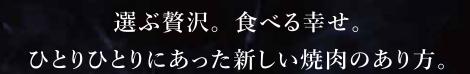


GRAND MENU





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。





にくしてら

にくとら牛サガリ 1人前 840円第(税込924円)

にくとら

にくとら牛ハラミ 890円 (税込979円)

とり 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 890円第(税达979円)

北海道産牛サガリ 1,280円 (税込1,408円)

牛サガリ 3種盛り (北海道産牛・池田牛・にくとらサガリ) 1,790円類 (税込1,969円)

池田牛サガリ(和牛)

以前 1,580円 (税込1,738円)



力和降り

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。 にくしてら

北海道産 にくとら牛カルビ 1人前 990円 (税込1,089円)



北海道産中落ちカルビ 890円 (税込979円)

北海道産にくとら上カルビ 1,280円 (税込1,408円)

一个

池田牛カルビ(和牛)

以前 1,480円%(稅込1,628円)

赤身牛カルビ

1人前 840円隙(税达924円)

カルビ3種盛り 1,590円 (税込1,749円)



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。

にくら

にくとら 十勝ハーブ牛ミスジ

1人前 990円 (税込1,089円)

にく

にくとら十勝ハーブ牛 ミスジステーキ

1人前 990円隙(税込1,089円)





全ラムダンギスカン食べたべ サフォーククロス 生ラムジンギスカン

670円號(税込737円)

770円 (稅込847円)

1,180円關(税込1,298円) 이 1,210円關(税込1,331円)

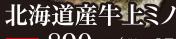
クセの少ない ラム(仔羊肉)を使用。 特製ダレを絡め、 食べやすく仕上げました。



北海道産で

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。



1人前 890円 (税达979円)

6ピリ辛 920円類(税込1,012円)

北海道産牛ホルモン

1人前 590円器(税込649円)

<u>620円第</u>(税込682円)



北海道産牛ハツ

1人前 490円 (税込539円)

北海道産牛レバー

1人前 490円 (税込539円)

北海道産牛ギアラ(赤センマイ)

1人前 490円第(税込539円)

6ピリ辛 **520**円 類(税込572円)



北海道産 豚ホルモン

1人前 450円券 (税込495円)

6ビリ辛 480円券 (税込528円)





上富良野産コブクロ 💢 450円 (税込495円)

上富良野産豚タン 🍱 450円 (税込495円)



6ピリ辛 1,350円数(税込1,485円)





韓国のり 180円號(稅込198円)

にくとらキムチ 590円號(稅込649円)



つつみ菜 サンチュ 350円類 (税込385円)





白菜キムチ 350円第 (税込385円)

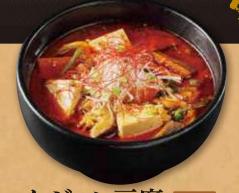
ナムル盛り合わせ3点

中札内産えだまめ 250円 (税込275円) カクテキ

オイキムチ 380円 (税込418円) 420円 (税込462円)

380円號(稅込418円)





ユッケジャン豆腐 580円標(稅込638円)

460円類 (税込506円)



カルビトック 680円幣(稅込748円)

スモール 500円類 (税込550円)



にくとら ユッケジャンスープ

480円類(税达528円) スモール 380円 機込418円)



ふんわり玉子スープ 240円 (稅込264円)

わかめスープ 220円器(税込242円)

みそ汁 150円票(税込165円)



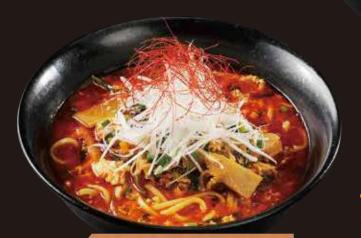
RAMEN

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。

にくとらチャーシューメン (豚骨醤油/味噌)

990円鬚(税込1,089円) スモール 770円鬚(税込847円)







ユッケジャンラーメン

880円第(税込968円)
スモール 680円票(税込748円)



にくとらラーメン(豚骨醤油/味噌)

880円隙(税込968円)
スモール 680円隙(税込748円)





にくとら冷麺

790円第 580円第 (税込869円) (税込638円)



ピリ辛 ビビン麺 750円 (税込825円)



飯もの

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。

石焼ビビンバ

790円 (税达869円) スモール 640円標(税込704円)



(税込968円) (税込748円)

石焼カルビビビンバ

900円標(稅込990円)

スモール 700円 (税込770円)

ビビンバ

680円號(稅込748円)

スモール 590円隙(税込649円)

温玉ビビンバ

750円號(税込825円)

スモール 650円隙 (税込715円)

石焼納豆ビビンバ

880円號(稅込968円)

温玉カルビビビンバ

880円第(税达968円)

スモール 680円隙(税込748円)



石焼明太ビビンバ

880円票(税达968円) スモール 680円隙(税込748円)



焼肉のお供にぴったりです。

380円隙(税达418円)

小 330円 (税込363円)

大盛り 430円隙(税込473円)



とらたまめし

420円關(稅込462円)

360円 (税込396円)



ピリ辛ねぎまみれごはん

380円類(稅込418円)

小 330円關(稅込363円)









240円点 (税込264円)

おにぎり(鮭/わさび/明太子) 280円 競 (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」の皆さんが丹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ます。







高田牧場ジャージー カッサータ

680円翳(税达748円)



高田牧場ジャージー カタラーナ

680円照(税达748円)



高田牧場ジャージー なめらかプリン

380円税込418円)



高田牧場ジャージー 抹茶プリン

450円鬚(税込495円)



高田牧場ジャージー オレンジプリン

450円幣(稅込495円)



高田牧場ジャージー りんごプリン

450円 (税込495円)



高田牧場ジャージー ごまプリン

380円隙(税込418円)



高田牧場ジャージー 杏仁豆腐

380円關(稅込418円)



高田牧場ジャージー ストロベリー杏仁

450円類(税込495円)



高田牧場ジャージー マンゴー杏仁

450円類(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円關(稅込495円)



高田牧場ジャージー いちごミルク

364円關(稅込400円)



品出牧場 ジャージーソフトクリーム

330円第 250円署 (税込363円) (税込275円)







く気のボッピング



Ice Cream Portion Cup ¥各350% アイスクリーム ポーションカップ (税込385円)

borkin 3 Probbing



ORANGE SORBET オレンジソルベ みずみずしいオレンジを 丸ごと食べているようなソルへ



POPPING SHOWER® ポッピングシャワー ボップロックキャンディが弾ける ミントとチョコ胤味の 人気 No.1 フレーバー!



CHOPPED CHOCOLATE チョップドチョコレート 手チョップで砕いたような ョコレートをちりばめました





CARAMEL RIBBON キャラメルリボン とマッチした リのキャラメル り食感がお口いっぱいに



パ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



お子様の出口



※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。



お子様Cセットハンバーグ) 580円第(稅込638円)



「にくとらオリジナルケーキ」の中から

※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。







お1人様

- ス (税込5,500円)

◆ にくとら牛サガリ

◆ にくとら生牛タン

◆ 池田牛カルビ

◆ 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

◆ 十勝ミルキーアイス

◆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

※3000円コースには ハーフ冷麺が つきません

(税达4,400円)

- ◆ にくとら牛サガリ
- にくとら生牛タン
- 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
- トキムチ
- 季節の野菜
- ライス
 - ◆ 冷麺(ハーフ) ◆ ふんわり玉子スープ

サラダ

つつみ菜サンチュ

税別 コー人 (税込3,300円)

ウインナー

季節の野菜

- ◆ 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
- キムチ サラダ

◆ 鶏小肉

- ◆ ライス ▶ わかめスープ
- ミニソフト

豊富なアルコールメニューをご用意! ※ラストオーダー15分前。 お食事とご一緒にお楽しみください! ※グラスは交換になります。

90分 1,480円 (稅込1,628円) 120分 1,880円 (稅込2,068円)

ディノスボウル

各コース料金

。 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 🗗 貸シューズ



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、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。





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。



3分半で各席全体の半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**



〒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



