

ペアセット 2名様向き

スルボンの人気メニューを厳選した盛合せ
お気軽にお祝い事など
いろいろなシチュエーションでご利用できます

ご飯セット（ご飯＋スープ）追加できます。

1人前 / 450円（税込495円）

●ご飯とスープは、おかわり自由です。

※写真は盛付け例です。

おすすめ

ペア Bセット

9,000円
（税込9,900円）

- ・キムチ
- ・サラダ
- ・上カルビ
- ・中落カルビ
- ・選べるお肉2種（下記より）
- ・牛タン
- ・選べるお野菜（下記より）
- ・ネギチヂミ（半分）
- ・ライス&スープ
- or 石焼ビビンバ

『選べるお肉2種』

- ①牛タン切落し
- ②地鶏
- ③せせり
- ④豚トロ
- ⑤きなこ豚
- ⑥上ホルモン
- ⑦ウインナー

『選べるお野菜』

- ①サンチュ
- ②焼き野菜
- ③新鮮野菜



ペア Aセット

7,000円
（税込7,700円）

- ・キムチ
- ・サラダ
- ・スルボンカルビ
- ・スルボンロース
- ・サガリ
- ・選べるお肉2種
- ・ライス&スープ
- or 石焼ビビンバ

『選べるお肉2種』

- ①牛タン切落し
- ②地鶏
- ③せせり
- ④豚トロ
- ⑤きなこ豚
- ⑥上ホルモン
- ⑦ウインナー



ペア Cセット

11,000円
（税込12,100円）

- ・キムチ
- ・サラダ
- ・厳選カルビ
- ・厳選ロース
- ・厳選赤身
- ・選べるお肉2種
- ・厚切り牛タン
- ・選べるお野菜
- ・いかしゅうまい（2個）
- ・ライス&スープ
- or 石焼ビビンバ

『選べるお肉2種』 『選べるお野菜』

- ①牛タン切落し
- ②地鶏
- ③せせり
- ④豚トロ
- ⑤きなこ豚
- ⑥上ホルモン
- ⑦ウインナー
- ①サンチュ
- ②焼き野菜
- ③新鮮野菜



ファミリィセット

4名様向き

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

ご家族向きのセットをご用意いたしました。

ご飯セット（ご飯＋スープ）追加できます。

1人前 / 450円（税込495円）

●ご飯とスープは、おかわり自由です。

※写真は盛付け例です。



おすすめ

ファミリィ Bセット

13,000円
（税込14,300円）

- ・キムチ
- ・サラダ
- ・上カルビ
- ・上ロース
- ・中落カルビ
- ・牛タン
- ・選べるお肉2種（下記より）
- ・国産焼きすきカルビ
- ・ネギチヂミ
- ・選べるお野菜（下記より）
- ・ライス&スープ（各4個）

『選べるお肉2種』

- ①牛タン切落し
- ②地鶏
- ③せせり
- ④豚トロ
- ⑤きなこ豚
- ⑥上ホルモン
- ⑦ウインナー

『選べるお野菜』

- ①サンチュ
- ②焼き野菜
- ③新鮮野菜

ファミリィ Aセット

11,000円
（税込12,100円）

- ・キムチ
- ・サラダ
- ・ヌルボンカルビ
- ・ヌルボンロース
- ・サガリ
- ・選べるお肉2種
- ・焼きすきカルビ
- ・ライス&スープ（各4個）

『選べるお肉2種』

- ①牛タン切落し
- ②地鶏
- ③せせり
- ④豚トロ
- ⑤きなこ豚
- ⑥上ホルモン
- ⑦ウインナー



ファミリィ Cセット

16,000円
（税込17,600円）

- ・キムチ
- ・サラダ
- ・厳選カルビ
- ・厳選ロース
- ・厳選赤身
- ・選べるお肉2種
- ・厚切り牛タン
- ・国産焼きすきロース
- ・選べるお野菜
- ・いかしゅうまい（4個）
- ・ライス&スープ（各4個）

『選べるお肉2種』 『選べるお野菜』

- ①牛タン切落し
- ②地鶏
- ③せせり
- ④豚トロ
- ⑤きなこ豚
- ⑥上ホルモン
- ⑦ウインナー
- ①サンチュ
- ②焼き野菜
- ③新鮮野菜





前菜 キムチ

薬食同源でもてなす

「食は医なり」。ヌルボンでは、食が健康の元という薬食同源の食観念のもと、お料理をおつくりしております。選び抜いた食材、香辛料、調味料をバランスよく組み合わせることによって生まれる、美味しく、しかも栄養的にも優れた料理を、お楽しみください。

キムチ ナムル他

キムチ盛合せ (白菜キムチ、オイキムチ、カクテキのキムチ盛)	700円(税込770円)
ナムル盛合せ	700円(税込770円)
白菜キムチ	400円(税込440円)
オイキムチ(キュウリのキムチ)	400円(税込440円)
カクテキ(大根のキムチ)	400円(税込440円)
チャンジヤ(タラの肝のキムチ漬)	450円(税込495円)
牛すじの煮込み	450円(税込495円)
韓国のり	250円(税込275円)
黒毛和牛ユッケ	1,580円(税込1,738円)

料理長
おすすめ



キムチ盛合せ 700円(税込770円)
白菜キムチ、オイキムチ、カクテキの盛合せです。



ナムル盛合せ
700円(税込770円)



黒毛和牛ユッケ
1,580円(税込1,738円)

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。

本場韓国直送「キムチ」

焼肉には欠かせないキムチ。焼肉との相性と本当に深い味わいを求め、私たちが辿り着いたのは、水分含有量が少なく、実がギュッとしまつて、シャキッとした歯ごたえと独特な甘みを持った本場韓国の白菜でした。ヌルボンの「本格熟成ベチュキムチ」は、本場韓国釜山で吟味した新鮮で高品質な白菜のみを使用、唐辛子は韓国各地より厳選ブレンド。保存料などを使用せずに自然な乳酸発酵にこだわり、衛生管理の行き届いた本場韓国釜山のヌルボン指定工場一つひとつ丁寧に手作りしております。国産ではなかなか出せない“辛さ”と“旨み”が絶妙にマッチした深い味わいをご堪能ください。



料理長
おすすめ



上撰塩タン 1,680円(税込1,848円)

上質タンの柔らかさをネギ塩とともに。



特撰厚切りタン 2,080円(税込2,288円)

厚切りタンの味の深みをご堪能ください。



タン三昧 3,280円(税込3,608円)

左から上撰塩タン、タンステーキ、特撰厚切りタンです。

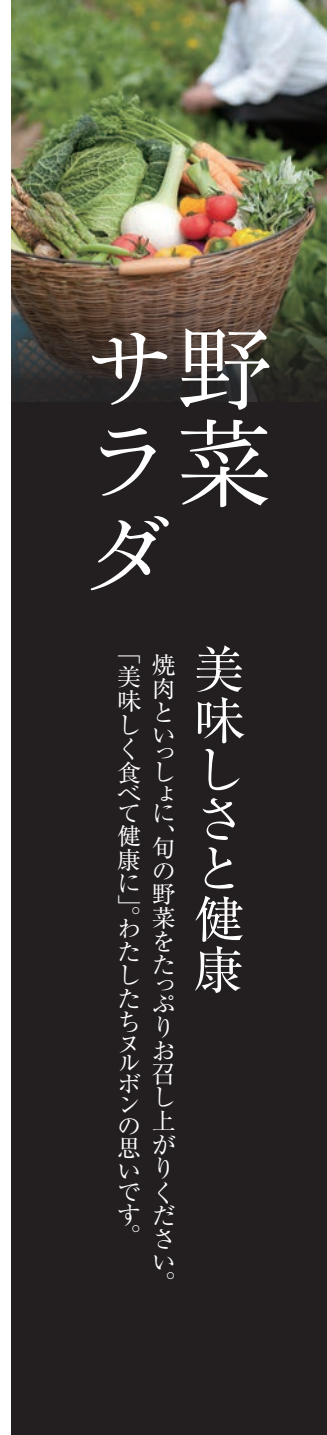
牛タン

上撰塩タン	1,680円(税込1,848円)
特撰厚切りタン	2,080円(税込2,288円)
厚切りネギ味噌タン	2,080円(税込2,288円)
タン三昧(上撰塩タン・タンステーキ・特撰厚切りタン)	3,280円(税込3,608円)
タン切落し	980円(税込1,078円)

牛タン

旨味が詰まったヘルシー素材

その味わい深い旨味で人気の牛タンは、良質タンパク質、鉄分、ビタミンB2を多く含んでいます。またカロリーや脂質も他の部位に比べてぐっと低く、まさに「食は医なり」を体現したヘルシー素材です。



野菜 サラダ

美味しさと健康

焼肉といっしょに、旬の野菜をたっぷりお召し上がりください。
「美味しく食べて健康に」。わたしたちヌルボンの思いです。

サラダ

ヌルボンの新鮮野菜(季節により内容は異なります) 750円(税込825円)

根菜とリーフのサラダ 750円(税込825円)

ヌルボンサラダ 750円(税込825円)

(和風/ゴマ/韓国風ドレッシングお選びいただけます)

サンチュセット 600円(税込660円)

ヌルボンの旨キヤベツ 400円(税込440円)

焼き 野菜

焼き野菜盛 600円(税込660円)

焼き野菜単品

エリンギ 300円(税込330円) たまねぎ 300円(税込330円)

キヤベツ 300円(税込330円) しいたけ 300円(税込330円)

ピーマン 300円(税込330円) コーン 300円(税込330円)



ヌルボンの新鮮野菜 750円(税込825円)
旬の新鮮野菜ディップサラダです。(季節により内容は異なります。)



根菜とリーフのサラダ 750円(税込825円)



サンチュセット
600円(税込660円)

塩物

塩にこだわる

ス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。

塩焼き

はかた地どり	780円(税込858円)
九州産きなこ豚	880円(税込968円)
豚トロ	780円(税込858円)
サムギョプサル(サンチュ葉味付き)	1,380円(税込1,518円)
荒挽きウインナー	580円(税込638円)
鶏のせせり	680円(税込748円)

海鮮焼き

エビ(エビ3尾)	780円(税込858円)
イカ(イカ半身)	680円(税込748円)
ホタテ(3個)	880円(税込968円)
海鮮盛合せ(エビ・イカ・ホタテ)	2,180円(税込2,398円)



はかた地どり 780円(税込858円) 博多の地鶏モモのうま味をお楽しみください。



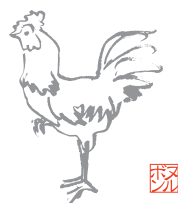
九州産きなこ豚 880円(税込968円)
きなこを飼料に育てられる
“きなこ豚”のパラ肉です。



豚トロ 780円(税込858円)

博多ブランド はかた地どり

昭和62年に誕生した福岡県認定の地鶏「はかた地どり」。国内最高峰といわれる地鶏「軍鶏」と他の地鶏を掛け合わせて誕生しました。平飼いや、密集を制限した飼育法から生まれる、地鶏ならではの噛み応えと噛むほどに増すうま味、そしてきめ細やかな肉質をお楽しみください。



料理長
おすすめ



カルビ3種盛 (ヌルボンカルビ・上カルビ・中落ちカルビ) 2,380円(税込2,618円)

お肉と一緒にどうぞ



ヌルボンの旨キャベツ

400円(税込440円)

ごまごま油、レモンだれを合わせたやみ付きになるお味です。お肉と一緒に召し上がりがおすすめです。



ヌルボンの壺漬け中落ちカルビ

1,680円(税込1,848円)

旨味たっぷり迫力の一本をご堪能ください。

カルビ

ヌルボンカルビ	1,130円(税込1,243円)
上カルビ	1,430円(税込1,573円)
上撰カルビ	1,680円(税込1,848円)
黒毛和牛特撰カルビ	1,980円(税込2,178円)
カルビ3種盛(ヌルボンカルビ・上カルビ・中落ちカルビ)	2,380円(税込2,618円)
ヌルボンの壺漬け中落ちカルビ 	1,680円(税込1,848円)

焼肉

上質な焼肉にこだわる

ヌルボンの焼肉はお肉一筋40年以上の経験で目利きして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。

料理長
おすすめ



厳選赤身三昧 4,280円(税込4,708円)



本日の和牛赤身塩昆布添え

1,480円(税込1,628円)

脂肪が少なくあっさり。やわらかい肉質をご賞味ください。



黒毛和牛特撰ロース 2,180円(税込2,398円)

ロース

ヌルボンロース

1,230円(税込1,353円)

上ロース

1,630円(税込1,793円)

上撰ロース

1,880円(税込2,068円)

黒毛和牛特撰ロース

2,180円(税込2,398円)

赤身

サガリ

1,180円(税込1,298円)

本日の和牛赤身塩昆布添え

薦

1,480円(税込1,628円)

本日の和牛赤身厚切り

1,780円(税込1,958円)

厳選赤身三昧

4,280円(税込4,708円)



ヌルボンの 名物 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。

卵からめて
お召上がりください。

焼きすき

焼きすきカルビ	1,380円(税込1,518円)
国産焼きすきカルビ	1,780円(税込1,958円)
国産焼きすきロース	2,080円(税込2,288円)
国産焼きすき2点盛	2,680円(税込2,948円)



ヌルボンオリジナル

上質お肉を薄切りにしたすき焼き風炙り焼肉です。
甘ダレにひたしたお肉を軽く炙り、卵に絡めて
新感覚の旨さを是非ご堪能下さい。

～当店人気の焼きすきカルビ・ロースを食べ比べ～

国産焼きすき2点盛 (国産焼きすきロース/国産焼きすきカルビ) 2,680円(税込2,948円)

焼きすきの召し上がり方



1

まず、卵を
溶いておきます。



2

お肉を焼き、縮み
だしたらひっくり返す
タイミング！ポイントは
焼きすぎないこと！



3

お肉に溶き卵を
絡ませてお召し
上がりください。



ご飯にのせても
美味しくいただけます。



国産カルビ炙りしゃぶ 1,780円(税込1,958円)



国産炙りしゃぶ2点盛り 2,680円(税込2,948円)

さつと炙って
おろしポン酢と共に。
炙り
しゃぶ

国産カルビ炙りしゃぶ	1,780円(税込1,958円)
国産ロース炙りしゃぶ	2,080円(税込2,288円)
国産炙りしゃぶ2点盛り	2,680円(税込2,948円)



ホルモン 韓辛 ネギ味噌

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。
韓辛味もご用意しております。

ホルモン

塩・タレ
お選びいただけます。



国産赤センマイ(ギアラ)	780円(税込858円)
国産ハツ	780円(税込858円)
国産センマイ	780円(税込858円)
国産レバー	780円(税込858円)
国産ホルモン(小腸)	880円(税込968円)
国産丸腸 薦	980円(税込1,078円)
上ミノ	980円(税込1,078円)
上ホルモン(シマ腸) 薦	980円(税込1,078円)
ホルモン3種盛	1,480円(税込1,628円)

韓辛

コチュジャンと
唐辛子の辛みあえます。

ネギ味噌

辛はかた地どり	880円(税込968円)
辛きなこ豚	980円(税込1,078円)
辛丸腸	1,080円(税込1,188円)
辛上ミノ	1,080円(税込1,188円)
厚切りネギ味噌タン	2,080円(税込2,288円)
ネギ味噌地鶏	880円(税込968円)
ネギ味噌きなこ豚	980円(税込1,078円)
ネギ味噌カルビ	1,080円(税込1,188円)



国産赤センマイ(ギアラ)
780円(税込858円)



辛丸腸 1,080円(税込1,188円)
栄養満点の丸腸にコチュジャンと唐辛子を
あえています。



厚切りネギ味噌タン
2,080円(税込2,288円)
厚切りタンを特製ネギ味噌とともに。

盛合せ

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。

メイン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つ少し食べたい時など様々なシーンでお楽しみ下さい。



厳選焼肉6種盛

新鮮野菜を添えて

2名様盛

4,380円(税込4,818円)

4名様盛

7,980円(税込8,778円)

厳選赤身三昧

4,280円(税込4,708円)

カルビ3種盛(ヌルボンカルビ・上カルビ・中落ちカルビ)

2,380円(税込2,618円)

ホルモン3種盛

1,480円(税込1,628円)



料理長
おすすめ

厳選焼肉6種盛
《4名様盛》
7,980円(税込8,778円)



厳選赤身三昧 4,280円(税込4,708円)



ホルモン3種盛 1,480円(税込1,628円)

A

いずれか一皿 お選びください。



きなこ豚・地鶏・せせり



上塩牛タン盛

B

いずれか一皿 お選びください。



特選カルビ・特選ロース



上カルビ・上ロース



和牛赤身盛



ヌルボンカルビ・ヌルボンロース

C

いずれか一皿 お選びください。



上ホルモン・丸腸・上ミノ



レバー・ホルモン・センマイ



焼きすきカルビ



組合せイメージ

選べる盛合せ

..... 7,380円(税込8,118円)

A

B

C

より、それぞれ

好きなお肉の組合せをどうぞ。

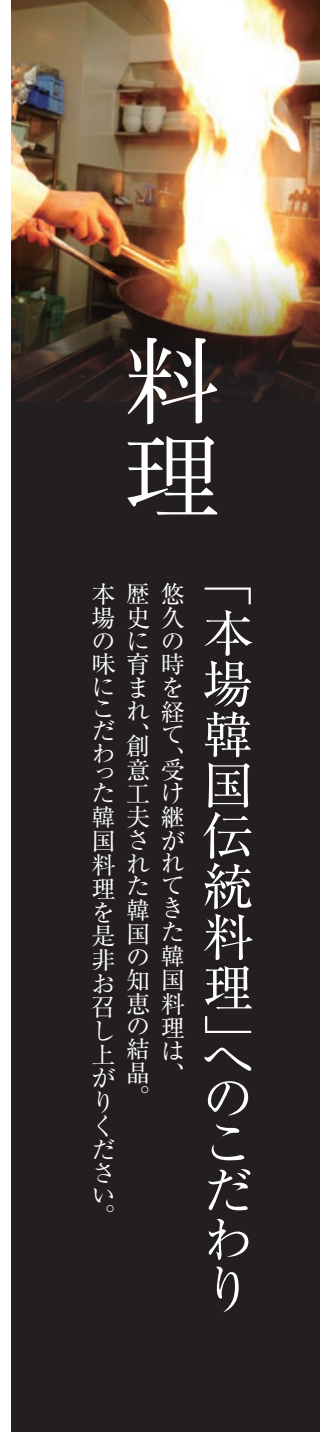
選べる
盛合せ

好きな組合せで
料理長おすすめのお肉を
お好みに合わせて組合せいただけます。
オリジナルのお肉盛合せをお楽しみください。

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。



お料理

ネギチヂミ 薦	880円(税込968円)
ネギチヂミ(ハーフサイズ) 薦	580円(税込638円)
海鮮チヂミ	1,080円(税込1,188円)
ゆで豚ポッサム	980円(税込1,078円)
呼子萬坊のいかしゅうまい(3個) 薦	780円(税込858円)
牛テール塩焼き	1,380円(税込1,518円)
ニンニクオイル焼き	380円(税込418円)
海鮮トッポギ	880円(税込968円)
韓国冷麺 薦 ※麺類は少々お時間をいただきます。	880円(税込968円)
韓国冷麺(ハーフサイズ) 薦	580円(税込638円)
辛冷麺	900円(税込990円)
ごま冷麺	900円(税込990円)
カルビ麺	880円(税込968円)



呼子萬坊のいかしゅうまい(3個)
780円(税込858円)

いかしゅうまいの故郷は、イカの活き造りで有名な佐賀県唐津市呼子町。イカの濃厚な旨味と上品な後味、「二度食べたら忘れられなくて」と、評判が評判を呼んでいるいかしゅうまい。プリプリと弾むイカの上身だけを贅沢に使用し、産地限定の玉ねぎや、鶏の産みため卵「滋養卵」、海塩「二の塩」を加えて、丁寧に練り込みました。



ネギチヂミ 880円(税込968円)
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。



韓国冷麺 880円(税込968円)
そば粉を練り込んだ本格韓国冷麺。押し出し製法でしっかりとしたコシが自慢です。



海鮮トッポギ 880円(税込968円)
エビ・ホタテ・イカと韓国のモチをビリ辛タレで炒めました。甘辛の旨味が後引くおいしさです。



牛テール塩焼き
1,380円(税込1,518円)
3時間以上煮込んだテールをカリッと焼きあげました。



チゲ スープ

素材にこだわる

本場仕込みの韓国みそで作ったチゲや料理長厳選のテールなど、
素材の旨味をご賞味ください。

チゲ

豆腐チゲ 薦

980円(税込1,078円)

豆腐チゲ(ハーフサイズ)

580円(税込638円)

ホルモンチゲ

980円(税込1,078円)

海鮮チゲ

1,080円(税込1,188円)

スープ

わかめスープ

380円(税込418円)

玉子スープ

380円(税込418円)

カルビスープ

780円(税込858円)

牛テールスープ

1,280円(税込1,408円)

参鶏湯 サムゲタン

1,980円(税込2,178円)



豆腐チゲ 980円(税込1,078円) 韓国みその辛味が豆腐のおいしさを引きだした自慢の一品です。

サムゲタン
韓国の滋養食、参鶏湯。
「薬食同源」という考え方が基本となっている韓国料理の中でも「参鶏湯」は滋養食の代表格。日本で「土用の丑の日」に鰻を食べるように、韓国では「参鶏湯」で暑気払いをします。また、チゲに使われる赤唐辛子成分のカプサイシンは、代謝をアップさせてくれます。



ひな鶏1羽を丸ごと使用。お腹にもち米・栗・ニンニク・ナツメ・松の実などを詰めてじっくり煮込みました。



牛テールスープ 1,280円(税込1,408円)
牛テールをじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりのスープです。

ご飯・お子様メニュー

ご飯

石焼ビビンバ	980円(税込1,078円)
ミニ石焼ビビンバ	580円(税込638円)
カルビ石焼ビビンバ	1,080円(税込1,188円)
クツパ	680円(税込748円)
ミニクツパ	480円(税込528円)
カルビクツパ	880円(税込968円)
牛テールクツパ	1,380円(税込1,518円)
ご飯	小 中 大 250円(税込275円) 300円(税込330円) 350円(税込385円)

お子様メニュー

お子様に大人気のメニューを集めました。
※アレルギーのある方はスタッフまで
お気軽にお知らせください。

お子様ランチ	580円(税込638円)
荒挽きウインナー	580円(税込638円)
コーン	300円(税込330円)
お子様クツパ(胡椒ぬき)	480円(税込528円)
おにぎり	250円(税込275円)

料理長
おすすめ



石焼ビビンバ 980円(税込1,078円)

アツアツの器の中で、ナムルやキムチなどたっぷりの具とご飯を混ぜれば出来あがり。パリパリのおこげがおいしい韓国を代表する味わいです。



お子様ランチ
580円(税込638円)



デザート

オリジナルのデザートでしめる

食後は、ほつとするオリジナルスイーツをどうぞ。
お肉の後でもさっぱりと食べていただける様
程よい甘さに仕上げています。

デザート

チーズどら焼きとヨーグルトシャーベット	680円(税込748円)
白いパンケーキ	580円(税込638円)
オリジナルパフェ(チョコ・抹茶)	580円(税込638円)
ヌルボンミルクアイス	380円(税込418円)
アイスクリーム(チョコ・抹茶)	380円(税込418円)
ヨーグルトシャーベット(伊都物語使用)	380円(税込418円)



チーズどら焼きとヨーグルトシャーベット
680円(税込748円)



白いパンケーキ 580円(税込638円)



オリジナルパフェ
(チョコ/抹茶)
580円(税込638円)