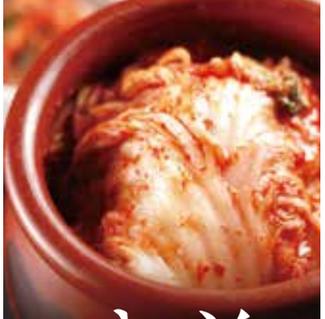


焼肉とお料理の
お品書き



GRAND MENU



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」というスルボンからの願いも込めた韓国の味をお届けします。



お刺身・にぎり

- 博多和牛ユッケ 1,400円(税込1,540円)
- 馬刺しにぎり 600円(税込660円)
- 和牛肉巻き寿司 600円(税込660円)

お野菜・サラダ

- 焼き野菜盛り 450円(税込495円)
- 焼き野菜単品 200円(税込220円)
(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円(税込550円)
- ヌルボンサラダ 600円(税込660円)
- サラダバー 600円(税込660円)

※サラダバーは、グループ様単位でのご注文でお願いします。

キムチ・ナムル

- 白菜キムチ 350円(税込385円)
- カクテキ 350円(税込385円)
- オイキムチ 350円(税込385円)
- キムチ3種盛り 600円(税込660円)
- チャンジャ 400円(税込440円)
- ナムル4種盛り 600円(税込660円)
- 青菜ナムル 350円(税込385円)
- ゼンマイナムル 350円(税込385円)
- もやしナムル 350円(税込385円)
- 酢大根 350円(税込385円)



博多和牛ユッケ1,400円(税込1,540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。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円(税込660円)
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円(税込550円)
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。

※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。



料理長
おすすめ

牛上塩タン 1,700円(税込1,870円) 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 1,800円(税込1,980円)

上質タンの柔らかさと味の深みをご堪能ください。

豚タン

豚タン薄切り

700円(税込770円)

牛タン

ネギ塩牛タン

1,800円(税込1,980円)

牛上塩タン

1,700円(税込1,870円)

牛タン厚切り

1,800円(税込1,980円)

旨塩牛タン

1,100円(税込1,210円)

牛タン 豚タン

最初の一品にこだわる。

ヌルポ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。焼きすぎなほ様にさっと炙り
ネギ塩を添えて絶品の旨味をお召し上がりください。
先ずはヌルポンの最初の一品に当店自慢の牛タンをどうぞ！





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



博多すい〜とん豚バラ 900円(税込990円)
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円(税込880円)
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。

焼き物 その他

やわらかミートステーキ 550円(税込605円)
 荒挽きウインナー 550円(税込605円)
 厚切りベーコン 550円(税込605円)

海鮮

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

塩焼

ネギ塩牛タン 1,800円(税込1,980円)
 牛上塩タン 1,700円(税込1,870円)
 博多すい〜とん豚バラ おすすめ 900円(税込990円)
 豚バラ 550円(税込605円)
 豚トロ 650円(税込715円)
 鶏モモ 550円(税込605円)
 鶏セセリ 600円(税込660円)
 博多地鶏モモ 800円(税込880円)

塩物

塩にこだわる。

スルホ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。





焼肉

上質な焼肉にこだわる。

ス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。ス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。



カルビ・ロース

ガーデンカルビ	950円(税込1,045円)
特製漬込み国産カルビ	1,050円(税込1,155円)
国産カルビ	1,050円(税込1,155円)
国産上カルビ	1,300円(税込1,430円)
和牛カルビ	1,100円(税込1,210円)
和牛上カルビ	1,400円(税込1,540円)
和牛特上カルビ	2,000円(税込2,200円)
特製ヌルボンジャンボカルビ	950円(税込1,045円)
ガーデンロース	950円(税込1,045円)
特製漬込み国産ロース	1,100円(税込1,210円)
国産ロース	1,100円(税込1,210円)
国産上ロース	1,400円(税込1,540円)
本日の和牛赤身	1,200円(税込1,320円)
和牛上ロース	1,700円(税込1,870円)
和牛特上ロース	2,000円(税込2,200円)
牛ヒレ	1,100円(税込1,210円)
厳選ゲタ(中落ち)カルビ	950円(税込1,045円)
豚バラ	600円(税込660円)
豚トロ	700円(税込770円)
豚タン薄切り	750円(税込825円)
鶏モモ	600円(税込660円)
セセリ	650円(税込715円)

にんにくダレ



国産上カルビ 1,300円(税込1,430円)
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。



牛ヒレ(にんにくダレ)
1,100円(税込1,210円)
厳選された牛ヒレをス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堪能ください。



特選焼肉

数量限定

※厳選肉のため、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。

厳選ゲタ(中落ち)カルビ	950円(税込1,045円)
カインノミステーク	1,100円(税込1,210円)
カインノミ	1,050円(税込1,155円)
牛サガリ	1,000円(税込1,100円)
国産ミスジ	1,100円(税込1,210円)
国産ミスジステーキ	1,300円(税込1,430円)
厚切りロースステーキ	1,050円(税込1,155円)
牛タン厚切り	1,800円(税込1,980円)
なめらかロールステーキ	1,100円(税込1,210円)
特製ヌルボンジャンボカルビ	950円(税込1,045円)
和牛ビーフソーセージ(2本)	750円(税込825円)

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

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	2,550円(税込2,805円)
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	2,000円(税込2,200円)
本日の厳選和牛3点盛り ロース系・カルビ系・モモ系	2,800円(税込3,080円)



国産ミスジステーキ

1,300円(税込1,430円)

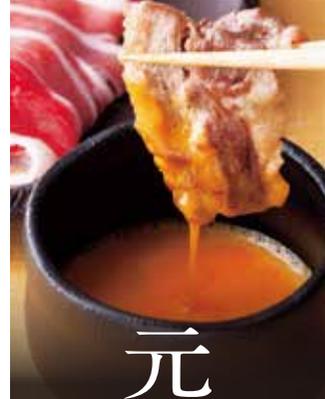
一頭からわずかししか取れない希少部位。とてもやわらかい肉質です。贅沢にステーキでどうぞ!



特製ヌルボンジャンボカルビ

950円(税込1,045円)

牛トモバラのうま味たっぷりお肉をバーンと一枚でお持ちします。こんがり焼いてハサミでお好みのサイズにカットしてお召し上がりください。



元祖焼きすき

食べ方と味にこだわる。

品質へのこだわり、当店押し焼きすき。お肉はもちろんたまごにもこだわりました。スルホ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。



元祖

焼きすき

卵に絡めていただく、すき焼風焼肉です。画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 1,100円(税込1,210円)
- 焼きすきロース 1,200円(税込1,320円)
- 国産牛バラカルビ焼きすき 1,300円(税込1,430円)
- 国産牛ロース焼きすき 1,300円(税込1,430円)

国産牛ロース焼きすき ¥1,300(税込¥1,430) 厳選した国産肩ロースから切り出したすき焼き風焼肉。

焼きすきの召し上がり方



まず、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!



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!



ご飯にのせても美味しくいただけます。



焼きすきカルビ 1,100円(税込1,210円)

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。

※ 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。



ホルモン

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。



ホルモン

センマイ	550円(税込605円)
レバー	550円(税込605円)
ミノ	850円(税込935円)
ホルモン	650円(税込715円)
上ホルモン	750円(税込825円)
丸腸	850円(税込935円)
ホルモン3種盛り	1,300円(税込1,430円)

「旨辛」

辛ホルモン	700円(税込770円)
辛上ホルモン	800円(税込880円)

※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。

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円(税込1,430円)

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。



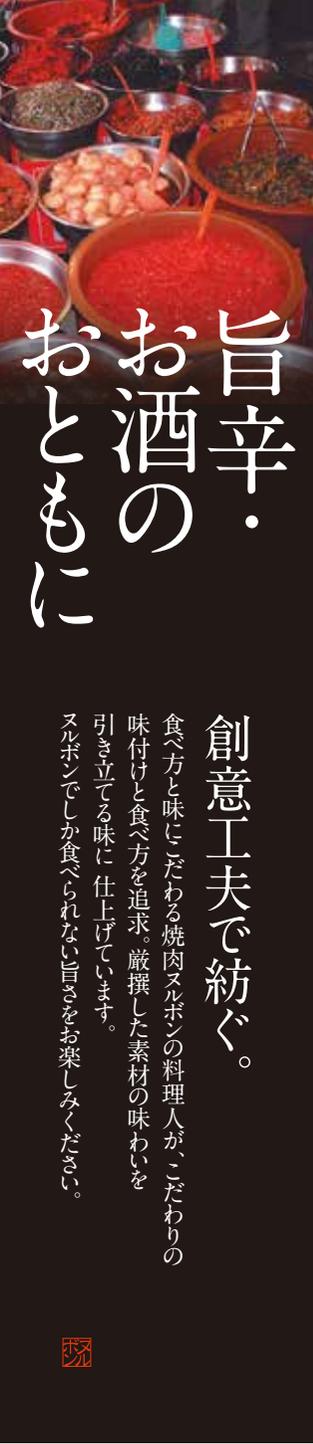
丸腸 850円(税込935円)

ホルモンの人気No.1!
ジューシーで甘味最高です。



上ホルモン(シマ腸) 750円(税込825円)

プリプリの食感と脂の相性が絶妙です。



旨辛・お酒のおともにおともに

創意工夫で紡ぐ。

食べ方と味にこだわる焼肉スルホンの料理人が、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。スルホンでしか食べられない旨辛をお楽しみください。



旨辛

- 辛国産カルビ 1,100円(税込1,210円)
- 辛国産ロース 1,150円(税込1,265円)
- 辛サガリ 1,050円(税込1,155円)
- 辛豚バラ 600円(税込660円)
- 辛鶏モモ 600円(税込660円)
- 辛ホルモン(小腸) 700円(税込770円)
- 辛上ホルモン(シマ腸) 800円(税込880円)

お酒のおとも

- 牛スジ煮込み 400円(税込440円)
- 豚足揚げ 450円(税込495円)
- 韓国のり(8枚) 250円(税込275円)
- チャンジャ 400円(税込440円)
- 牛の角煮 480円(税込528円)

揚げ物

- 鶏モモのから揚げ 400円(税込440円)
- フライドポテト 400円(税込440円)
- ミニアメリカンドッグ 400円(税込440円)
- ごぼうステイック 400円(税込440円)
- 鶏天 400円(税込440円)
- チーズステイック 400円(税込440円)
- 胡麻団子 400円(税込440円)
- 朴さんのチヂミ丸(キムチ入/5個) 400円(税込440円)



辛上ホルモン 800円(税込880円)
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。



辛国産カルビ 1,100円(税込1,210円)
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。



辛サガリ 1,050円(税込1,155円)
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!

※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

「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。



韓国料理他

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

〃 ※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。

当店人気
No.1



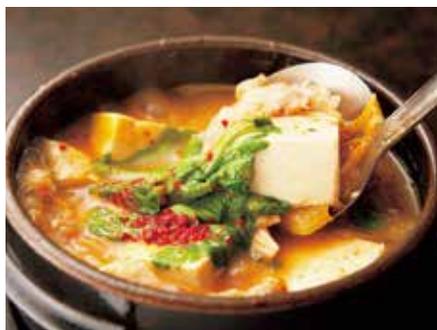
石焼ビビンバ 800円(税込880円)

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円(税込1,100円)

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どうぞ。



豆腐チゲ 850円(税込935円)

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す女性にも大人気!



ご飯・麺・スープ

ご飯

- 馬刺しにぎり 600円(税込660円)
- 和牛肉巻き寿司 600円(税込660円)
- 牛テールラーメン 900円(税込990円)
- 玉子クツパ 650円(税込715円)
- カルビクツパ 800円(税込880円)
- テールクツパ 1,000円(税込1,100円)
- コリアンパスタ 500円(税込550円)
- お肉うどん 500円(税込550円)
- お肉うどん(キムチ) 550円(税込605円)
- キムチ茶漬け 700円(税込770円)
- チャンジャ茶漬け 800円(税込880円)
- 石焼きビビンバ 800円(税込880円)
- 石焼ガーリックライス 650円(税込715円)
- 石焼チーズカレー 650円(税込715円)
- 石焼ブラックチーズカレー 700円(税込770円)
- ナン&カレー(ブラック・ローマール) 700円(税込770円)
- ご飯(小) 250円(税込275円)
- ご飯(大) 350円(税込385円)

スープ

- 玉子スープ 400円(税込440円)
- ワカメスープ 400円(税込440円)
- カルビスープ 700円(税込770円)
- テールスープ 900円(税込990円)

ご飯の お供に

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

デザート

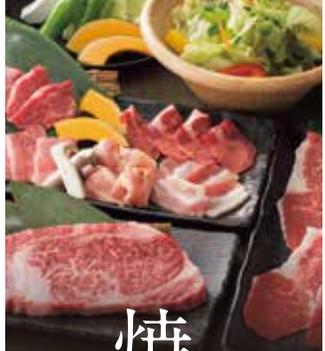
- ヌルボンシエフおすすめ
季節のデザート 400円(税込440円)
- 詳細はタッチパネルをご参照ください。

Kids Menu

キッズメニュー

- やわらかミートステーキ 550円(税込605円)
- 荒挽きウインナー 550円(税込605円)
- 厚切りベーコン 550円(税込605円)
- 朴さんのチヂミ丸(キムチ入/5個) 400円(税込440円)
- お子様クツパ(ぬるめ・胡椒抜き) 500円(税込550円)
- ミニビーフカレー 500円(税込550円)
- ミニ玉子スープ 250円(税込275円)
- ミニわかめスープ 250円(税込275円)

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



焼肉セット

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

スルホンの味が堪能できるポリウムと質に
こだわったセットメニューをご用意。
ご利用に合わせてご利用ください。



お2人様の 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名様分で
6,400円(税込7,040円)

- ・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名様分で
8,400円(税込9,240円)

- ・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



ご家族様の セット

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名様分で
9,000円(税込9,900円)

- ・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名様分で
12,400円(税込13,640円)

- ・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





こだわりの九州ブランド

地産地消にこだわる。

地元の博多和牛を中心に選り抜いた九州のお肉。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。



こだわりの九州ブランド

厳選博多和牛ステーキ (180g)	4,000円 (税込4,400円)
和牛カルビ	1,100円 (税込1,210円)
和牛上カルビ	1,400円 (税込1,540円)
和牛特上カルビ	2,000円 (税込2,200円)
博多和牛ユッケ	1,400円 (税込1,540円)
本日の和牛赤身 (あっさりヘルシー)	1,200円 (税込1,320円)
和牛上ロース	1,700円 (税込1,870円)
和牛特上ロース	2,000円 (税込2,200円)
博多すい〜とん豚バラ	900円 (税込990円)
博多地鶏モモ	800円 (税込880円)



◀ 和牛特上ロース 2,000円 (税込2,200円)

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。

▼ 博多和牛ユッケ 1,400円 (税込1,540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。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。



「厳選和牛」特撰部位

厳選部位 和牛一頭買いだからできる、わずかしかな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円～
※ 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 4,000円 (税込4,400円)

和牛の極上霜降り肉です。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。



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。



2011年「九州管内系統和牛枝肉共助会」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」。福岡が生んだ最高の品質をぜひご堪能ください。



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



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。



料理長
おすすめ

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。

本日の厳選和牛3点盛り 2,800円(税込3,080円)

コース系・カルビ系・モモ系



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、最初の一品どうぞ。

牛タン盛り 2,950円(税込3,245円)

牛タン厚切り・牛上塩タン・ネギ塩牛タン



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。

カルビ3種盛り 2,550円(税込2,805円)

和牛上カルビ・和牛カルビ・国産上カルビ



博多の牛・豚・鶏の3点盛りです。博多のうまかもんを!

博多銘柄3点盛り

2,000円(税込2,200円)

博多和牛赤身・博多すい〜とん豚バラ・博多地鶏モモ

焼肉盛

焼肉盛

多彩なひと皿が集う。

料理長おすすめの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、お好みに入らせて

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。



本日の厳選和牛3点盛り	2,800円(税込3,080円)
牛タン盛り	2,950円(税込3,245円)
博多銘柄3点盛り	2,000円(税込2,200円)
カルビ3種盛り	2,550円(税込2,805円)