

牛産国撰



料理長
おすすめ




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
厳選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選部位の味わいをご堪能ください。

▲ 国産牛厳選部位3種盛(4枚×3種) ¥2,980(税込¥3,278)

焼肉盛

 国産牛厳選部位3種盛(4枚×3種) ¥2,980(税込¥3,278)

国産赤身3種盛(4枚×3種) ¥2,780(税込¥3,058)

本日の国産牛厳選部位

前バラ三角	¥1,680(税込¥1,848)	肩ロース	¥1,480(税込¥1,628)
カイノミ	¥1,480(税込¥1,628)	トモ三角	¥1,480(税込¥1,628)
フランク	¥1,480(税込¥1,628)	イチボ	¥1,480(税込¥1,628)
トモバラプレート	¥1,280(税込¥1,408)	シンタマ	¥1,280(税込¥1,408)
インサイド	¥1,080(税込¥1,188)	ラム芯	¥1,180(税込¥1,298)
ゲタ	¥980(税込¥1,078)	マルカワ	¥1,080(税込¥1,188)
カブリ	¥980(税込¥1,078)	カメ	¥980(税込¥1,078)
モミジ	¥1,780(税込¥1,958)		





カルビ・ロース

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 ¥1,380(税込¥1,518) 料理長が厳選した、上質な脂の旨みと食感をお楽しみください。




▲ 国産上ロース ¥1,480(税込¥1,628)
肩ロースを中心に厳選、やわらかく旨味たっぷりの部位です。

カルビ

国産カルビ	¥980(税込¥1,078)
 国産上カルビ	¥1,380(税込¥1,518)
国産特上カルビ	¥1,680(税込¥1,848)

ロース

国産赤身ロース	¥1,080(税込¥1,188)
 国産上ロース	¥1,480(税込¥1,628)
国産特上ロース	¥1,780(税込¥1,958)





特撰焼肉



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。



▲ 国産サーロインステーキ ※テーブルカットor切り出し ¥3,280(税込¥3,608)

オリジナル焼肉

- | | | | |
|-------------|------------------|--|------------------|
| 国産ミスジ | ¥1,380(税込¥1,518) |  なめらかロールステーキ (5ロール) | ¥1,080(税込¥1,188) |
| ヌルボン飛龍カルビ | ¥1,080(税込¥1,188) | 牛サガリ | ¥1,180(税込¥1,298) |
| ヌルボン飛龍ロース | ¥1,180(税込¥1,298) |  黒毛和牛ビーフソーセージ (2本) | ¥980(税込¥1,078) |
| ヌルボン赤身ステーキ | ¥1,180(税込¥1,298) | | |
| ヌルボンカルビステーキ | ¥1,180(税込¥1,298) | | |



▲ 黒毛和牛ビーフソーセージ(2本)
¥980(税込¥1,078)

黒毛和牛の食感の良いすね肉(チマキ)を使用したビーフウインナーです。
牛の旨味が引き立つ自慢の商品です。



▲ なめらかロールステーキ(5ロール)
¥1,080(税込¥1,188)

薄切りにした厳選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。





牛タン・豚タン

料理長
おすすめ

最初の一品にこだわる。

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品に当店自慢の牛タンをどうぞ！





▲ 牛塩タン ¥1,780(税込¥1,958) 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 ¥1,880(税込¥2,068)
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

-  ネギ塩牛タン ¥1,880(税込¥2,068)
-  牛塩タン ¥1,780(税込¥1,958)
- 牛タンスモーク〜カルパッチョ風〜 ¥780(税込¥858)

豚タン

- 豚タン薄切り ¥780(税込¥858)







ヌルボン名物 焼きすき

料理長
おすすめ



▲ リブローズデカすき ¥2,480(税込¥2,728)

ヌルボン名物 焼きすき

 焼きすきカルビ	¥1,080(税込¥1,188)
国産牛カルビ焼きすき	¥1,380(税込¥1,518)
国産牛ローズ焼きすき	¥1,480(税込¥1,628)
 リブローズデカすき	¥2,480(税込¥2,728)



▲ 焼きすきカルビ
¥1,080(税込¥1,188)

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。

※ 国産牛ローズ焼きすき・国産牛カルビ焼きすきは、切り落とし牛肉を使用しています。

食べ方と味に
こだわる。

品質へのこだわり、当店一押し焼きすき。お肉はもちろんだ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。





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。



▲ 本格!サムギョプサル ¥1,080(税込¥1,188)

塩焼

 本格!サムギョプサル	¥1,080(税込¥1,188)
豚バラ	¥580(税込¥638)
豚トロ	¥680(税込¥748)
鶏モモ	¥580(税込¥638)
 鶏せせり	¥680(税込¥748)



▲ 鶏せせり ¥680(税込¥748)



▲ イカ ¥480(税込¥528)

海鮮

エビ	¥580(税込¥638)
イカ	¥480(税込¥528)
海鮮のアヒージョ	¥780(税込¥858)

その他 焼き物

やわらか焼肉	¥550(税込¥605)
粗挽きウインナー	¥500(税込¥550)





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。




▲とろとろ上ホルモン(シマ腸) ¥780(税込¥858)

プリプリの食感と脂の相性が絶妙です。

ホルモン

やわらかホルモン(小腸) ¥680(税込¥748)

 とろとろ上ホルモン(シマ腸) ¥780(税込¥858)

栄養の宝庫!レバー ¥580(税込¥638)

こりこりミノ ¥880(税込¥968)

 丸腸 ¥880(税込¥968)

センマイ ¥680(税込¥748)

赤センマイ ¥780(税込¥858)



▲丸腸 ¥880(税込¥968)




▲辛上ホルモン(シマ腸) ¥780(税込¥858)

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「辛味」

 辛ホルモン(小腸) ¥680(税込¥748)

 辛上ホルモン(シマ腸) ¥780(税込¥858)

 辛ミノ ¥880(税込¥968)

 辛丸腸 ¥880(税込¥968)



 ※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。



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 ¥1,780(税込¥1,958)

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

 黒毛和牛ユッケ ¥1,780(税込¥1,958)
牛タンスモーク〜カルパッチョ風〜 ¥780(税込¥858)

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)
- 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)
- ナムル4種盛 ¥600(税込¥660)



▲ サンチュ ¥500(税込¥550)
お肉を包んでお召し上がりください

お野菜・サラダ

- 焼き野菜の盛合せ ¥450(税込¥495)
- 焼き野菜単品 各種 ¥200(税込¥220)
(キャベツ・タマネギ・カボチャ・エリンギ・ピーマン)
- サンチュ ¥500(税込¥550)
- ヌルボンサラダ ¥600(税込¥660)
- グリーンサラダ ¥500(税込¥550)
- ポテトサラダ ¥500(税込¥550)
- やみつきキャベツ ¥350(税込¥385)
- 大根サラダ ¥500(税込¥550)



▲ 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い商品ですので、辛いものが苦手な方はご注意ください。



焼き物・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。




▲ 牛タンスモーク～カルパッチョ風～ ¥780(税込¥858)

ヌルボンオリジナルの牛タンスモーク。ピリ辛ダレのサラダ仕立てで、クセになる一品です。


ホイル焼き

- エリンギのバター醤油焼き ¥500(税込¥550)
- にんにくオイル焼き ¥500(税込¥550)
- 香ばしコーンバター ¥500(税込¥550)
- ほくほく!明太じゃがバター ¥600(税込¥660)
- 至福のおさつハニーバター ¥600(税込¥660)
- 選べる3種のもちもちトッポギ ¥700(税込¥770)
(プレーン・ロゼ・チーズ)

揚げ物

-  牛肉ごろごろコロッケ ¥500(税込¥550)
- お手製唐揚げ ¥500(税込¥550)
- パリパリチーズスティック ¥500(税込¥550)
- フライドポテト ¥500(税込¥550)
- 選べる3種のふりふりポテト ¥500(税込¥550)
(トリュフ・ハーブソルト・チリレモン)
- 胡麻団子 ¥400(税込¥440)
- もちもちチヂミ丸 ¥400(税込¥440)

お酒のおともに

-  牛タンスモーク ¥780(税込¥858)
～カルパッチョ風～
- 牛すじ煮込み ¥700(税込¥770)
- トロトロ牛角煮 ¥480(税込¥528)
- 韓国のに ¥250(税込¥275)
- イカの塩辛(プレーン・ゆず) ¥350(税込¥385)
- 枝豆 ¥350(税込¥385)



▲ 牛肉ごろごろコロッケ ¥500(税込¥550)





韓国料理

当店人気
No.1



▲ド定番!ヌルボン石焼きビビンバ ¥800(税込¥880) ヌルボンの韓国料理で人気No.1はやっぱり石焼きビビンバ。ぜひ一度ご賞味を!



▲ド定番!ヌルボン韓国冷麺 ¥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。



▲本場韓国のスンドゥブチゲ ¥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 ド定番!ヌルボン石焼きビビンバ ¥800(税込¥880)
- おすすめ ド定番!ヌルボン韓国冷麺 ¥750(税込¥825)
- さっぱりレモンの冷麺 ¥800(税込¥880)
- 梅しそ冷麺 ¥800(税込¥880)
- 〈メの一杯〉牛テールラーメン ¥900(税込¥990)
- 本場韓国のスンドゥブチゲ ¥850(税込¥935)
- ド定番!ヌルボンねぎチヂミ ¥800(税込¥880)
- マンドウ(韓国風蒸し餃子) ¥600(税込¥660)
- 韓国風ピリ辛冷奴 ¥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。

「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。





ご飯・スープ・デザート



▲ 牛テールスープ ¥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

たまごクツパ	¥650(税込¥715)
お肉ゴロゴロ石焼き ガーリックライス	¥650(税込¥715)
ご飯(小)	¥250(税込¥275)
ご飯(大)	¥350(税込¥385)

スープ

たまごスープ	¥400(税込¥440)
<small>おすすめ</small> 🍷 わかめスープ	¥400(税込¥440)
<small>おすすめ</small> 🍷 牛テールスープ	¥900(税込¥990)
本場韓国のユッケジャンスープ	¥900(税込¥990)

お肉のおともに

牛タン削り節ご飯	¥600(税込¥660)
ヌルボンたまごのTKG <small>※卵は仕入状況により変更になる場合がございます。</small>	¥500(税込¥550)
本格スパイス黒カレー	¥700(税込¥770)

デザート

みんなで!?焼きマシュマロ	¥400(税込¥440)
胡麻団子	¥400(税込¥440)
季節のデザート <small>※フルーツは季節によって変わります</small>	¥400(税込¥440)

Kids Menu

キッズメニュー

キッズプレート <small>※メインをうどん・カレー・たまごクツパから選べます</small>	¥600(税込¥660)
粗挽きウインナー	¥500(税込¥550)
フライドポテト	¥500(税込¥550)
パリパリチーズスティック	¥500(税込¥550)
うどん	¥500(税込¥550)
たまごクツパ	¥500(税込¥550)
キッズカレー	¥500(税込¥550)
やわらか焼肉	¥550(税込¥605)

詳細はタッチパネルをご参照ください。



お二人様向きのお得な 焼肉セット

お替り
自由

ご飯・スープ



※+300円(税込330円)で
1名様分の『ご飯・スープセット』追加承ります。



いろいろ

彩セット

お二人様分

5,980円

(税込6,578円)

- 豚タン薄切り (4枚・約40g)
- 国産上カルビ (6枚・約90g)
- カルビステーキ (1枚・約90g)
- 赤身ロース (6枚・約90g)
- 上ホルモン (6切れ・約90g)

お一人様あたりお肉の量は約200gです。

焼き野菜盛合せ / グリーンサラダ / 白菜キムチ
ご飯 / わかめスープ / 季節のシャーベット (2個)

はな
華やぎ
セット

お二人様分

7,980円

(税込8,778円)

- ネギ塩牛タン (6枚・約60g)
- 国産ミスジ (1枚・約100g)
- 飛龍ロース (1本・約80g)
- 本日の厳選部位 (6枚・90g)
- 丸腸 (6切れ・約90g)

お一人様あたりお肉の量は約210gです。

焼き野菜盛合せ / グリーンサラダ / 白菜キムチ
ご飯 / わかめスープ / 季節のシャーベット (2個)

グレードアップ!! できます。いずれも + 330円(税込)



石焼ビビンバに変更



韓国冷麺に変更



スンドゥブチゲに変更

飲み放題 付けられます。120分 ラストオーダー30分前

飲み放題 ① アルコール含む



お酒+ソフトドリンク + 1,580円(税込1,738円)

生ビール込み



+ 1,980円(税込2,178円)

飲み放題 ②

ソフトドリンク



+ 500円(税込550円)

飲み放題 ③

お子様用ソフトドリンク

4~6歳の未就学児が対象です(3歳以下無料)

+ 100円(税込110円)