焼肉盛

多彩な
ひと皿が集う。

料理長おすすめのお肉を揃えたお得な盛合せです。
食べ放題やセット、単品メニューと組合せるも良し、お好みに合わせて選ぶも良し…。
少人数のお集まりやもう少し食べたい時など様々なシーンでお楽しみください。

料理長おすすめ

おすすめ

▲ 本日の黒毛和牛３種盛　¥2,800(税込¥3,080)

ヌルボンこだわりの黒毛和牛。希少部位を３種盛合せた一品です。(その日の仕入れ状況により内容は異なります。)

▲ 牛タン盛　¥2,950(税込¥3,245)

当店おすすめの牛タンをこだわりのカットで盛合せました。
是非、最初の一皿でどうぞ。
牛上塩タン・ネギ塩牛タン・牛タン厚切り

▲ 本日の黒毛和牛２種盛
¥1,600(税込 ¥1,760)

厳選された黒毛和牛の部位を２種盛合せた一品です。
(その日の仕入れ状況により内容は異なります。)

▲ 博多銘柄３種盛　¥2,000(税込¥2,200)

博多の生産者が育む牛・豚・鶏のブランド肉を揃えました。
博多和牛赤身・博多すぃ～とん豚バラ・はかた地どりモモ
(各50g)

▲ カルビ３種盛　¥2,550(税込 ¥2,805)

料理長が自信をもって厳選。ジューシーな脂の旨味と食感を
お楽しみください。和牛上カルビ・和牛カルビ・国産上カルビ(各50g)

こだわりの 九州ブランド

博多和牛 熟かせ和牛　博多すぃ～とん　はかた地どり

地産地消にこだわる。

地元の博多和牛を中心に選び抜いた九州のお肉。
香ばしい薫りと溢れ出す旨味、そしてとろけるようなやわらかさが自慢です。
伝統と経験から生まれた秘伝のタレと合わせてお召し上がりください。

▲ 厳撰黒毛和牛ステーキ（180g）　¥4,000（税込¥4,400）

和牛のロースをステーキで贅沢に。口の中でとろける旨味をご堪能ください。
ご注文のお客様にはスタッフがテーブルにてステーキカットをいたします。わさび醤油でお召し上がりください。

九州ブランド

おすすめ 厳撰黒毛和牛ステーキ(180g)	¥4,000（税込¥4,400）
和牛カルビ	¥1,100（税込¥1,210）
おすすめ 和牛上カルビ	¥1,400（税込¥1,540）
和牛特上カルビ	¥2,000（税込¥2,200）
黒毛和牛ユッケ	¥1,400（税込¥1,540）
本日の和牛赤身（あっさりヘルシー）	¥1,200（税込¥1,320）
和牛上ロース	¥1,700（税込¥1,870）
和牛特上ロース	¥2,000（税込¥2,200）
おすすめ 博多すぃ～とん豚バラ	¥900（税込¥990）
おすすめ はかた地どりモモ	¥800（税込¥880）

▲ 博多すぃ～とん豚バラ
¥900（税込¥990）

▲ はかた地どりモモ
¥800（税込¥880）

厳撰部位

和牛一頭買いだからできる、わずかしか取れない稀少部位をご提供しております。本日の部位はスタッフまでお尋ねください。

博多和牛

2022年
『全国和牛能力共進会（肉牛の部）』
優等賞受賞牛輩出

特定の生産者により丹精込めて育てられた黒毛和牛は、繊細で美しい霜降りと深みある味わいまさに極上の「うまかもん」。福岡が産んだ最高の品質をぜひご堪能ください。

九州産 熟（ね）かせ和牛®

赤身とサシのバランスにこだわり選んだ和牛をヌルボン独自の"2段階ねかせ製法"で仕込む「熟かせ和牛」。深い旨みと繊細な味わいをぜひご堪能ください。

博多すぃ～とん

肉の筋繊維が細かく柔らかでひきしまった肉質が自慢。
豚肉本来の旨味と風味が豊かなお肉です。

はかた地どり

脂肪が少なくきめ細やかな肉質。
地鶏でありながら、やわらかな肉質が特徴のジューシーなお肉です。

前菜・キムチ

薬食同源でもてなす。

「食は医なり」。韓国ではこの食観念に基づいた料理が多く、健康への願いが込められています。
「美味しく食べて健康に」という
ヌルボンからの願いも込めた韓国の味をお届けします。

▲ 黒毛和牛ユッケ ¥1,400(税込¥1,540)

JA全農ミートフーズとの連携でできた上質な和牛ユッケです。
厚労省の生食衛生基準に沿ってJA内の専用加工場で製造。
ぜひご賞味を。

前菜

おすすめ 黒毛和牛ユッケ	¥1,400(税込¥1,540)
和牛肉巻き寿司 2貫	¥600(税込¥660)
スモーク牛タン	¥750(税込¥825)

お野菜・サラダ

焼き野菜盛	¥450(税込¥495)
焼き野菜単品　各種 (キャベツ・タマネギ・カボチャ・エリンギ・ピーマン・ニンニク)	¥200(税込¥220)
サンチュ	¥500(税込¥550)
ヌルボンサラダ	¥600(税込¥660)
サラダバー	¥600(税込¥660)

※サラダバーは、グループ様単位でのご注文でお願いいたします。

キムチ・ナムル

白菜キムチ	¥350(税込¥385)
カクテキ(大根のキムチ)	¥350(税込¥385)
オイキムチ(きゅうりのキムチ)	¥350(税込¥385)
キムチ3種盛	¥600(税込¥660)
ナムル4種盛	¥600(税込¥660)
青菜ナムル	¥350(税込¥385)
ゼンマイナムル	¥350(税込¥385)
もやしナムル	¥350(税込¥385)
酢大根	¥350(税込¥385)

▲ サンチュ　¥500(税込¥550)
お肉を包んでお召し上がりください

▲ キムチ3種盛　¥600(税込¥660)
白菜キムチ・オイキムチ・カクテキのキムチ盛です。

※唐辛子マークのあるものは辛めの商品ですので、辛いものが苦手な方はご注意ください。

牛タン・豚タン

最初の一皿にこだわる。

ヌルボンの牛タンは噛む程に甘く奥深い旨味が口いっぱいに広がり、柔らかさとコシのある食感を楽しめます。焼きすぎない様にさっと炙り、絶品の旨味をお召し上がりください。先ずはヌルボンの最初の一皿に当店自慢の牛タンをどうぞ！

料理長おすすめ

▲ 牛上塩タン ¥1,700(税込¥1,870)　極旨タンをこだわりの塩とレモンダレで。※写真は２人前です。

▲ ネギ塩牛タン　¥1,800(税込¥1,980)
上質タンの柔らかさと味の深みをご堪能ください。

牛タン

おすすめ ネギ塩牛タン	¥1,800(税込¥1,980)
おすすめ 牛上塩タン	¥1,700(税込¥1,870)
牛タン厚切り	¥1,800(税込¥1,980)
スモーク牛タン	¥750(税込¥825)

豚タン

豚タン薄切り	¥700(税込¥770)

塩物

塩にこだわる。

お肉の味を最大限に引き出す、こだわりの塩を使っています。

▲ 海鮮盛合せ　¥1,650(税込¥1,815)

塩焼

おすすめ 博多すぃ～とん豚バラ	¥900(税込¥990)
豚バラ	¥550(税込¥605)
豚トロ	¥650(税込¥715)
おすすめ はかた地どりモモ	¥800(税込¥880)
鶏モモ	¥550(税込¥605)
鶏セセリ	¥600(税込¥660)

▲ 博多すぃ～とん豚バラ　¥900(税込¥990)

博多の銘柄豚「博多すぃ～とん」。
しっかりとした肉と脂の旨味がたまりません。

▲ はかた地どりモモ　¥800(税込¥880)

地鶏ならではのモモ肉の食感と味わいをお楽しみください。

海鮮

エビ	¥600(税込¥660)
ホタテ	¥600(税込¥660)
イカ	¥400(税込¥440)
おすすめ 海鮮盛合せ	¥1,450(税込¥1,595)

その他 焼き物

やわらか焼肉	¥550(税込¥605)
粗挽きウインナー	¥550(税込¥605)
厚切りベーコン	¥550(税込¥605)

焼肉

上質な焼肉にこだわる。

ヌルボンの焼肉は創業以来、お肉一筋の経験で仕入れた上質なお肉。
また、長年にわたる創意工夫により生まれたタレは、上質な肉の旨味を引き立てます。
ヌルボン自慢のお肉とタレの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

▲ 国産上カルビ ¥1,300(税込¥1,430)　料理長が厳撰した、上質な脂の旨みと食感をお楽しみください。

カルビ・ロース

ガーデンカルビ	¥950(税込¥1,045)
おすすめ 国産上カルビ	¥1,300(税込¥1,430)
国産骨付きトロカルビ	¥1,300(税込¥1,430)
和牛カルビ	¥1,100(税込¥1,210)
和牛上カルビ	¥1,400(税込¥1,540)
和牛特上カルビ	¥2,000(税込¥2,200)
ジャンボカルビ	¥950(税込¥1,045)
ガーデンロース	¥950(税込¥1,045)
おすすめ 国産上ロース	¥1,400(税込¥1,540)
和牛上ロース	¥1,700(税込¥1,870)
和牛特上ロース	¥2,000(税込¥2,200)

▲ 国産上ロース ¥1,400(税込¥1,540)
肩ロースを中心に厳撰、やわらかく旨味たっぷりの部位です。

にんにくダレ

おすすめ 牛ヒレひも	¥1,100(税込¥1,210)
中落ちカルビ	¥950(税込¥1,045)
豚バラ	¥600(税込¥660)
豚トロ	¥700(税込¥770)
豚タン薄切り	¥750(税込¥825)
鶏モモ	¥600(税込¥660)
鶏セセリ	¥650(税込¥715)

▲ 牛ヒレひも にんにくダレ
¥1,100(税込¥1,210)
牛ヒレひもをヌルボン特製にんにくダレで
漬込みました。

特撰焼肉

目利きと技にこだわる。

1979年の創業以来、長年の経験で培った目利きで仕入れる厳撰部位を職人の技で切り分けます。こだわりの切り方で変わる厳撰部位の味わいをご堪能ください。

▲ 国産ミスジステーキ ¥1,300(税込¥1,430)

一頭からわずかしか取れない希少部位。
とてもやわらかい肉質です。贅沢にステーキでどうぞ!

特撰焼肉

本日の和牛赤身 (あっさりヘルシー)	¥1,200(税込¥1,320)
おすすめ 漬込み一本牛ヒレひも	¥1,100(税込¥1,210)
カイノミステーキ	¥1,100(税込¥1,210)
カイノミ	¥1,050(税込¥1,155)
牛サガリ	¥1,000(税込¥1,100)
国産ミスジ	¥1,100(税込¥1,210)
おすすめ 国産ミスジステーキ	¥1,300(税込¥1,430)
厚切りロースステーキ	¥1,050(税込¥1,155)
おすすめ なめらかロールステーキ	¥1,100(税込¥1,210)
黒毛和牛ビーフソーセージ(2本)	¥750(税込¥825)

▲ なめらかロールステーキ(5ロール)
¥1,100(税込¥1,210)

薄切りにした厳撰肉や牛脂などを幾重にも重ね、
ひとつひとつ丁寧に巻いた絶品ロールステーキです。

焼肉盛

本日の黒毛和牛2種盛	¥1,600(税込¥1,760)
本日の黒毛和牛3種盛	¥2,800(税込¥3,080)
カルビ3種盛 和牛上カルビ・和牛カルビ・国産上カルビ	¥2,550(税込¥2,805)
博多銘柄3種盛 博多和牛赤身・博多すぃ～とん豚バラ・はかた地どりモモ	¥2,000(税込¥2,200)
牛タン盛	¥2,950(税込¥3,245)

ヌルボン名物 焼きすき

食べ方と味にこだわる。

品質へのこだわり、当店一押しの焼きすき。お肉はもちろんたまごにもこだわっております。
ヌルボンのたまごは指定農場で育てた安全、安心のオリジナルたまごです。
お肉との相性も抜群です。是非お召し上がりくださいませ。 ※卵は仕入状況により変更になる場合がございます。

料理長おすすめ

▲ 特大！黒毛和牛リブロースデカすき　¥2,300(税込¥2,530)

ヌルボン名物 焼きすき

焼きすきカルビ	¥1,100(税込¥1,210)
国産牛バラカルビ焼きすき	¥1,300(税込¥1,430)
おすすめ 国産牛ロース焼きすき	¥1,300(税込¥1,430)
おすすめ 特大！黒毛和牛リブロースデカすき	¥2,300(税込¥2,530)

▲ 焼きすきカルビ
¥1,100(税込¥1,210)

焼きすきの食べ方

1 先ず、卵を溶いておきます。お肉を焼き、縮みだしたらひっくり返すタイミング！

2 お肉に溶き卵を絡ませてお召し上がりください。ポイントは焼きすぎないこと！

3 ご飯にのせても美味しくいただけます。

※ 国産牛ロース焼きすき・国産牛バラカルビ焼きすきは、切り落し牛肉を使用しています。

ホルモン

ホルモン類はご提供時にタレで揉み込んでお持ちします。
タレなしご希望の際はスタッフまでお申し付けください。

▲ ホルモン３種盛　¥1,300(税込¥1,430)
当店オススメの3品を盛合せでお持ちします。(仕入れ状況により内容は異なる場合がございます。)

ホルモン

レバー	¥550(税込¥605)
ミノ	¥850(税込¥935)
ホルモン(小腸)	¥650(税込¥715)
おすすめ 上ホルモン(シマ腸)	¥750(税込¥825)
丸腸	¥850(税込¥935)
おすすめ ホルモン３種盛	¥1,300(税込¥1,430)

※内容は仕入れより異なります。

▲ 上ホルモン(シマ腸)　¥750(税込¥825)
プリプリの食感と脂の相性が絶妙です。

▲ 辛上ホルモン(シマ腸)　¥800(税込¥880)
プリッとした食感と辛味が良く合います。お酒のおつまみにもぴったり。

ホルモン「旨辛」

辛ホルモン(小腸)	¥700(税込¥770)
辛上ホルモン(シマ腸)	¥800(税込¥880)

※唐辛子マークのあるものは辛めの商品ですので、辛いものが苦手な方はご注意ください。

旨辛・お酒のおともに

創意工夫で紡ぐ。

食べ方と味にこだわる焼肉ヌルボンの料理人が、こだわりの味付けと食べ方を追求。厳選した素材の味わいを引き立てる味に仕上げています。ヌルボオリジナルの旨辛をお楽しみください。

▲ スモーク牛タン　¥750(税込¥825)
ヌルボンオリジナルのスモーク牛タン。ピリ辛ダレのサラダ仕立てで、クセになる一品です。

旨辛

辛サガリ	¥1,050(税込¥1,155)
辛豚バラ	¥600(税込¥660)
辛鶏モモ	¥600(税込¥660)
辛ホルモン(小腸)	¥700(税込¥770)
辛上ホルモン(シマ腸)	¥800(税込¥880)

お酒のおともに

おすすめ スモーク牛タン	¥750(税込¥825)
牛すじ煮込み	¥400(税込¥440)
韓国のり	¥250(税込¥275)
牛の角煮	¥480(税込¥528)
イカの塩辛	¥350(税込¥385)
イカの塩辛(ゆず)	¥350(税込¥385)

揚げ物

鶏モモの唐揚げ	¥500(税込¥550)
チーズスティック	¥500(税込¥550)
フライドポテト(M)	¥300(税込¥330)
フライドポテト(L)	¥450(税込¥495)
スパイスポテト(M)	¥320(税込¥352)
スパイスポテト(L)	¥470(税込¥517)
コーンボール	¥500(税込¥550)
ミニアメリカンドッグ	¥400(税込¥440)
胡麻団子	¥400(税込¥440)
朴さんのチヂミ丸 (キムチ入/5個)	¥400(税込¥440)

▲ 辛鶏モモ　¥600(税込¥660)
深い味の韓国コチュジャンを使用する事で、
それぞれのお肉の旨味が引き立ちます。

※唐辛子マークのあるものは辛めの商品ですので、辛いものが苦手な方はご注意ください。

韓国料理

「本場韓国伝統料理」へのこだわり。

悠久の時を経て、受け継がれてきた韓国料理は、
歴史に育まれ、創意工夫された韓国の知恵の結晶。
本場の味にこだわった韓国料理を是非お召し上がりください。

当店人気 No.1

▲ 石焼ビビンバ ¥800(税込¥880)

ヌルボンの韓国料理で人気No.1はやっぱり石焼ビビンバ。ぜひ一度ご賞味を！

▲ 韓国冷麺 ¥750(税込¥825)

韓国直輸入の弾力のある本格麺と優しい味の牛骨スープで変わらない本場の味をご賞味ください。

▲ 豆腐チゲ ¥850(税込¥935)

韓国料理の定番メニュー。ヌルボンこだわりのチゲ味噌で仕上げています。

韓国料理 他

おすすめ 石焼ビビンバ	¥800(税込¥880)
おすすめ 韓国冷麺	¥750(税込¥825)
辛冷麺	¥800(税込¥880)
牛テールラーメン	¥900(税込¥990)
豆腐チゲ	¥850(税込¥935)
ネギチヂミ	¥800(税込¥880)
海鮮チヂミ	¥1,000(税込¥1,100)
朴さんのチヂミ丸（キムチ入/5個）	¥400(税込¥440)

ビビンバの美味しい召し上がり方

1 お好みでコチュジャンを入れ、自分の好みの辛さに。

2 味がなじむように全体をまんべんなくかき混ぜます。

3 おこげを作るために、石の内側にご飯を押し付けるようにします。熱いうちにお召し上がりください。

※唐辛子マークのあるものは辛めの商品ですので、辛いものが苦手な方はご注意ください。

ご飯・スープ・デザート

▲ テールスープ　¥900(税込¥990)
良質な牛テールをじっくりと煮込んでつくった牛骨の深い旨みを味わっていただける料理長一押しのスープです。

ご飯

和牛肉巻き寿司 2貫	¥600(税込¥660)
イカの塩辛茶漬け	¥650(税込¥715)
牛のタン節茶漬け	¥1,000(税込¥1,100)
玉子クッパ	¥650(税込¥715)
テールクッパ	¥1,000(税込¥1,100)
おすすめ 石焼ビビンバ	¥800(税込¥880)
石焼ガーリックライス	¥650(税込¥715)
ビーフカレー	¥650(税込¥715)
石焼ブラックカレー	¥700(税込¥770)
ナン&カレー(ブラックorノーマル)	¥700(税込¥770)
ご飯(小)	¥250(税込¥275)
ご飯(大)	¥350(税込¥385)

ご飯のおともに

白菜キムチ	¥350(税込¥385)
韓国のり 8枚	¥250(税込¥275)
ヌルボンのたまご(たれ付き)	¥100(税込¥110)

※卵は仕入状況により変更になる場合がございます。

麺・スープ

韓国冷麺	¥750(税込¥825)
辛冷麺	¥800(税込¥880)
牛テールラーメン	¥900(税込¥990)
コリアンパスタ	¥700(税込¥770)
イカの塩辛パスタ	¥1,000(税込¥1,100)
お肉うどん	¥650(税込¥715)
玉子スープ	¥400(税込¥440)
おすすめ わかめスープ	¥400(税込¥440)
テールスープ	¥900(税込¥990)

Kids Menu

キッズメニュー

やわらか焼肉	¥550(税込¥605)
粗挽きウインナー	¥550(税込¥605)
厚切りベーコン	¥550(税込¥605)
朴さんのチヂミ丸(キムチ入/5個)	¥400(税込¥440)
お子様クッパ(ぬるめ・胡椒抜き)	¥500(税込¥550)
ミニビーフカレー	¥500(税込¥550)
ミニ玉子スープ	¥250(税込¥275)
ミニわかめスープ	¥250(税込¥275)
ミニアメリカンドッグ	¥400(税込¥440)
フライドポテト(M)	¥300(税込¥330)
コーンボール	¥500(税込¥550)
鶏モモの唐揚げ	¥500(税込¥550)
チーズスティック	¥500(税込¥550)

デザート

シェフのおすすめ季節のデザート
¥400(税込¥440)～

詳細はタッチパネルをご参照ください。

※唐辛子マークのあるものは辛めの商品ですので、辛いものが苦手な方はご注意ください。