジンジャーエール
- メロンソーダ
- カルピスウォーター
- カルピスソーダ
- リンゴジュース
- オレングジュース
- 柚子シトラスティー
- ティーソーダ
- アイスコーヒー
- ホットコーヒー

キッズドリンク

100税込110円円均

- コカ・
コーラ
- オレング
ジュース
- カルピス
ウォーター
- リンゴ
ジュース
- メロン
ソーダ