

博多焼肉
NURUBON
 늘봄

上質な料理、
 上質なおもてなし、
 上質な空間。

博多和牛一頭買いの店
 ヌルボン

一九七九年創業以来お肉一筋。
 熟練した技を持つ目利きの料理長が
 至高部位や希少部位など30種類の
 厳選部位に切り分け、毎日数種を選び
 ご提供しております。

お肉だけでなく、韓国料理も本格的。
 食材にこだわった上質な味と、
 真心込めたおもてなしで
 至福のひとつときをお過ごし頂けます。

お肉盛合せ

2名様
 向き



ヌルボン5種盛

ヌルボン5種盛 ¥5,436(税込 ¥5,980)
 (和牛赤身・和牛上カルビ・国産赤身・ヌルボンロース・牛サガリ)

バラエティー5種盛 ¥4,527(税込 ¥4,980)
 (国産赤身・ネギ塩牛タン・博多すい〜とん豚バラ・ヌルボンカルビ・牛サガリ)



厳選和牛3種盛

厳選和牛3種盛 ¥3,618(税込 ¥3,980)
 (和牛特上カルビ・和牛特上ロース・和牛赤身)

和牛赤身3種盛 ¥2,982(税込 ¥3,280)

和牛カルビ3種盛 ¥3,073(税込 ¥3,380)
 (ヌルボンカルビ・和牛上カルビ・和牛特上カルビ)

ホルモン3種盛 ¥1,618(税込 ¥1,780)
 (シマ腸・赤センマイ・レバー)

お肉盛合せ

博多和牛希少部位

博多和牛 イチボ	¥1,982 (税込 ¥2,180)
博多和牛 トモ三角	¥1,982 (税込 ¥2,180)
博多和牛 シンタマ	¥1,709 (税込 ¥1,880)
博多和牛 ラム芯	¥1,709 (税込 ¥1,880)
博多和牛 カメノコ	¥1,618 (税込 ¥1,780)

●入荷状況により内容が異なる場合がございます。



博多和牛

博多和牛は福岡県内特定の生産者さんが丹精込めて育てた福岡県が誇るブランド和牛たい。ばり細かか繊維で見た目も美しかとよ。柔らかか肉質で、噛んだらくき、肉汁が溢れてから、こゆか旨味の口いっぱいに広がって極上の味たい。

これぞ博多の『うまかもん』ばい！

博多和牛のご紹介
〜博多弁編〜



焼きすき

お肉を焼き、玉子と絡めて美味しくお召し上がりいただけます。



国産牛カルビ焼きすき	¥1,618 (税込 ¥1,780)
国産牛ロース焼きすき	¥1,800 (税込 ¥1,980)

赤身

本日の和牛赤身	¥1,618 (税込 ¥1,780)
本日の和牛赤身厚切り	¥1,709 (税込 ¥1,880)
サガリ	¥1,345 (税込 ¥1,480)

博多和牛ステーキ <量り売り>
お席にてステーキをカットいたします。



博多和牛 ロースステーキ	10g ¥227 (税込 ¥250)
博多和牛 赤身ステーキ	10g ¥164 (税込 ¥180)

100gより
ご注文いただけます。

このほか、【量り売りステーキ】のご用意がございます。
部位や産地など、スタッフへお尋ねくださいませ。



※画像は2人前です。

オススメ **牛タン**

厚切り牛タン	¥2,073(税込 ¥2,280)
上ネギ塩牛タン	¥1,800(税込 ¥1,980)
牛タン	¥1,527(税込 ¥1,680)



塩もの

オススメ **牛テールスライス焼肉** ¥1,164(税込 ¥1,280)

和牛ビーフソーセージ (2本)	¥800(税込 ¥880)
はかた地どり	¥618(税込 ¥680)
博多すい〜とん豚バラ	¥709(税込 ¥780)
粗挽きウインナー	¥527(税込 ¥580)
鶏のせせり	¥618(税込 ¥680)
博多和牛ロールステーキ (2ヶ)	¥800(税込 ¥880)

カルビ

壺漬け中落カルビ	¥1,164(税込 ¥1,280)
ヌルボンカルビ	¥1,255(税込 ¥1,380)
和牛上カルビ	¥1,709(税込 ¥1,880)
和牛特上カルビ	¥2,164(税込 ¥2,380)

ロース

ヌルボンロース	¥1,527(税込 ¥1,680)
和牛上ロース	¥1,982(税込 ¥2,180)
和牛特上ロース	¥2,255(税込 ¥2,480)

ホルモン

オススメ **丸腸** ¥800(税込 ¥880)

ミノ	¥800(税込 ¥880)
オススメ シマ腸 (上ホルモン)	¥800(税込 ¥880)
レバー	¥709(税込 ¥780)
小腸 (ホルモン)	¥709(税込 ¥780)
赤センマイ	¥709(税込 ¥780)
ホルモン3種盛 (シマ腸・赤センマイ・レバー)	¥1,618(税込 ¥1,780)



辛味 

辛はかた地どり	¥709(税込 ¥780)
辛博多すい〜とん豚バラ	¥800(税込 ¥880)
辛丸腸	¥891(税込 ¥980)
辛ミノ	¥891(税込 ¥980)
辛鶏せせり	¥709(税込 ¥780)

海鮮

イカ	¥709(税込 ¥780)
有頭エビ (3尾)	¥891(税込 ¥980)
殻付きホタテ (3ヶ)	¥891(税込 ¥980)
海鮮盛合せ (イカ・有頭エビ・殻付きホタテ)	¥1,618(税込 ¥1,780)



キムチ

オススメ 白菜キムチ ¥436(税込 ¥480)

長年お肉にこだわり続けてきたヌルボンは、焼肉には欠かせない「キムチ」の旨さにも注力しています。ただ漬けたものではなく熟練の職人が白菜の葉の一枚一枚丁寧に手で揉み込みじっくりと自然に乳酸発酵させています。焼肉の銘店から生まれた究極の味わいをご堪能ください。

オイキムチ	¥436 (税込 ¥480)
カクテキ	¥436 (税込 ¥480)
キムチ盛合せ	¥800 (税込 ¥880)
ナムル盛合せ	¥709 (税込 ¥780)

※盛合せはご人数に合わせて、小分けできます。

前菜 おつまみ

オススメ 牛タンスモーク ¥618(税込 ¥680)

チャンジャ	¥527 (税込 ¥580)
牛すじの煮込み	¥527 (税込 ¥580)
韓国のり	¥345 (税込 ¥380)
黒毛和牛ユッケ	¥1,618 (税込 ¥1,780)
枝豆	¥345 (税込 ¥380)

野菜サラダ

サンチュセット	¥618 (税込 ¥680)
ヌルボンサラダ	¥800 (税込 ¥880)

焼き野菜 焼肉のおともに。

オススメ 焼き野菜盛 ¥709 (税込 ¥780)

キャベツ	¥345 (税込 ¥380)	たまねぎ	¥345 (税込 ¥380)
ピーマン	¥345 (税込 ¥380)	しいたけ	¥345 (税込 ¥380)
		コーン	¥345 (税込 ¥380)



韓国料理 etc...

オススメ ネギチヂミ ¥891(税込 ¥980)

ネギチヂミ-half	¥527 (税込 ¥580)
海鮮チヂミ	¥1,073 (税込 ¥1,180)
オススメ 韓国冷麺	¥800 (税込 ¥880)
韓国冷麺 half	¥436 (税込 ¥480)
辛冷麺	¥800 (税込 ¥880)
呼子萬坊のいかしゅうまい	¥800 (税込 ¥880)

オススメ 牛テール

牛テール塊焼き	¥1,345 (税込 ¥1,480)
牛テールスライス焼肉	¥1,164 (税込 ¥1,280)
牛テールスープ	¥1,073 (税込 ¥1,180)
牛テールラーメン	¥1,164 (税込 ¥1,280)
牛テールクッパ	¥1,164 (税込 ¥1,280)

チゲ・スープ

オススメ 豆腐チゲ	¥891(税込 ¥980)
ホルモンチゲ	¥891 (税込 ¥980)
海鮮チゲ	¥1,073 (税込 ¥1,180)
オススメ 牛テールスープ	¥1,073 (税込 ¥1,180)
わかめスープ	¥436 (税込 ¥480)
玉子スープ	¥436 (税込 ¥480)
カルビスープ	¥800 (税込 ¥880)





ビビンバ・飯

	石焼ビビンバ	¥891(税込 ¥980)
	石焼ブラックカレー	¥773(税込 ¥850)
	明太石焼ビビンバ	¥1,164(税込 ¥1,280)
	牛テールカップ	¥1,164(税込 ¥1,280)
	玉子カップ	¥709(税込 ¥780)
	カルビカップ	¥891(税込 ¥980)
	ご飯(大)	¥345(税込 ¥380)
	(中)	¥300(税込 ¥330)
	(小)	¥255(税込 ¥280)

デザート

	本日のアイス	¥345(税込 ¥380)
	季節のシャーベット	¥345(税込 ¥380)
	アイスもなか	¥500(税込 ¥550)
	本日のデザート盛	¥709(税込 ¥780)



ヌルボンとは、韓国語で『永遠の春』を意味します。

いつお越しになられても、
春のようなあたたかい雰囲気でお迎えできますように。

『いつも心に春を』



厳選部位

肩ロース

- ① **ネックロース**
首と肩の付け根の部位。程良いサシがあり、軟らかく味わいがしっかりとあるお肉です。
- ② **モミジ**
もみじの様に鮮やかな赤い色が名前の由来。網目の様な細かい霜降り脂がやわらかさの理由です。
- ③ **ハネシタ**
鳥の羽の様な形をしているので「ハネシタ」と呼ばれる部位。肩ロースの部位で適度な霜降りの味のあるお肉です。

リブロース

- ④ **リブカブリ**
牛の背中「リブロース」を覆う部位。とてもジューシーで旨味が溢れ出るお肉です。
- ⑤ **リブ三角**
背中の部位で、霜降りがきめ細かくとろける様なお肉です。焼けやすいので焼きすぎにご注意ください。
- ⑥ **リブ芯**
牛の背中「リブロース」の芯の部分で、脂にしっかりと旨味があるやわらかいお肉です。

サーロイン

- ⑦ **サーロイン**
ステーキでは定番の部位。コクのある脂の旨味が人気。わさび醤油で食べるのがおすすめです。

ラムイチ

- ⑧ **ラム芯**
モモの付け根の芯の部位で「モモのヒレ肉」と呼ばれるほどのやわらかさとコクが特徴です。
- ⑨ **イチボ**
「モモのサーロイン」とも呼ばれ、赤みと脂身のバランスが良い、濃厚なコクを楽しめる上質な部位です。

内モモ

- ⑩ **ウチヒラ**
しゃぶしゃぶに使われることも多い、内モモの部位。片面だけさっと焼いてお召上がりください。
- ⑪ **ヒラカワ**
煮込み料理に使われることも多い、内モモの部位。しっかりと食感と深みある味が魅力です。

ソトモモ

- ⑫ **ソトモモ**
キメが粗く繊維が多いためやや硬め。しかしあっさりとしており、牛肉本来の濃厚な味わいが楽しめます。
- テール**
- ⑬ **テール**
脂質が高く旨味強いのが特徴です。スタミナ満点で、滋養強壮・疲労回復・健康増進効果が期待できます！

前バラ

- ⑭ **前バラ三角**
前バラの中でもきめ細かい霜降りがある極上部位。さっと炙って塩で食べるのがおすすめです。
- ⑮ **プリスケプレート**
前バラの真ん中の脂身に挟まれた部位で、ジューシーでとても甘みがあるお肉です。

ウデ

- ⑯ **クリミスジ**
栗に形が似ている部位です。軟らかく濃厚な味わいの赤身肉です。
- ⑰ **肩三角**
赤身肉。薄切りで焼きすぎが◎。
- ⑱ **ミスジ**
別名「ハゴイタ」。羽子板の形をしている部位。網目の様な細かい霜降りが特徴です。
- ⑲ **トウガラシ**
その名の通り唐辛子の形をした、鮮やかな赤身のお肉。さっと炙って食べるのが通です。

ナカバラ

- ⑳ **ゲタ**
アバラの骨と骨の間のお肉で、脂身の甘みと濃厚な旨味の両方が楽しめる、クセになる味わいのお肉です。
- ㉑ **ナカバラプレート**
バラの中でも最も甘みのある部位。きめ細かいサシが入った上質なお肉です。
- ㉒ **骨付きトモバラ**
適度の脂肪分と骨肌は肉の味の4要素の一つで、美味しさと食感を味わえます。
- ㉓ **カイノミ**
アバラの付近にある部位で、二枚貝に似た形をしています。とてもやわらかく上質な部位です。

ソトバラ

- ㉔ **トモバラプレート**
アバラの上側から取れる、きめ細かなサシが入ったお肉です。さっと炙って召し上がれ。
- ㉕ **インサイド**
アバラの内側にかぶさっている部位。やわらかい食感で、とてもジューシーなお肉です。
- ㉖ **フランク**
お腹周りのバラの部分で、程よい脂身とあっさりとした味わいが特徴の赤身肉です。

シントマ

- ㉗ **トモ三角**
火打石に形が似ているので関西では「ヒウチ」と呼ばれます。モモの中で一番味のある霜降り肉です。
- ㉘ **シンシン**
内モモから取れるやわらかい部位。脂も少なくヘルシーなお肉で、お子様にもおすすめです。
- ㉙ **マルカワ**
ユッケや牛タタキでも使われる、内モモの部位。脂身が少なくあっさりとした味わいのお肉です。
- ㉚ **カメノコ**
亀の甲羅の形をした部位。食感、味ともにしっかりとのお肉。片面をさっと焼いて食べるのが通です。

