



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！
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 980円税別 (税込1,078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 1,080円税別 (税込1,188円)

にく
とら

にくとら牛ハラミ

1人前 1,080円税別 (税込1,188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)

2,080円税別 (税込2,288円)

池田牛

池田牛サガリ(和牛)

1人前 1,780円税別 (税込1,958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！

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。

特選厚切り生牛タン

1人前 1,980円税別 (税込2,178円)

数量
限定

生牛タン下

1人前 680円税別
(税込748円)

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)

にくとら

にくとら生牛タン3種盛り

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)

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

北海道産
にくとら特上カルビ

1人前 1,380円税別 (税込1,518円)

北海道産
中落ちカルビ

1人前 840円税別
(税込924円)

い
ち
だ
い
し
う

池田牛カルビ(和牛)

1人前 1,580円税別 (税込1,738円)

カルビ3種盛り

1,780円税別
(税込1,958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 1,080円税別 (税込1,188円)

にく
とら

北海道産
牛ミスジステーキ

1人前 1,180円税別 (税込1,298円)

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。

牛ロース

LOIN



北海道産 氷室熟成
牛ロースステーキ

1人前 1,480円税別 (税込1,628円)



北海道産 氷室熟成
牛ロースカルビ

1人前 1,090円税別 (税込1,199円)



北海道十勝氷室仕込
タレ漬ラムジンギスカン

1人前 880円税別 (税込968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 780円税別 (税込858円)



サフォーククロス
ラム上肩ロース

1人前 990円税別 (税込1,089円)

ホルモン

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。

HORUMON



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)

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 580円税別 (税込638円)



北海道産牛レバー

1人前 580円税別 (税込638円)



にくとらホルモン 3種盛り

1,580円税別 (税込1,738円)

🔥ピリ辛 1,610円税別 (税込1,771円)



豊西牛

牛シマチョウ (タレ/塩)

1人前 680円税別 (税込748円)



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
つぼ漬け豚

1人前 580円税別 (税込638円)



北海道十勝産 氷室熟成
豚ピリ辛一本バラ

980円税別 (税込1,078円)



北海道十勝産 氷室熟成
豚ロース

1人前 680円税別 (税込748円)



北海道十勝産 氷室熟成
豚カルビ

1人前 680円税別 (税込748円)



北海道十勝産 氷室熟成
豚ヒレ

1人前 780円税別 (税込858円)



北海道産 トントロ

1人前 680円税別 (税込748円)

盛り合わせ

MORIAWASE



にくとら上盛り

3,200円^{税別} (税込3,520円)



にくとら盛り

2,580円^{税別} (税込2,838円)



海鮮盛り合わせ

2,280円^{税別} (税込2,508円)



北海道産牛の
盛り合わせ

1,680円^{税別}
(税込1,848円)

単品



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

豊西牛ユッケ

1,380円税別
(税込1,518円)



北海道産とり 小肉(セセリ)

1人前 580円税別
(税込638円)



北海道産 とりもも

1人前 580円税別(税込638円)



ソーセージ

420円税別(税込462円)



季節の野菜盛り
480円税別(税込528円)



焼きチーズ椎茸
480円税別(税込528円)



えび

4尾 680円税別(税込748円)



つぼぬきいか

1ハイ 680円税別(税込748円)

殻付きホタテ

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 800円税別 (税込880円)



チョレギ豆腐サラダ

800円税別
(税込880円)



にくとらチョレギサラダ

2〜3人前

780円税別
(税込858円)

パリパリキャベツサラダ

700円税別
(税込770円)

細切り大根サラダ

680円税別
(税込748円)



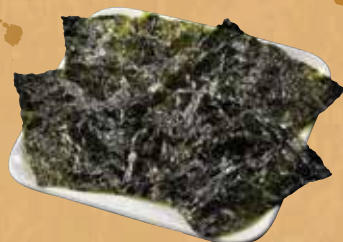
シーザーサラダ

730円税別
(税込803円)

にくとらキムチ

580円税別 (税込638円)

ハーフ 300円税別 (税込330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)



キムチ
盛り合わせ3点
680円税別 (税込748円)

おつまみ

中札内産えだまめ
280円税別 (税込308円)

カクテキ
450円税別 (税込495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)

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
辛味の麺々が勢ぞろい。



にく
とら

にくとらチャーシューメン
(豚骨醤油 / 味噌 / とんこつ塩)

1,080円税別 (税込1,188円)

スモール 860円税別 (税込946円)

おすすめ



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 / とんこつ塩)

890円税別 (税込979円)

スモール 690円税別 (税込759円)

新



にく
とら

にくとら冷麺(黒)

800円税別 (税込880円)

スモール 590円税別 (税込649円)



にく
とら

にくとら冷麺(白)

800円税別 (税込880円)

スモール 590円税別 (税込649円)

冷麺

REIMEN

ごはんもの

RICE

こだわりのお米を使ったごはんもの。
焼肉のおともにぴったりです。



石焼ビビンバ

850円税別 (税込935円)

スモール 700円税別 (税込770円)



大トロ!

石焼カルビビビンバ

1,030円税別 (税込1,133円)

スモール 830円税別 (税込913円)

石焼明太ビビンバ

970円税別 (税込1,067円)

スモール 770円税別 (税込847円)

温玉ビビンバ

800円税別 (税込880円)

スモール 700円税別 (税込770円)

ビビンバ

750円税別 (税込825円)

スモール 660円税別 (税込726円)

石焼チーズビビンバ

940円税別 (税込1,034円)

スモール 740円税別 (税込814円)

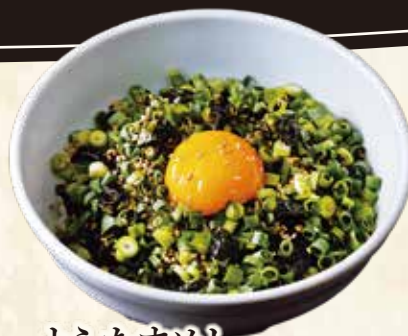


とらめし

韓国のり、ネギ、白ゴマ入り。
焼肉のお供にぴったりです。

450円税別 (税込495円)

小 400円税別 (税込440円)



とらたまめし

500円税別 (税込550円)

小 450円税別 (税込495円)

大盛 550円税別 (税込605円)



ねぎまみれごはん

550円税別 (税込605円)

小 500円税別 (税込550円)

ライス

特盛

450円税別
(税込495円)

大

360円税別
(税込396円)

中

300円税別
(税込330円)

小

260円税別
(税込286円)

おにぎり

(鮭 / わさび / 明太子ほか)

300円税別 (税込330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。



妹背牛町

空知地方

札幌

帯広

妹背牛町谷川グループの生産者のみなさん ▶

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。

三冠
獲得

高田牧場ジャージー
フローズンヨーグルト

300円税別 (税込330円)



食後の
さっぱり
お直しに!



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
カッサータ

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

720円税別 (税込792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
プリンパフェ

520円税別
(税込572円)



高田牧場ジャージー
杏仁パフェ

520円税別
(税込572円)



高田牧場ジャージー
ごまプリンパフェ

520円税別
(税込572円)



高田牧場
ジャージーソフトクリーム

380円税別 **おまけ**
(税込418円) 280円税別
(税込308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

420円税別
(税込462円)



高田牧場ジャージー
杏仁豆腐

420円税別
(税込462円)



高田牧場ジャージー
ごまプリン

420円税別
(税込462円)

にく
とら

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

Tokachi milky
Since 1991

十勝ミルクィアイスクリーム

(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300円税別
(税込330円)



宴会 コース

予約
要
4名様から

※写真は6,000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

※3,500円コースには
ハーフ冷麺が
つきません

にくとら特上コース

お1人様

6,000円

(税込6,600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
- ◆ビリ辛一本バラ
- ◆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

にくとら上コース

お1人様

5,000円

(税込5,500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

にくとら コース

お1人様

3,500円

(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

(税込1,628円)

120分

1,880円

(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ご来店いただけます。



急速
換気

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