



# 焼肉の虎

YAKINIKU NO TORA

BY FOOD STADIUM SINCE 1993

## GRAND MENU



選ぶ贅沢。食べる幸せ。  
ひとりひとりにあった新しい焼肉のあり方。

好きなものを食べてほしいから。

お肉の種類はもちろん、

コースやサイドメニューも幅広く取りそろえ。

ゆっくりと味わってほしいから。

テーブルからおひとり様専用まで、

シチュエーションにあわせたお席をご用意。

お腹いっぱい食べてほしいから。

おいしさが引き立つ調理・カットの上、

お求めやすい価格でご提供。

豊富なメニューとゆとりのある空間で、

みなさまのお腹と心を満たします。



# 王道サガリ

冷凍せず  
“生”のまま!

SAGARI

ほどよい柔らかさと少ない脂身で  
ヘルシーなのに旨味あふれる焼肉の定番。  
王道の美味しさを肉厚カットでどうぞ。

にくとら

にくとら牛サガリ

1人前 790円 税別 (税込869円)

にくとら

やわらかな食感の厳選素材!  
にくとら厚切牛サガリ

1人前 850円 税別 (税込935円)

にくとら

にくとら牛ハラミ

1人前 790円 税別 (税込869円)

すすめ

北海道産牛サガリ

1人前 1,280円 税別 (税込1,408円)

すすめ

牛サガリ3種盛り

(北海道産牛・池田牛・にくとらサガリ)

1,680円 税別 (税込1,848円)

いいた牛

池田牛サガリ(和牛)

1人前 1,580円 税別 (税込1,738円)

抜群の鮮度で  
ご提供!

# 人気の牛タン

GYUTAN

冷凍せず  
“生”のまま！  
抜群の鮮度で  
ご提供！

帯広市稻田町

7~11月まで

ベジナ中村農場のネギを使用

・ネギ付・味付けネギ付・ネギなし  
3種からお選びいただけます。

ネギ増量の場合 +100円(税込110円)

一頭の牛から1~1.5kgほどしか取れない希少部位。香り高く、彈力のある柔らかな肉質で、焼肉では外せないメニューの1つです。



にくとら生牛タン

1人前 990円 税別 (税込1,089円)

特選厚切り生牛タン

1人前 1,680円 税別 (税込1,848円)



にくとら厚切り生牛タン

1人前 1,380円 税別 (税込1,518円)

数量  
限定



生牛タン下

1人前 680円 税別  
(税込748円)



赤身生牛タン

1人前 760円 税別 (税込836円)

にく  
とら

にくとら生牛タン3種盛り

1,480円 税別 (税込1,628円)



# カルビ霜降り

KARUBI

きめ細やかなサシが  
魅力のカルビは、ジューシーで  
食べごたえ抜群。



# ミスジ

MISUJI

一頭の牛からわずかしか  
取れない希少部位。  
やわらかくて濃厚な  
旨みと甘みが楽しめます。

牛ロリス

柔らかな肉質と  
脂の濃厚な旨みを堪能できる  
贅沢な味わい。



# にくとら十勝産牛ロース

約200g 1,980円税別(税込2,178円)



# にくとら十勝産牛リブロース

約300g 2,980円(税別)(税込3,278円)



# 生ラムジンギスカン

1人前 590円税別(税込649円)

♪ピリ辛 620円税別(税込682円)

## サフォーククロス 牛ラムジンギスカン

1人前 690円 税別 (税込759円)

**ピリ辛 720円 税別 (税込792円)**

クセの少ない  
ラム(仔羊肉)を使用。  
特製ダレを絡め、  
食べやすく仕上げました。

# サラダ

SALAD

口の中をさっぱりと潤す  
新鮮野菜のサラダは、  
焼肉とも相性抜群。

## 特盛キャベツサラダ

おまけ

2~3人前 580円(税別) (税込638円)



### チョレギ豆腐サラダ

480円(税別)  
(税込528円)

にくとら



### にくとらチョレギサラダ

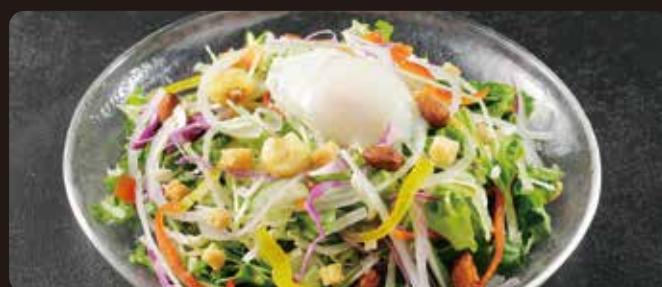
580円(税別)  
(税込638円)

### パリパリキャベツサラダ

480円(税別)  
(税込528円)

### 細切り大根サラダ

480円(税別)  
(税込528円)



### 温玉シーザーサラダ

530円(税別)  
(税込583円)



### 中札内産 えだまめ

250円(税別)  
(税込275円)



キムチ  
盛り合わせ3点  
590円(税別)  
(税込649円)



韓国 のり  
180円(税別)  
(税込198円)



つつみ菜  
サンチュ  
350円(税別)  
(税込385円)



白菜キムチ  
350円(税別)  
(税込385円)

おつまみ

### カクテキ

380円(税別)  
(税込418円)

### オイキムチ

420円(税別)  
(税込462円)

### ナムル盛り合わせ3点

380円(税別)  
(税込418円)

# クッパ



クッパ

680円税別(税込748円)

スモール 500円税別(税込550円)

ユッケジャンクッパ

700円税別(税込770円)

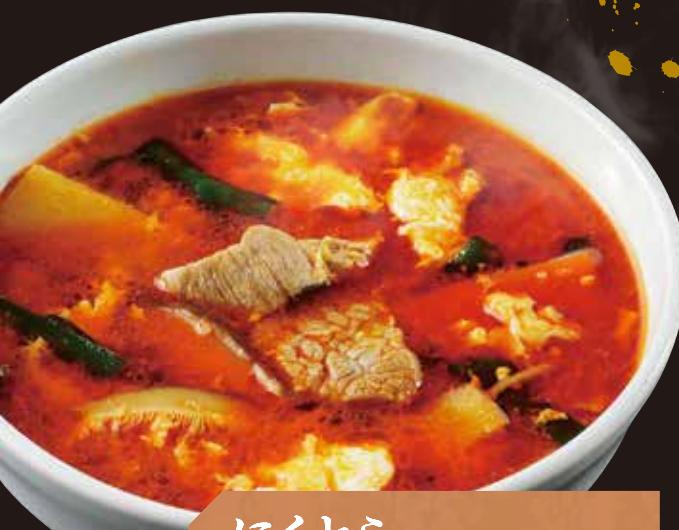
スモール 550円税別(税込605円)



ユッケジャン豆腐  
580円税別(税込638円) スモール 460円税別(税込506円)



カルビトック  
680円税別(税込748円) スモール 500円税別(税込550円)



にくとら  
ユッケジャンスープ

480円税別(税込528円)

スモール 380円税別(税込418円)

# スープ

おすめ

ふんわり玉子スープ

240円税別(税込264円)

わかめスープ

220円税別(税込242円)

みそ汁

150円税別(税込165円)



カルビスープ

380円税別(税込418円)

# RAMEN ラーメン

焼肉店だからこそできる深いコクと  
辛みが魅力の麺々が勢ぞろい。

にくとらチャーシューメン  
(豚骨醤油 / 味噌)

990円 税別 (税込1,089円)  
スモール 770円 税別 (税込847円)



ユッケジャンラーメン

880円 税別 (税込968円)  
スモール 680円 税別 (税込748円)

にくとらラーメン(豚骨醤油 / 味噌)

880円 税別 (税込968円)  
スモール 680円 税別 (税込748円)



# 冷 麺

にくとら冷麺

790円 税別  
(税込869円) | 580円 税別  
(税込638円)



ピリ辛  
ビビン麺

750円 税別  
(税込825円)



ねぎ冷麺

760円 税別  
(税込836円)  
スモール 550円 税別  
(税込605円)



# ご飯もの

RICE

こだわりのお米を使ったご飯もの。  
焼肉のおともにぴったりです。

大人気!

## 石焼ビビンバ

790円 税別 (税込869円)  
スモール 640円 税別 (税込704円)



## 石焼チーズビビンバ

880円 税別 (税込968円) スモール  
680円 税別 (税込748円)

## 石焼納豆ビビンバ

880円 税別 (税込968円)



## 石焼カルビビビンバ

900円 税別 (税込990円)  
スモール 700円 税別 (税込770円)

## ビビンバ

680円 税別 (税込748円)  
スモール 590円 税別 (税込649円)

## 石焼明太ビビンバ

880円 税別 (税込968円)  
スモール 680円 税別 (税込748円)

## 温玉ビビンバ

750円 税別 (税込825円)  
スモール 650円 税別 (税込715円)

## 温玉カルビビビンバ

880円 税別 (税込968円)  
スモール 680円 税別 (税込748円)



とらめし  
韓国風のり、ネギ、白玉マ入り。  
焼肉のお供にぴったりです。  
380円 税別 (税込418円)  
小 330円 税別 (税込363円)  
大盛り 430円 税別 (税込473円)



とらたまめし  
420円 税別 (税込462円)  
小 360円 税別 (税込396円)



ピリ辛ねぎまみれごはん  
380円 税別 (税込418円)  
小 330円 税別 (税込363円)

## ライス



特盛 380円 税別  
(税込418円)

大 310円 税別  
(税込341円)

中 250円 税別  
(税込275円)

小 210円 税別  
(税込231円)

おにぎり(鮭/わさび/明太子) 280円 税別 (税込308円)



## 道産米の最高峰!

谷川グループが作った

**ゆめぴりか**

当店でお出しする「ゆめぴりか」は北海道有数の米どころ、空知地方・妹背牛町の米農家で構成する「谷川グループ」の皆さんのが精込めて作っている、一粒一粒が際立つ「作り手が見える逸品のお米」です。

弊社グループの味想百盛ブランドが谷川グループに特別契約栽培米として、契約当初から、こちらで指定した「同じ田んぼで7年間」安定した美味しさを継続して作り続けていただいている。



妹背牛町谷川グループの生産者のみなさん▶

# ホルモン

HORUMON

牛豚合わせて全10種。  
部位によって異なる味わいと  
食感をお楽しみください。

北海道産  
ご提供!  
全てで



## 北海道産牛ホルモン

1人前 590円 税別 (税込649円)

△ピリ辛 620円 税別 (税込682円)

## 北海道産牛上等ノ

1人前 890円 税別 (税込979円)

△ピリ辛 920円 税別 (税込1,012円)

おすすめ

## 北海道産牛ハツ

1人前 490円 税別 (税込539円)

## 北海道産牛レバー

1人前 490円 税別 (税込539円)

## 北海道産牛ギアラ(赤センマイ)

1人前 490円 税別 (税込539円)

△ピリ辛 520円 税別 (税込572円)

## 北海道産 豚ホルモン

1人前 450円 税別  
(税込495円)

△ピリ辛 480円 税別  
(税込528円)

豚



おすすめ

にくとら

上富良野産豚ガツ 1人前 450円 税別 (税込495円)

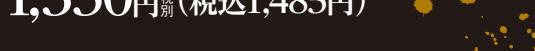
上富良野産コブクロ 1人前 450円 税別 (税込495円)

上富良野産豚タン 1人前 450円 税別 (税込495円)

にくとらホルモン3種盛り

1,280円 税別 (税込1,408円)

△ピリ辛 1,350円 税別 (税込1,485円)



# 单品



北海道産豚カルビ

1人前 450円<sub>税別</sub> (税込495円)

トントロ  
1人前 450円<sub>税別</sub>  
(税込495円)

北海道産豚  
ピリ辛一本バラ  
540円<sub>税別</sub> (税込594円)



北海道産  
つぼ漬け豚ジン

1人前 450円<sub>税別</sub> (税込495円)

北海道産  
豚ロース

1人前 450円<sub>税別</sub> (税込495円)



北海道産鶏小肉  
(セセリ)

1人前 450円<sub>税別</sub> (税込495円)

北海道産鶏もも

1人前 390円<sub>税別</sub> (税込429円)



キノコ3種盛り  
470円<sub>税別</sub> (税込517円)



香薰ウインナー5本  
350円<sub>税別</sub> (税込385円)



季節の野菜盛り  
430円<sub>税別</sub> (税込473円)



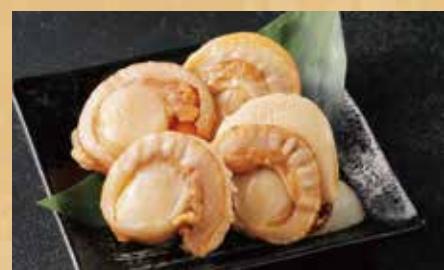
えび

4尾 590円<sub>税別</sub> (税込649円)



つぼぬきいか

1ハイ 490円<sub>税別</sub> (税込539円)



ボイルホタテ

4個 490円<sub>税別</sub> (税込539円)

# DESSERT

# デザート

DESSERT



十勝高田牧場  
ジャージー生乳使用

Jersey Brown  
Since 1991

十勝高田牧場のジャージー生乳は

**NON-GMO飼料**

(非遺伝子組換え飼料)で育てられた  
ジャージー牛から搾乳された生乳です。  
乳脂肪・乳タンパク質の含有量が高く、  
コクと深い味わいが特徴です。



高田牧場ジャージー<sup>®</sup>  
コーヒーゼリーパフェ  
580円税別(税込638円)

「北のハイグレード2020」  
受賞商品



三冠獲得

高田牧場ジャージー<sup>®</sup>  
フローズンヨーグルト

120ml 280円税別  
(税込308円)



高田牧場ジャージー<sup>®</sup>  
プリンパフェ

480円税別(税込528円)

高田牧場ジャージー<sup>®</sup>  
杏仁パフェ

480円税別(税込528円)

高田牧場ジャージー<sup>®</sup>  
ごまプリンパフェ

480円税別(税込528円)

高田牧場ジャージー<sup>®</sup>  
チョコバナナパフェ

680円税別(税込748円)



にくとら  
オリジナルケーキ  
(スフレ/チョコ生/ホワイトチョコ生)

各480円税別(税込528円)

にくとら





高田牧場ジャージー  
カッサータ

580円 税別 (税込638円)



高田牧場ジャージー  
カタラーナ

580円 税別 (税込638円)



高田牧場ジャージー  
なめらかプリン

380円 税別 (税込418円)



高田牧場ジャージー  
抹茶プリン

450円 税別 (税込495円)



高田牧場ジャージー  
オレンジプリン

450円 税別 (税込495円)



高田牧場ジャージー  
りんごプリン

450円 税別 (税込495円)



高田牧場ジャージー  
ごまプリン

380円 税別 (税込418円)



高田牧場ジャージー  
杏仁豆腐

380円 税別 (税込418円)



高田牧場ジャージー  
ストロベリー杏仁

450円 税別 (税込495円)



高田牧場ジャージー  
マンゴー杏仁

450円 税別 (税込495円)



高田牧場ジャージー  
プリミス(プリン&ティラミス)

450円 税別 (税込495円)



高田牧場  
ジャージーソフトクリーム

300円 税別 (税込330円)  
ミニ 200円 税別 (税込220円)

高田牧場ジャージー<sup>ワッフルコーンパフェ</sup>  
(チョコ/ストロベリー/マンゴー)

580円 税別 (税込638円)



十勝ミルキー  
アイスクリーム

(バニラ/北海道ストロベリー/  
十勝あずき/北海道とうきび)

120ml 各250円 税別 (税込275円)

十勝川西の  
生乳で作った  
アイスクリームです



# 人気のポッピングシャワーが食べられる!



## Ice Cream Portion Cup

アイスクリーム ポーションカップ

¥各350  
(税込385円)

内容量: 125ml

baskin BR robbins  
サーティワン



### ORANGE SORBET

オレンジソルベ

爽やかさ満点!

みずみずしいオレンジを

丸ごと食べているようなソルベ



### POPPING SHOWER®

ポッピングシャワー

ポップロックキャンディが弾ける

ミントとチョコ風味の

人気 No.1 フレーバー!



### CHOPPED CHOCOLATE

チョップドチョコレート

ミルクチョコレートに

空手チョップで砕いたような

チョコレートをちりばめました



### CARAMEL RIBBON

キャラメルリボン

バニラとマッチした

こだわりのキャラメル

とろ~り食感がお口いっぱいに!



### VANILLA

バニラ

バニラの豊かな香りに

とことんこだわった

サーティワンの自信作



### VERY BERRY STRAWBERRY®

ベリーベリーストロベリー

イチゴピューレを使った

香り高いフレーバー



### COTTON CANDY

コットンキャンディ

ボブな見た目が大人気!

甘くてやさしい、わたがし味の

アイスクリーム

## お子様メニュー



### お子様Aセット (ハンバーグ)

580円 税別(税込638円)



お子様Bセット(うどん)  
580円 税別(税込638円)



お子様Cセット(ラーメン)  
580円 税別(税込638円)

※写真はイメージです。※デザートの種類はお選びいただけません。

バースデー  
特  
HAPPY BIRTHDAY!

「にくとらオリジナルケーキ」の中から  
おひとつプレゼント!

※お誕生日当日と前後一日の方が対象です。

※入店時に生年月日を証明できる物をご提示をお願いします。



# 盛り合わせ

す  
す



# にくとら特上盛り

にく  
どら

3,480円税別(税込3,828円)

**にくとら上盛り**  
**2,480円 税別 (税込2,728円)**



**にくとら盛り**  
1,780円 税別 (税込1,958円)



## 北海道産牛の盛り合わせ

1,780円税別(税込1,958円)

さす  
めぐ



# 海鮮盛り合わせ

1,480円 税別 (税込1,628円)

# 宴 会 コース

予約  
4名様から

お1人様  
**5000円**  
コース (税込5,500円)

- ◆ 池田牛サガリ
- ◆ にくとら牛サガリ
- ◆ にくとら厚切り牛タン
- ◆ にくとら牛カルビ
- ◆ 道産牛ミスジ
- ◆ サフォーククロス
- ◆ 生ラムジンギスカン
- ◆ 牛上ミノ
- ◆ ピリ辛一本バラ
- ◆ ウインナー
- ◆ 海鮮盛り合わせ
- ◆ 季節の野菜
- ◆ つつみ菜サンチュ
- ◆ キムチ3点盛り
- ◆ サラダ
- ◆ ライス
- ◆ 冷麺(ハーフ)
- ◆ カルビスープ
- ◆ プリンパフェ

## 全コース

ライス・スープ  
ハーフ冷麺  
デザート付き

※写真は5,000円コース  
3人前のイメージです。

お1人様  
**4000円**  
コース (税込4,400円)

- ◆ にくとら牛サガリ
- ◆ にくとら牛ハラミ
- ◆ にくとら牛タン
- ◆ にくとら牛カルビ
- ◆ 生ラムジンギスカン
- ◆ 牛ホルモン
- ◆ トントロ
- ◆ 鶏小肉
- ◆ ウインナー
- ◆ 季節の野菜
- ◆ つつみ菜サンチュ
- ◆ キムチ
- ◆ サラダ
- ◆ ライス
- ◆ 冷麺(ハーフ)
- ◆ ふんわり玉子スープ
- ◆ 十勝ミルキーアイス
- ◆ 各種

お1人様  
**3000円**  
コース (税込3,300円)

- ◆ にくとら牛サガリ
- ◆ 赤身牛カルビ
- ◆ 生ラムジンギスカン
- ◆ 豚カルビ
- ◆ 豚ホルモン
- ◆ 鶏小肉
- ◆ ウインナー
- ◆ 季節の野菜
- ◆ つつみ菜サンチュ
- ◆ キムチ
- ◆ サラダ
- ◆ ライス
- ◆ 冷麺(ハーフ)
- ◆ わかめスープ
- ◆ ミニソフト

コース  
ご利用の  
場合のみ

## 飲み放題

豊富なアルコールメニューをご用意!  
お食事とご一緒に楽しんでください!

※ラストオーダー15分前。  
※グラスは交換になります。

90分・**1,480円**  
(税込1,628円)

120分・**1,880円**  
(税込2,068円)

デイノスボウル  
**ボウリング**  
パック

各コース料金  
**+1,470円**  
(税込)

\* 焼肉のコースにボウリング2ゲームがついた楽しいプラン! \*

宴会コース + ボウリング2ゲーム + 貸シュー

目  
利  
き



肉をダイレクトに味わうから、お肉選びでは厳しい目利きを徹底。地元のブランド肉や焼肉店だからこそ知っている上質な肉を、独自の仕入れルートから取り寄せ、お客様がお求めやすい価格でご提供しています。また、味しさが引き立つスピーディーな処理を施し、皆様にいちばんおいしい状態を届けられるよう心がけています。

にくとらの  
こだわり  
とらすけ



空  
間

ゆとりのある開放的な食事空間。テーブル席は壁で仕切られた半個室なつくりなので、ゆったりと落ち着いてお食事ができます。また、店内にはロースターを完備。優れた換気空間は、においが服や髪につきにくく、お食事も安心してお楽しみいただけます。家族の団らんにも、デートにもおすすめです。ひとり焼肉席もご用意。お一人様でも気兼ねなくご来店いただけます。

急速  
換氣

約3分半で客席全体の空気を入れ替えてます。

焼肉の虎 木野店は常に換気をし、少しでも安心して食事をしていただける環境作りを心掛けています。

ストリーマ  
EST JAPAN STREAMER FOUNDRY



本店

〒080-0014 帯広市西4条南31丁目1-2  
TEL 0155-28-5656

木野店

〒080-0111 河東郡音更町木野大通東10丁目2  
TEL 0155-31-9141

年中  
無休



ホームページ nikutora.jp

焼肉の虎

検索