

焼肉盛

Yakiniku-Mori

料理長
おすすめ



本日の厳選和牛3点盛り ¥2,600(税込¥2,860)

和牛一頭から稀少な厳選部位を丁寧に切り出し盛り合わせた一品です。ロース系・カルビ系・モモ系



牛タン盛り ¥2,800(税込¥3,080)

当店おすすめの牛タンをこだわりのカットで盛り合わせました。是非、最初の一品でどうぞ。牛タン厚切り・牛上塩タン・ネギ塩牛タン



博多銘柄3点盛り ¥1,850(税込¥2,035)

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・博多すい〜とん豚バラ・博多地鶏モモ



カルビ3種盛り ¥2,350(税込 ¥2,585)

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

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り合わせです。
食べ放題のコースや料理と組み合わせるもよし、お好みに合わせて選ぶもよし…。
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。





こだわりの九州ブランド

Kyusyu Brand

KUROWAGYU YAKINIKU DENTOU RYOURI NURUBON

地産地消に
こだわります。

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。

九州産 熟かせ和牛®

赤身とサシのバランスにこだわり選んだ和牛をスルボン独自の
"2段階熟かせ製法"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。



▲ 和牛特上ロース ￥1,800(税込¥1,980)

和牛のロース部位から切り出した上質なお肉です。牛肉本来の旨味をご堪能ください。

厳選博多和牛ステーキ(180g) ￥3,800(税込¥4,180)

和牛カルビ ￥1,000(税込¥1,100)

 和牛上カルビ ￥1,300(税込¥1,430)

和牛特上カルビ ￥1,800(税込¥1,980)

博多和牛

2011年「九州管内系統和牛枝肉共励会」金賞受賞牛輩出

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。



▲ 博多和牛ユッケ

￥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。1年間研究を重ね、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。

博多和牛ユッケ ￥1,400(税込¥1,540)

本日の和牛赤身 (あつさりヘルシー) ￥1,100(税込¥1,210)

和牛上ロース ￥1,500(税込¥1,650)

和牛特上ロース ￥1,800(税込¥1,980)

「厳選和牛」特撰部位

厳選部位

和牛一頭買いだからできる、わずかししか取れない珍しい部位をご提供しております。

● 極上部位 ● 至高部位 ● 稀少部位 } 各¥1,650~
※ 本日の部位はスタッフまでお尋ねください。

厳選博多和牛ステーキ (180g)

1人前 ￥3,800(税込¥4,180)

和牛の極上霜降り肉です。口の中であつさりす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。



博多すい〜とん

肉の筋繊維が細かく柔らかくひきしまった肉質が
自慢。豚肉本来のうま味と風味が豊かな優良肉です。



博多すい〜とん豚バラ

￥900(税込¥990)

博多地鶏

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。



博多地鶏モモ

￥800(税込¥880)



前菜・キムチ

Zensai・Kimuchi



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。



博多和牛ユッケ ￥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。1年間研究を重ね、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。



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



サンチュ ￥500(税込￥550)
お肉を包んで食べるのが「ヌルボン流」。
ぜひお試しください。

お刺身・にぎり

博多和牛ユッケ ￥1,400(税込￥1,540)
熊本鮮馬刺しにぎり 2貫 ￥600(税込￥660)
和牛肉巻き寿司 2貫 ￥600(税込￥660)

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種盛り ￥600(税込￥660)
チャンジャ ￥400(税込￥440)
ナムル4種盛り ￥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)

お野菜・サラダ

焼き野菜盛り ￥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・ニンニク)
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をお願いいたします。

野菜で巻いて「ヌルボンスタイル」

焼肉 & 野菜でもっと美味しく! もっとヘルシーに!



まずはサンチュを手ひらにのせます。



お好みに応じてチャ味噌を塗ります。



その上にキムチと焼き上がった肉をのせ、クルリと巻いて頂きます。



※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。

牛タン・豚タン

Gyutan・Butatan

料理長
おすすめ



牛上塩タン ¥1,500(税込¥1,650) 極旨タンを特製ヒマラヤ塩とレモンダレで。※写真は2人前です。



ネギ塩牛タン ¥1,600(税込¥1,760)
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	¥1,600(税込¥1,760)
牛上塩タン	¥1,500(税込¥1,650)
牛タン厚切り	¥1,600(税込¥1,760)
旨塩牛タン	¥900(税込¥990)

豚タン

豚タン薄切り	¥700(税込¥770)
--------	--------------

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なり、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ネギ塩を添えて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！



塩物

Shio-Mono

塩にこだわる。

ヌルボンの塩はヒマラヤ山脈から切り出した岩塩を使用。岩塩ならではの旨味とミネラルを多く含み、肉の味を最大限に引き出します。



ネギ塩牛タン ¥1,600(税込¥1,760) 上質タンの柔らかさと味の深みをご堪能ください。

塩焼

ネギ塩牛タン	¥1,600(税込¥1,760)
牛上塩タン	¥1,500(税込¥1,650)
 博多すい〜とん豚バラ	¥900(税込¥990)
豚バラ	¥550(税込¥605)
豚トロ	¥650(税込¥715)
鶏モモ	¥550(税込¥605)
鶏セセリ	¥600(税込¥660)
博多地鶏モモ	¥800(税込¥880)



博多すい〜とん豚バラ ¥900(税込¥990)

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



博多地鶏モモ ¥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

イカ	¥600(税込¥660)
エビ	¥600(税込¥660)
ホタテ	¥600(税込¥660)
玄界灘直送イカげそ	¥600(税込¥660)
海鮮盛り合せ	¥1,650(税込¥1,815)

その他 焼き物

やわらか牛ステーキ	¥550(税込¥605)
荒挽きウインナー	¥550(税込¥605)
厚切りベーコン	¥550(税込¥605)



焼肉

Yakiniku

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 ¥1,200(税込¥1,320) 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。

カルビ・ロース

ガーデンカルビ	¥850(税込¥935)	ガーデンロース	¥900(税込¥990)
特製漬込み国産カルビ	¥950(税込¥1,045)	特製漬込み国産ロース	¥1,000(税込¥1,100)
国産カルビ	¥950(税込¥1,045)	国産ロース	¥1,000(税込¥1,100)
 国産上カルビ	¥1,200(税込¥1,320)	国産上ロース	¥1,300(税込¥1,430)
和牛カルビ	¥1,000(税込¥1,100)	本日の和牛赤身 (あつさりヘルシー)	¥1,100(税込¥1,210)
和牛上カルビ	¥1,300(税込¥1,430)	和牛上ロース	¥1,500(税込¥1,650)
和牛特上カルビ	¥1,800(税込¥1,980)	和牛特上ロース	¥1,800(税込¥1,980)
特製ヌルボンジャンボカルビ	¥900(税込¥990)		

にんにくダレ

牛ヒレ	¥1,000(税込¥1,100)	豚タン薄切り	¥750(税込¥825)
厳選ゲタ(中落ち)カルビ	¥950(税込¥1,045)	鶏モモ	¥600(税込¥660)
豚バラ	¥600(税込¥660)	鶏セセリ	¥650(税込¥715)
豚トロ	¥700(税込¥770)		



牛ヒレ(にんにくダレ) ¥1,000(税込¥1,100)

厳選された牛ヒレをヌルボン特製にんにくダレで漬込みました。



国産上ロース ¥1,300(税込¥1,430)

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。



特撰焼肉

Tokusen Yakiniku



国産ミスジステーキ ¥1,200(税込¥1,320)

一頭からわずかし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 数量限定

※厳撰肉のため、当日の仕入れによりご用意できないお肉がある場合がございます。数量限定、売り切れご容赦ください。

[厚切り・他]

個性的なカットで仕上げた厳撰部位、厚切り肉は
両面を焼いた後、はさみで切ってお召し上がりください。

厳撰ゲタ (中落ち) カルビ	¥900(税込¥990)
カミノステーキ	¥1,000(税込¥1,100)
カミノミ	¥950(税込¥1,045)
牛サガリ	¥900(税込¥990)
国産ミスジ	¥1,000(税込¥1,100)
 国産ミスジステーキ	¥1,200(税込¥1,320)
厚切りロースステーキ	¥950(税込¥1,045)
牛タン厚切り	¥1,600(税込¥1,760)
なめらかロールステーキ	¥1,100(税込¥1,210)
特製ヌルボンジャンボカルビ	¥900(税込¥990)



特製ヌルボンジャンボカルビ

¥900(税込¥990)

牛トモバラのうま味たっぷりのお肉をドンと一枚でお持ちします!

[焼肉盛]

カルビ3種盛り 和牛上カルビ・和牛カルビ・国産上カルビ	¥2,350(税込¥2,585)
博多銘柄3点盛り 博多和牛赤身・博多すい〜とん豚バラ・博多地鶏モモ	¥1,850(税込¥2,035)
本日の厳撰和牛3点盛り ロース系・カルビ系・モモ系	¥2,600(税込¥2,860)



博多銘柄3点盛り

¥1,850(税込¥2,035)

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・博多すい〜とん豚バラ・博多地鶏モモ

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。



元祖焼きすき

Ganso Yakisuki

料理長
おすすめ



国産牛ロース焼きすき ¥1,200 (税込 ¥1,320) 甘ダレのお肉をさっと溶き卵をつけてお召し上がりください。

元祖焼きすき

卵に絡めていただく、すき焼風焼肉です。
両面を軽く炙ったあと、卵につけてお召し上がりください。

焼きすきカルビ	¥1,000 (税込 ¥1,100)
焼きすきロース	¥1,100 (税込 ¥1,210)
国産牛バラカルビ焼きすき	¥1,200 (税込 ¥1,320)
国産牛ロース焼きすき	¥1,200 (税込 ¥1,320)



焼きすきカルビ ¥1,000 (税込 ¥1,100)
甘ダレのお肉をさっと溶き卵をつけてお召し上がりください。

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、指定飼料で育てた安全、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。



ホルモン

Hormone

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種盛り ￥1,300(税込¥1,430)

料理長厳選のホルモン3品をお持ちします。内容は仕入れにより異なります。スタッフにお尋ねください。

ホルモン

センマイ ￥550(税込¥605)

レバー ￥550(税込¥605)

ミノ ￥850(税込¥935)

ホルモン(小腸) ￥650(税込¥715)

上ホルモン(シマ腸) ￥750(税込¥825)

 丸腸 ￥850(税込¥935)

ホルモン3種盛り ￥1,300(税込¥1,430)

※内容は仕入れにより異なります。



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)

美容と健康に
こだわる。

ホルモンはコラーゲンや各種ビタミンが豊富で美容と健康に欠かせない栄養の宝庫として知られています。
また、野菜などと一緒に食べればその栄養が吸収されやすくなります。
辛味もご用意しております。



旨辛・お酒のおともに

Kara・Osake no otomo

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。ヌルボンでしか食べられない旨さをお楽しみください。



辛上ホルモン(シマ腸) ￥800(税込￥880)

プリプリのシマ腸にコチュジャンの辛みがクセになります。

旨辛

辛国産カルビ	￥1,000(税込￥1,100)
辛国産ロース	￥1,050(税込￥1,155)
辛サガリ	￥950(税込￥1,045)
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

牛スジ煮込み	￥400(税込￥440)
豚足揚げ	￥450(税込￥495)
韓国のり	￥250(税込￥275)
チャンジャ	￥400(税込￥440)
牛の角煮	￥480(税込￥528)



辛サガリ ￥950(税込￥1,045)

旨味たっぷりのサガリを辛ダレで味付け。くせになる人気の一品!

揚げ物

鶏モモのから揚げ	￥400(税込￥440)
フライドポテト	￥400(税込￥440)
ミニアメリカンドッグ	￥400(税込￥440)
ごぼうスティック	￥400(税込￥440)
鶏天	￥400(税込￥440)
チーズスティック	￥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)



韓国

Korean Food

当店人気
No.1

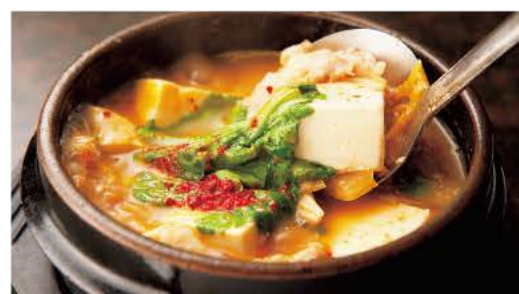


石焼ビビンバ ¥800(税込¥880) スルボンの韓国料理で人気No.1はやっぱり石焼ビビンバ。ぜひ一度ご賞味を！



海鮮チヂミ ¥1,000(税込¥1,100)

イカ・エビ・アサリ・ホタテの豪華チヂミ。外はカリッ、内はフワッと、焼き方にも秘密があります。スルボン特製のタレでどうぞ。



豆腐チゲ ¥850(税込¥935)

豆腐がたっぷり入った韓国風の辛味噌鍋。美容に良いカプサイシンたっぷりで女性にも大人気！

韓国料理他

 石焼ビビンバ	¥800(税込¥880)	牛テール焼き	¥1,300(税込¥1,430)
韓国冷麺	¥750(税込¥825)	ネギチヂミ	¥800(税込¥880)
 辛冷麺	¥800(税込¥880)	 海鮮チヂミ	¥1,000(税込¥1,100)
牛テールラーメン	¥900(税込¥990)	朴さんのチヂミ丸 (キムチ入/5個)	¥400(税込¥440)
 豆腐チゲ	¥850(税込¥935)	参鶏湯(サムゲタン)	¥1,950(税込¥2,145)
 ホルモンチゲ	¥900(税込¥990)		

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。

「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。



 ※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

Rice · Soup · Dessert

KUROWAGYU YAKINIKU DENTOU RYOURI NURUBON

お米にこだわる。

お米は、佐賀県産「特別栽培米」の夢しずく。海水の「ミネラル塩」を田に散布、活力ある土壌をつくり栽培します。そこに育つお米は程よい粘りと優れた味わいのふっくらでつやのあるお米となります。



コラーゲン
たっぷり！

テールスープ ￥900(税込¥990)

コラーゲンたっぷり。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・麺・スープ

熊本鮮馬刺しにぎり 2貫	¥600(税込¥660)
和牛肉巻き寿司 2貫	¥600(税込¥660)
牛テールラーメン	¥900(税込¥990)
玉子クッパ	¥650(税込¥715)
カルビクッパ	¥800(税込¥880)
テールクッパ	¥1,000(税込¥1,100)
コリアンパスタ	¥500(税込¥550)
お肉うどん	¥500(税込¥550)
お肉うどん(キムチ)	¥550(税込¥605)
キムチ茶漬け	¥700(税込¥770)
チャンジャ茶漬け	¥800(税込¥880)

石焼きビビンバ	¥800(税込¥880)
石焼ガーリックライス	¥650(税込¥715)
石焼チーズカレー	¥650(税込¥715)
石焼ブラックチーズカレー	¥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)
玉子スープ	¥400(税込¥440)
ワカメスープ	¥400(税込¥440)
カルビスープ	¥700(税込¥770)
テールスープ	¥900(税込¥990)

ご飯のお供に

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)

Kids Menu

キッズメニュー

やわらか牛ステーキ	¥550(税込¥605)
荒挽きウインナー	¥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)

デザート

ヌルボンシェフ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。



焼肉セット

Yakiniku Set

お2人様セット

セットのご飯とスープは **おかわり自由** です。



彩りセット 2名様分

¥6,200(税込¥6,820)

- ・本日の塩もの2種・牛上塩タン・国産上ロース
- ・国産上カルビ・中落ちカルビ・焼き野菜
- ・豆腐チゲor冷麺
- ・サラダ・キムチ・ご飯・わかめスープ



華やぎセット 2名様分

¥8,200(税込¥9,020)

- ・牛タン3種(牛上塩タン・ネギ塩牛タン・牛タン厚切り)
- ・本日の和牛厚切り3種・本日の和牛焼肉3種
- ・焼き野菜・サラダ・キムチ・ご飯・わかめスープ

ご家族様セット

ご家族4名様向きのセットです。

セットのご飯とスープは **おかわり自由** です。



なごみセット 4名様分

¥8,600(税込¥9,460)

- ・本日の塩もの2種・国産上ロース・国産上カルビ
- ・赤身ロース・焼きすきカルビ(玉子4個つき)
- ・焼き野菜・サラダ・キムチ・ご飯・わかめスープ・韓国のり



にぎわいセット 4名様分

¥12,000(税込¥13,200)

- ・本日の塩もの2種・牛上塩タン・和牛サーロイン
- ・国産上ロース・国産上カルビ
- ・本日の国産牛焼きすきカルビ(玉子4個つき)
- ・焼き野菜・サラダ・キムチ・ご飯・わかめスープ・韓国のり

食べ放題は食べきれないという方に
料理長が厳選しました

ヌルボンの味が堪能できる
ボリュームと質にこだわったセットメニューをご用意。
ご用途に合わせてご利用ください。

