



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。





豊西牛

Hokkaido Obihiro 赤十身勝
Toyonishi Farm

北海道十勝で実った 味わい豊かな赤身

雄大な大地と澄み切った青空のもと、
トヨニシファームが育てたブランド牛。
和牛と違い、脂身が少なくヘルシー。
牛肉が本来持っている
味わい深い旨味が特徴です。

豊西牛 使用メニュー



豊西牛サガリ

1人前 1,480円税別 (税込1,628円)



豊西牛ユッケ

1人前 1,280円税別 (税込1,408円)



豊西牛牛バラカルビ

1人前 990円税別 (税込1,089円)



豊西牛牛シマチヨウ(タレ/塩)

1人前 680円税別 (税込748円)



豊西牛
牛レバー

1人前 590円税別
(税込649円)





低温で
じっくり熟成

氷室熟成とは

冬に生成した約50トンの氷の冷気で
肉を静置・熟成させる方法です。

氷室熟成の 特徴

- 1 低温熟成で細菌増殖を抑制！
- 2 デフロスト(除霜)がなく
温度変化による
肉へのダメージ軽減！
- 3 肉質は柔らかく旨みたっぷりに！

つまり！

お肉が凍るまいと防御反応を起こし、
旨味成分のアミノ酸や糖類を蓄えさせることで、
旨み、コク、柔らかさが増したお肉へと変身します！



北海道十勝産 氷室熟成
牛ロースカルビ

1人前 990円税別 (税込1,089円)



北海道産 氷室熟成
和牛ロースステーキ

1人前 1,880円税別 (税込2,068円)



北海道十勝産
氷室熟成 牛肩ロース

1人前 1,280円税別 (税込1,408円) **すきやき風
+100円**



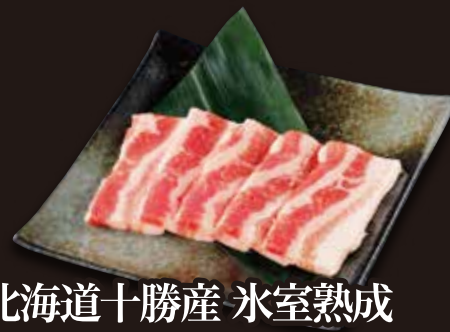
北海道十勝産 氷室仕込
タレ漬ラムジンギスカン

1人前 780円税別 (税込858円)



北海道十勝産 氷室熟成
豚ピリ辛一本バラ

1人前 620円税別 (税込682円)



北海道十勝産 氷室熟成
豚カルビ

1人前 480円税別 (税込528円)



北海道十勝産 氷室熟成
つば漬け豚ジン

1人前 450円税別 (税込495円)



北海道十勝産 氷室熟成
豚ロース

1人前 480円税別 (税込528円)



北海道十勝産 氷室熟成
豚ヒレ

1人前 580円税別 (税込638円)

王道 サガリ

冷凍せず
生のまま！
抜群の鮮度で
ご提供！

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 880円税別 (税込968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 930円税別 (税込1,023円)

にく
とら

にくとら牛ハラミ

1人前 930円税別 (税込1,023円)

おすすめ

北海道産牛サガリ

1人前 1,380円税別 (税込1,518円)

おすすめ

牛サガリ 3種盛り

(北海道産牛・にくとらハラミ・にくとらサガリ)

1,890円税別 (税込2,079円)



豊西牛サガリ

1人前 1,480円税別 (税込1,628円)

人気の 牛タン

GYUTAN

冷凍せず
生のまま！
抜群の鮮度で
ご提供！

北海道産ネギ使用

◆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円税別 (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、
弾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。

おすすめ

にくとら

にくとら生牛タン

1人前 1,180円税別 (税込1,298円)

特選厚切り生牛タン

1人前 1,980円税別 (税込2,178円)

にくとら

にくとら厚切り生牛タン

1人前 1,580円税別 (税込1,738円)

数量
限定

生牛タン下

1人前 580円税別
(税込638円)

赤身生牛タン

1人前 860円税別 (税込946円)

にくとら

にくとら生牛タン3種盛り

1,880円税別 (税込2,068円)

霜降り カルビ

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。

にく
とら

北海道産
にくとら牛上カルビ

1人前 990円税別 (税込1,089円)

にく
とら

にくとら牛カルビ(赤身)

1人前 890円税別 (税込979円)

にく
とら

北海道産
にくとら特上カルビ

1人前 1,280円税別 (税込1,408円)

北海道産
中落ちカルビ

1人前 840円税別
(税込924円)



豊西牛
牛バラカルビ

1人前 990円税別
(税込1,089円)

カルビ3種盛り

1,680円税別
(税込1,848円)

ミスジ
MISUJI

一頭の牛からわずかし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。

にく
とら

北海道産 牛ミスジ

1人前 990円税別 (税込1,089円)

にく
とら

北海道産
牛ミスジステーキ

1人前 1,080円税別 (税込1,188円)

牛 ロース

LOIN

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。



北海道十勝産 氷室熟成
牛ロースカルビ

1人前 990円税別
(税込1,089円)



北海道十勝産
氷室熟成
牛肩ロース

1人前 1,280円税別
(税込1,408円)



すきやき風
+100円

北海道産 氷室熟成
和牛ロースステーキ

1人前 1,880円税別 (税込2,068円)



北海道十勝氷室仕込
タレ漬ラムジンギスカン

1人前 780円税別 (税込858円)

ジ ン ギ ス カ ン

JINGISUKAN

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。

サフォーククロスラム

1人前 680円税別 (税込748円)

サフォーククロス
ラム上肩ロース

1人前 790円税別 (税込869円)

ホルモン

HORUMON

全て
北海道産で
ご提供!

部位によって異なる味わいと
食感をお楽しみください。

北海道産豚ホルモン

1人前 480円税別 (税込528円)

🔥ピリ辛 510円税別 (税込561円)

北海道産牛上ミノ

1人前 890円税別 (税込979円)

🔥ピリ辛 920円税別 (税込1,012円)

北海道産牛ホルモン

1人前 680円税別 (税込748円)

🔥ピリ辛 710円税別 (税込781円)

おすすめ

北海道産牛ギアラ (赤センマイ)

1人前 630円税別 (税込693円)

🔥ピリ辛 660円税別 (税込726円)

北海道産牛ハツ

1人前 550円税別 (税込605円)

北海道産牛レバー

1人前 550円税別 (税込605円)

豊西牛

牛シマチョウ (タレ/ 塩)

1人前 680円税別 (税込748円)



豊西牛 牛レバー

1人前 590円税別
(税込649円)

にくとらホルモン 3種盛り

1,380円税別 (税込1,518円)

🔥ピリ辛 1,410円税別 (税込1,551円)

にくとら

豚

にくとらこだわりの
豚肉メニューを豊富にご用意。

PORK



北海道十勝産 氷室熟成
つば漬け豚ジン

1人前 450円税別 (税込495円)



北海道十勝産 氷室熟成
豚ピリ辛一本バラ

620円税別 (税込682円)



北海道十勝産 氷室熟成
豚ロース

1人前 480円税別 (税込528円)



北海道十勝産 氷室熟成
豚カルビ

1人前 480円税別 (税込528円)



北海道十勝産 氷室熟成
豚ヒレ

1人前 580円税別 (税込638円)



北海道産 トントロ

1人前 590円税別 (税込649円)

单品

おすすめ



北海道十勝で育った味わい豊かな豊西牛
豊西牛
Hokkaido Obihiro
Toyonishi Farm

豊西牛ユッケ

1,280円税別
(税込1,408円)



おすすめ



北海道産知床どり小肉(セセリ)

1人前 480円税別 (税込528円)



北海道産知床どりもも

1人前 420円税別 (税込462円)



北海道産知床どり肩

1人前 580円税別 (税込638円)

2倍盛 990円税別 (税込1,089円)



ソーセージ

390円税別 (税込429円)



季節の野菜盛り

430円税別 (税込473円)



焼きチーズ椎茸

380円税別 (税込418円)



えび

4尾 650円税別 (税込715円)



つぼぬきいか

1ハイ 580円税別 (税込638円)



ボイルホタテ

4個 620円税別 (税込682円)

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

おすすめ

2〜3人前 750円税別 (税込825円)



チョレギ豆腐サラダ

650円税別
(税込715円)



にくとらチョレギサラダ

2〜3人前

730円税別
(税込803円)

パリパリキャベツサラダ

650円税別
(税込715円)

細切り大根サラダ

630円税別
(税込693円)



シーザーサラダ

690円税別
(税込759円)



にくとらキムチ

480円税別 (税込528円)



キムチ
盛り合わせ3点

680円税別 (税込748円)



韓国のり

180円税別
(税込198円)



つつみ菜
サンチュ

420円税別 (税込462円)

中札内産えだまめ
280円税別 (税込308円)

カクテキ
420円税別 (税込462円)

オイキムチ
450円税別 (税込495円)

ナムル盛り合わせ3点
400円税別 (税込440円)

おつまみ

クッパ・スープ



クッパ

730円税別 (税込803円)

スモール 550円税別 (税込605円)



ユッケジャンクッパ

780円税別 (税込858円)

スモール 630円税別 (税込693円)



スンドゥブチゲ

680円税別 (税込748円)

スモール 560円税別 (税込616円)



ふんわり玉子スープ

280円税別 (税込308円)



にく
とら

にくとらユッケジャンスープ

580円税別 (税込638円)

スモール 480円税別 (税込528円)



カルビスープ

420円税別 (税込462円)

わかめスープ 250円税別 (税込275円)

みそ汁 160円税別 (税込176円)

ラーメン

RAMEN

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

にくとらチャーシューメン
(豚骨醤油 / 味噌)

1,080円税別 (税込1,188円)

スモール 860円税別 (税込946円)



おすめ

ユッケジャンラーメン

890円税別 (税込979円)

スモール 690円税別 (税込759円)



にく
とら

にくとらラーメン (豚骨醤油 / 味噌)

890円税別 (税込979円)

スモール 690円税別 (税込759円)

冷 麺



にく
とら

にくとら冷麺

800円税別 (税込880円)

スモール 590円税別 (税込649円)



おすめ

ねぎ冷麺

780円税別 (税込858円)

スモール 570円税別 (税込627円)

お子様 メニュー

Kids Menu

お子様Aセット
(ラーメン)

620円税別 (税込682円)



お子様Bセット(うどん)

620円税別 (税込682円)



お子様Cセット(ハンバーグ)

620円税別 (税込682円)

※写真はイメージです。※デザートの種類は選びいただけません。



「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のご提示をお願いします。



BR

baskin robbins™

サーティワン

人気のポップینگ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380税別
(税込418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®
ポップینگ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



CHOCOLATE MINT
チョコレートミント

爽やかミントと口どけの
良いチョコレートの
バランスが美味しさの秘密。



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〜り食感が口いっぱい!



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

イチゴビュレを使った
香り高いフレーバー



COTTON CANDY
コットンキャンディ

ポップな見た目が大人気!
甘くてやさしい、わたがし味の
アイスクリーム



TAKEOUT OK!

サーティワンアイスクリームがお持ち帰りできます!

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
カッサータ

680円税別 (税込748円)

高田牧場ジャージー
カタラーナ

680円税別 (税込748円)



高田牧場ジャージー
コーヒーゼリーパフェ

680円税別 (税込748円)

三冠
獲得
高田牧場ジャージー
フロズンヨーグルト
290円税別 (税込319円)



食後の
さっぱり
お口直しに!



高田牧場ジャージー
プリンパフェ

480円税別
(税込528円)



高田牧場ジャージー
杏仁パフェ

480円税別
(税込528円)



高田牧場ジャージー
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
チョコバナナパフェ

830円税別
(税込913円)



高田牧場ジャージー
いちごパフェ

920円税別
(税込1,012円)



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

680円税別 (税込748円)



高田牧場ジャージー
いちごミルク

364円税別
(税込400円)



高田牧場ジャージー
なめらかプリン

390円税別
(税込429円)



高田牧場ジャージー
杏仁豆腐

390円税別
(税込429円)



高田牧場ジャージー
ごまプリン

390円税別
(税込429円)



高田牧場
ジャージーソフトクリーム

350円税別 (税込385円) **ミニ** 280円税別 (税込308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)

十勝川西の
生乳で作った
アイスクリームです

Since 1991
Tokachi milky

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280円税別
(税込308円)



宴会 コース

予約
要
4名様から

※写真は5,500円コース
3人前のイメージです。

全コース

ライス・スープ
ハーフ冷麺
デザート付き

※3500円コースには
ハーフ冷麺が
つきません

お1人様

5500円 税別
コース (税込6,050円)

- ◆にくとら牛サガリ
- ◆にくとら生牛タン
- ◆にくとら特上カルビ
- ◆厚切り牛サガリ
- ◆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

お1人様

4500円 税別
コース (税込4,950円)

- ◆にくとら牛サガリ
- ◆にくとら生牛タン
- ◆にくとら上カルビ
- ◆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
- ◆キムチ
- ◆つつみ菜サンチュ
- ◆サラダ
- ◆ライス
- ◆冷麺(ハーフ)
- ◆ふんわり玉子スープ
- ◆十勝ミルクアイス
各種

お1人様

3500円 税別
コース (税込3,850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
- ◆キムチ
- ◆サラダ
- ◆ライス
- ◆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!
お食事とご一緒にお楽しみください!

※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 税別
(税込1,628円)

120分

1,880円 税別
(税込2,068円)

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こ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、美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
こだわりの



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来店いただけます。



………… 約3分半で客席全体の空気を入れ替えています。…………

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。





本 店

〒080-0014 帯広市西4条南31丁目1-2

TEL 0155-28-5656

年中
無休



木野店

〒080-0111 河東郡音更町木野大通東10丁目2

TEL 0155-31-9141

ホームページ nikutora.jp

焼肉の虎

検索