



焼肉の虎 にくとら

YAKINIKU NO TORA

BY FOOD STADIUM SINCE 1993

お食事ご利用のお客様

セルフ ソフトドリンクバー

無料

- ※お席を離れる際は、貴重品の管理にご注意ください。
- ※飲み残しのないようご協力をお願い致します。
- ※混雑時は時間制限になる場合があります。



お席までお持ちするソフトドリンクの
ご用意(有料)もごございます。

※詳しくはドリンクメニューをご覧ください ▶▶▶



SUPER "DRY"

洗練されたクリアな味、辛口。
スーパードライ

中ジョッキ

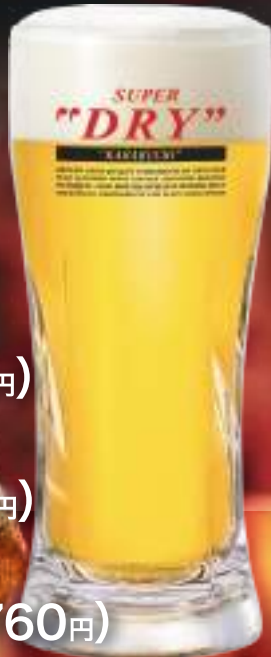
480円税別 (税込528円)

大ジョッキ

880円税別 (税込968円)

ピッチャー

1,600円税別 (税込1,760円)



ONLY 北海道!

SAPPORO CLASSIC

サッポロクラシック

素材のうまみ、爽やかな味わい、北海道の、さらなるおいしさ。
麦芽100%、ファインアロマホップ100%、ホップカトルズ製法



中ジョッキ

480円税別 (税込528円)

大ジョッキ

880円税別 (税込968円)

ピッチャー

1,600円税別 (税込1,760円)

にくとらのイチオシ!

氷点下の スーパードライ。



EXTRA COLD

氷点下のスーパードライ

エクストラ
コールド 
580円税別
(税込638円)

グツ!と する爽快感。 BLACK HIGHBALL.



NIKKA WHISKY

ニッカ ハイボール

小 380円税別
(税込418円)

大 580円税別
(税込638円)

みんなでカンパイ!

ドリンクメニュー

D R I N K M E N U

カクテル・酎ハイ 各種 380円税別 (税込418円)

- 樽ハイクラブレモン
- ソルティドッグ
- カシスソーダ
- ブルーハワイ
- ゆずれもんはちみつソーダ
- 梅ソーダ
- 柚ソーダ
- マンゴーソーダ
- グレープフルーツソーダ
- ジントニック
- スクリュウドライバー
- モスコミュール
- 巨峰ソーダ
- ライチソーダ
- 桃ソーダ
- りんごソーダ
- ウーロンハイ
- 金黒タンサン
- イサイナ(芋)タンサン (りんご風味)
- ダイヤメ(芋)タンサン (ライチ風味)

サワー

- よだれレモンサワー
 - よだれ梅サワー
 - ライムサワー
 - シークアーサーサワー
 - 鍛高譚サワー
 - キャロット&アップルサワー
 - セロリ&レモンサワー
- 各種 380円税別 (税込418円)
- 各種 480円税別 (税込528円)

ウイスキー

- ウイスキー (ストレート・ロック・水割り) 380円税別 (税込418円)
- ウイスキーダブル 680円税別 (税込748円)

日本酒

- 燗酒 1合 380円税別 (税込418円)
- 燗酒 2合 580円税別 (税込638円)
- コップ酒 380円税別 (税込418円)
- 白鶴梅錦 上撰 樽酒 300ml 780円税別 (税込858円)
- 白鶴さゆり 300ml 780円税別 (税込858円)
- 桃川吟醸純米 300ml 780円税別 (税込858円)
- 桃川生貯蔵ゴールド 300ml 680円税別 (税込748円)
- 桃川杉玉 300ml 680円税別 (税込748円)
- 桃川にごり酒 300ml 580円税別 (税込638円)
- 飲みきり大吟醸 180ml 500円税別 (税込550円)
- 飲みきり純米 180ml 500円税別 (税込550円)
- 大吟醸ハイボール 500円税別 (税込550円)
- 月桂冠果月葡萄 720ml 2,200円税別 (税込2,420円)
- 月桂冠果月桃 720ml 2,200円税別 (税込2,420円)

焼酎

- 焼酎グラス (ストレート・ロック・水割り) (甲・芋・麦) 350円税別 (税込385円)
- 純 720ml 1,500円税別 (税込1,650円)
- 鍛高譚 700ml 1,500円税別 (税込1,650円)
- 濱田酒造 だいやめ芋 25° 900ml 2,200円税別 (税込2,420円)
- 濱田酒造 海童芋 25° 720ml 2,000円税別 (税込2,420円)
- 麦焼酎 隠し蔵麦 720ml 2,200円税別 (税込2,420円)

ソフトドリンクジョッキ

各種 150円税別 (税込165円)

- ペプシコーラ
- ジンジャール
- 黒ウーロン茶
- メロンソーダ
- デカピタC
- アイスコーヒー
- CCLレモン
- ウーロン茶
- ホワイトウォーター



※これらの商品は有料になります。お客様のお席までお届け致します。

ノンアルコール

- ノンアルコールビール (ドライゼロ)
 - ノンアルコールれもんサワー
 - ハイボールテイスト
 - カシスオレンジテイスト
 - シャルドネスパークリングテイスト
 - 白鶴 レ ココットロゼボトル 750ml 1,980円税別 (税込2,178円)
- 各種 380円税別 (税込418円)



Nikutara Selection

焼肉&ワインのマリアージュ!

★★★ 焼肉の旨みを引き立てるワインをセレクト! ★★★

世界から選りすぐりのワインを選出!

「焼肉の虎」では、焼肉に合うワインを中心に厳選しご用意致しました。

赤ワインはサガリ、カルビ、ホルモンなど焼肉に合わせて、

「フルボディの美味しいワイン」はいかがでしょうか!?

ワインセラーでの温度管理も徹底してご提供させていただきます。

フランス・ブルゴーニュ型の大きなグラスでご提供!

焼肉の虎ワイン この4アイテムを グラスワインでご提供

グラスでもボトルでもご提供させていただきます。

グラスワイン ボトル約1/4



このマークの付いているワインはグラスでご提供できます。

赤 各600円 税別 (税込660円)

金賞受賞

濃い赤い色合い、熟した果実の香り、レーズンや干しプラム等のニュアンスとスパイスの味わい、濃厚ながらバランスの取れた味わいが特徴です。



イタリア ブーリア
A モンテ テューザ
ネロ ディ トロイア

赤 【フルボディ】
750ml 2,400円 税別 (税込2,640円)

品種:ネロ ディ トロイア
ベルリーナワイントロフィー
2020年金賞受賞

金賞受賞

ブラックチェリーにほのかなスパイスの香り、フランスの取れた果実味とタンニン。



イタリア サリチェ サレンティーノ
B セーイ カゼッレ
ネグロアマーロ

赤 【フルボディ】
750ml 2,400円 税別 (税込2,640円)

品種:ネグロアマーロ
ベルリーナワイントロフィー
2019年金賞受賞

金賞受賞

スパイスやジャムを思わせる強い香り、豊かな果実風味と凝縮感のある味わい。



イタリア ブーリア
C チンクエ ノーチ
プリミティーヴォ

赤 【フルボディ】
750ml 2,400円 税別 (税込2,640円)

品種:プリミティーボ
ベルリーナワイントロフィー
2021年金賞受賞

ベリーやバニラ、チョコレート、タバコの香り、上品な味わいと上質な厚みが楽しめます。肉料理全般、赤身肉料理、牛などに合います。



南アフリカ プレートクープ
E ダッシュボッシュ
カベルネソーヴィニオン

赤 【フルボディ】
750ml 2,400円 税別 (税込2,640円)

品種:カベルネソーヴィニオン



HACIENDA LOPEZ DE HARO

one of the best Rioja wines worldwide

The 2007 world best sommelier, Andreas Larsson, has named "Hacienda López de Haro Gran Reserva 2008" as "Best Wine of The World of Rioja" with a score of 91 points over 100.



ロペス・デ・アロンは質の高いWINEを求める消費者の為に樽熟成の赤ワインを造ることを専門としたワイナリーです。シンプルかつエレガントなワイン造りを哲学としており、長年の伝統とモダンの調和を目指しております。



グランレゼルバは、高齢樹のテンブラニーリョ、グラシアーノをフレンチオークとアメリカンオークの樽を使用し30ヶ月熟成しているWINEです。

エレガントで丸みのある口当たり、滑らかなアタックの後バランスの良い生き生きとした酸を感じる。品の良いタンニンがシルキーで重みを感じさせる後味。長く、穏やかな熟成からくるバルサミック、スパイシーな味わいと、果物の砂糖煮が特徴的。

スペイン

1 ロペス・デ・アロン・レゼルバ

赤 【フルボディ】

750ml 4,000円税別 (税込4,400円)

品種:高齢樹のテンブラニーリョ、グラシアーノ



限定プレミアムワインを 特別にグラスでご提供します

グラスでもボトルでもご提供させていただきます。

グラスワイン ボトル約1/4

各 **1,000円** 税別 (税込1,100円)



このマークの付いているワインはグラスでご提供できます。

金賞受賞

エレガントで丸みのある口当たり、滑らかなアタックの後バランスの良い生き生きとした酸を感じる。品の良いタンニンがシルキーで重みを感じさせる後味。
長く、穏やかな熟成からくるバルサミック、スパイシーな味わいと、果物の砂糖煮が特徴的。



 スペイン

1 ロペス・デ・アロン・レゼルバ


赤 【フルボディ】

750ml 4,000円税別 (税込4,400円)

品種:高齡樹のテンプラニーリョ、グラシアード

香りはブラックカラント、ブルーベリー、ブラックベリーなどの甘い香り、干しブドウ、トースト、スパイスの香りが特徴です。味わいはスムーズで柔らかく、赤いフルーツジャムのニュアンスが感じられます。



 イタリア プーリア

3 モンテテューザ アパッシメント プーリア

赤 【フルボディ】

750ml 2,800円税別 (税込3,080円)

品種:プリミティーボ、ネグロアマーロ、ネロディトロイア、メルロー

「プレス絶賛!のアパッシメント」ルカマローニ22年95点。
ベルリーナワイントロフィー2021年金賞受賞

熟した赤い果実、バニラ、タバコなど、フレッシュで柑橘系のアロマが広がります。
口に含むと、クリーミーで官能的なテクスチャーがあり、よく溶け込んだタンニンと長い余韻があります。



 スペイン D.O.Ca プリオラート

5 トレッサルス プリオラート

赤 【フルボディ】

750ml 4,000円税別 (税込4,400円)

品種:ガルナツチャ、カリニャン、メルロー

樹齡50~80年古木・樽熟成9カ月!
銘醸スペインのオーガニックリゼルヴァ

口当たりはバランスが取れており、カシス、チェリー、土のニュアンス、しっかりととしたタンニンがあり、長い余韻が楽しめます。



 フランス

7 シャトー ダ ヴァンサン

赤 【フルボディ】

750ml 2,800円税別 (税込3,080円)

品種:カベルネソーヴィニオン、メルロー、プティヴェルド

「銘醸地オーメドックの上級酒!」古酒希少です。

色調は淡いレモン色。香りはレモンなどの柑橘系の香り、爽やかな酸味と、熟成にも耐える、ボディが楽しめます。



フランス AOPミユスカデセブルエメーヌ

31 ミッシェル デルオモ アルモノ ミユスカデ

白【やや辛口】 750ml 2,400円税別 (税込2,640円)

品種:ミユスカデ

フレッシュなシトラス、メロン、アプリコットの香りを感じます。爽やかな味わいと熟した果実のニュアンス、適度な酸味を感じます。



オーストラリア

33 ネイチャーズ ソース シャルドネ

白【辛口】 750ml 2,400円税別 (税込2,640円)

品種:シャルドネ

フランス・ブルゴーニュ型の大きなグラスで提供!

グラス
ワインで
ご提供

グラスでもボトルでもご提供させていただきます。



このマークの付いているワインはグラスでご提供できます。

グラスワイン ボトル約1/4

白 各600円税別 (税込660円)

金賞受賞

輝く淡い黄金色、白いストーンフルーツ(核果)のアロマ、生き生きとした桃や洋ナシの果実味が口の中に広がり、シャルドネらしい程よいボディと酸味が心地よい味わい。



フランス

35 レス 100% ドゥ マスドゥ バレイル シャルドネ

白【辛口】 750ml 2,400円税別 (税込2,640円)

品種:シャルドネ

「ブルゴーニュ蔵が作る!南仏金賞のシャルドネ」シルベール&ガイヤールワインガイド誌2022年金賞受賞

Chablis wine

食後にさっぱりとしたシャブリは最高です!

ブルミエ・クリュ(1級)シャブリ
香りが上品で口に含むと柑橘系の味と畑からのミネラル感がとてもマッチしています。シャブリの醍醐味を味わえる1本です。



フランス

36 ランブラン シャブリ ブルミエクリュ

白【辛口】 750ml 4,800円税別 (税込5,280円)

品種:シャルドネ100%

ブルミエ・クリュとは1級の畑から取れる数少ないブドウを仕込んだ白ワインです。

ブルゴーニュ地方のシャブリ地区で作られるシャルドネの最高峰「シャブリワイン」。上品な酸味とキレを持つシャブリの白ワインは、その人気と品質の高さから「白ワインの王様」とよばれるワインです。



ボトルのみのご提供です



十勝ワインは、
北海道・十勝の
広大な土地と、
気候風土が生んだ
個性あふれるワインです。



60 トカッチ 赤・白 360ml【中口・辛口】

酸味とブーケのバランスがほど良い中ボディな
味わいの赤ワイン。フルーティな辛口に高貴で
繊細な風味の白ワイン。これまで多くの十勝ワイ
ンファンに親しまれてきています。

赤 900円税別 (税込990円) **白** 900円税別 (税込990円)



61 トカッチ 赤・白 360ml【中口・辛口】



62 山幸 720ml【やや重め】

父親である山ブドウ譲りの草木
系の果実香、力強い酸味と野趣
あふれる味わいを持ち、秀でた個
性を有するワインです。

赤 4,500円税別 (税込4,950円)



63 ナイアガラ 720ml【中辛口】

北海道産ナイアガラ種100%使用。フルー
ティーなブドウの香りとスッキリと
したさわやかな味が特徴の料理との
相性も良いや辛口の白ワインです。

白 1,800円税別 (税込1,980円)



65 町民用 さわやかな
ロゼワイン 720ml【辛口】

キャンベル種の爽やかな酸味と
フレーバーな味わいは、まさに「ブ
ドウのお酒」がイメージできる国産
では希少の辛口ロゼワインです。

赤 1,600円税別 (税込1,760円)

Sparkling Wine

スパークリングワイン

金賞受賞

フレッシュな味わいと上品な香り、
きめ細やかな発泡を持つやや辛口タイプ。
キリッと冷やしてお飲みください。



お祝いなどに！

「フランス産金賞受賞ワイン ハイコスバヴァンムスー」
ジルベール&ガイヤールワインガイド誌2022年
金賞受賞



70 ブルーナン ゴールドエディション

750ml【やや辛口】 **白** 2,800円税別 (税込3,080円)

71 フィリップ デュブラン ヴァンムスー

750ml【辛口】 **白** 2,400円税別 (税込2,640円)

レモンやグレープフルーツの柑橘類やハーブ
の香り、軽やかな飲み口と爽快感あふれる味
わいが楽しめます。

72 ブルーム 白

750ml【辛口】 **白** 3,900円税別 (税込4,290円)

ケルナー種由来の爽やかな柑橘類をイメー
ジするアロマ(果実香)とバランス感が際立つ
味わいが特長のスパークリングワインです。



酒大上
造雪川



Kamikawa Taisetsu
Sake Brewery



50 十勝緑丘 碧雲蔵 純米大吟醸

十勝札内川水系の水で醸した膨らみのある華やかな香りとさらりとスッキリとした上品な味わいが特徴。

720ml **3,800円**税別 (税込4,180円)

十勝の地酒
十勝緑丘 碧雲蔵

日高山脈に源をなし、何度も日本一の清流に輝いた札内川水系の中硬水と高品質の北海道産酒造好適米を原料に、帯広畜産大学の客員教授に就任した、総杜氏・川端慎治が醸す、力強さとキレ味を併せもつ“飲まさる酒”を、是非ご賞味ください。



51 十勝緑丘 碧雲蔵 十勝本醸造

上川大雪酒造碧雲蔵での初搾り。豊潤でスッキリとした飲み飽きしないバランスのとれた酒質です。

720ml **1,600円**税別 (税込1,760円)



52 十勝緑丘 碧雲蔵 十勝純米酒

上川大雪酒造碧雲蔵での初搾り。豊潤な酒質で米の旨味が感じられるキレの良いスッキリとした後味です。

720ml **1,900円**税別 (税込2,090円)



53 十勝緑丘 碧雲蔵 純米吟醸酒

十勝札内川水系の水で醸した膨らみのある華やかな吟醸香とすっきりとした味わいの純米吟醸です。

720ml **2,500円**税別 (税込2,750円)

アルコール飲料

飲み放題

コース
ご利用の
場合のみ

豊富なアルコールメニューをご用意！お食事と一緒に楽しみください！
※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)

生ビール

- ・アサヒ スーパードライ
- ・サッポロ クラシック

日本酒

- ・燗酒(1合)
- ・コップ酒



カクテル・酎ハイ

- ・樽ハイクラブレモン
- ・ジントニック
- ・ソルティドッグ
- ・カシスソーダ
- ・スクリュウドライバー
- ・ライチソーダ
- ・モスコミュール
- ・桃ソーダ
- ・ブルーハワイ
- ・りんごソーダ
- ・巨峰ソーダ
- ・マンゴーソーダ
- ・梅ソーダ
- ・ウーロンハイ
- ・柚ソーダ
- ・グレープフルーツソーダ
- ・シークアーサーサワー
- ・鍛高譚サワー
- ・ゆずれもんはちみつソーダ
- ・イサイナ(芋)ハイボール (りんご風味)
- ・ダイヤモンド(芋)ハイボール (ライチ風味)



焼酎

- ・焼酎グラス (ストレート・ロック・水割り)

サワー

- ・よだれレモンサワー
- ・よだれ梅サワー
- ・キャロット&アップルサワー
- ・セロリ&レモンサワー
- ・ライムサワー



ウイスキー・ワイン

- ・ハイボール
- ・ウイスキー (ストレート・ロック・水割り)
- ・グラスワイン 赤・白

ソフトドリンク

- ・CCLレモン
- ・ジンジャエール
- ・黒ウーロン茶
- ・ホワイトウォーター

- ・ペプシコーラ
- ・メロンソーダ
- ・デカビタC
- ・ウーロン茶
- ・アイスコーヒー