

麻布十番 **焼肉** ブルズ  
大井町 **BULLS**  
BARBEQUE & WINES

新鮮な生肉、銘柄牛の赤身肉にこだわった  
麻布十番発祥の大井町BULLS

BULLSでは美味しいワインにもこだわり、  
当店ソムリエが厳選した、お肉によく合うワインを中心に  
世界各国から取り揃えております。

品川区認可のもと、生ユッケや和牛の握りといった  
生食用食肉の提供はもちろん、  
一本のタンを贅沢にスライスした名物の極みタンシャブや、  
厳選した銘柄牛の赤身肉を特製ソースやオニオンソースつけて  
召し上がっていただくなど、他店にはない  
ブルズオリジナルの焼肉をお楽しみいただけます。

地域の皆様に愛されるお店を目指し、お客様が満足していただけるよう日々  
努力してまいりますので、どうぞ宜しくお願いいたします。

大井町BULLS 店主

## 冷菜

Cold Dish 冷菜

キムチ盛り合わせ Assorted Kimchi 泡菜拼盘 ¥800

キムチ单品各種 ¥500

白菜キムチ Chinese cabbage kimchi 白菜泡菜

カクテキ Kkakdugi 韩式泡萝卜

オイキムチ Oi kimchi 韩式泡黄瓜



キムチ盛り合わせ

ナムル盛り合わせ Mixed namul 韩式拌菜拼盘 ¥700

ナムル单品各種 ¥500

もやし Bean sprouts 豆芽

ほうれん草 Spinach 菠菜

ゼンマイ Asian fern 薇菜

大根 White radish 萝卜



ナムル盛り合わせ


チャンジャ Changja 腌鳕鱼内脏 ¥600

ブルズサラダ Bulls salad BULLS沙拉 ¥750

チョレギサラダ Chooregi Salada ¥700



ブルズサラダ

 牛タンベーコンのシーザーサラダ ¥1,200

サンチュ Lettuce 莴苣叶子 ¥650



牛タンベーコンのシーザーサラダ

## 温菜

Hot Dish 温菜

ブルズアヒージョ ¥1,800

Bulls Ahijio BULLS 蒜香风味煮



ブルズアヒージョ

## 牛肉刺し

Beef sashimi 牛刺身

生ユッケ (塩・タレ)

¥1,500

Beef raw Yukke 黒毛和牛韩式拌生牛肉

ブルズ特製黒毛和牛のネギトロ

¥1,200

トリュフ香るユッケ

¥2,400



生ユッケ



生うにとキャビアの和牛カルパッチョ



生うにとキャビアの和牛カルパッチョ ¥3,000

Raw sea urchin , caviar and Wagyu beef Carpaccio

生海胆, 魚子醬和生拌牛肉薄片

## 牛肉寿司

一貫の値段です。

Beef sushi 牛肉寿司

Price for one serving 为一只寿司的价格。

和牛握り

¥500 (一貫)

Wagyu meat nigiri 和牛紅肉寿司

炙り大トロ握り

¥800 (一貫)

Broiled large Toro nigiri 烤大托罗牛肉寿司

ユッケ軍艦

¥500 (一貫)

Yukke gunkan 韩式生牛肉军舰寿司



トリュフ香るユッケ



生うにの肉巻き



和牛握り



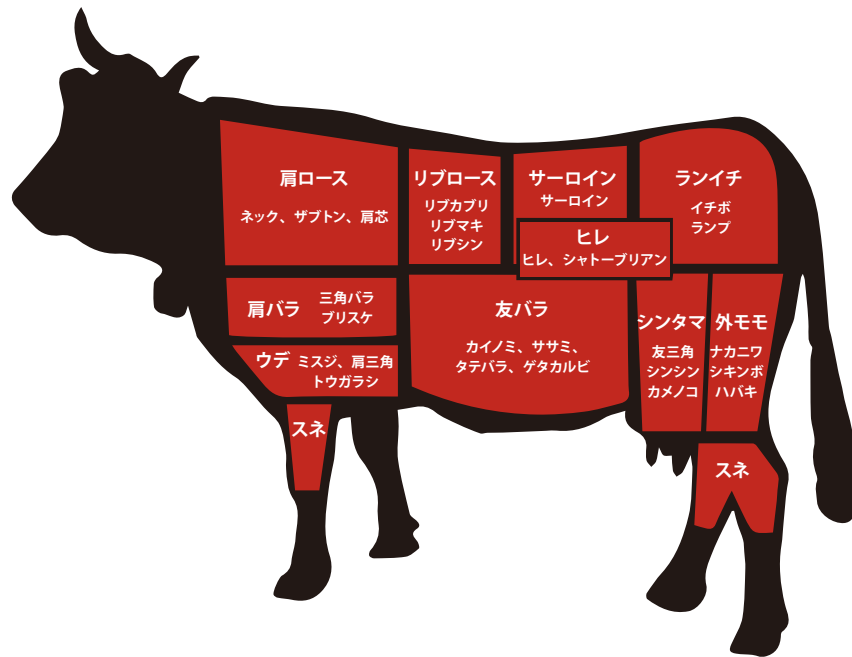
生うにの肉巻き

¥800 (一貫)

Raw sea urchin meat roll 生海胆肉卷寿司

生食用食肉は一般的にリスクがあります。ご高齢者様、お子様、妊婦の方はお控えください。

表示価格には消費税は含まれておりません。お会計時に別途消費税8%を頂戴致します。




## 和牛 肩・ウデ

Wagyu beef shoulder and arms

和牛牛肩膀和胳膊

クリ *Kuri* ¥1,800

肩から前足上部の部位で、肉質はきめが粗く旨味が強い。

 トウガラシ *Chuck tender* 上肩肉 ¥1,800  
肉質はモモ肉に近く、柔らかく、キメの細かい肉質です。

ウワミスジ *Upper neck* 上肩胛肉 ¥2,000  
ミスジの上にある部位で柔らかく、脂分が非常に少ない部分です。

ミスジ *Top blade* 肩胛板腱 ¥2,400  
綺麗で細やかなサシがはいっています。あっさりとした食感、それでいて濃厚な味わい、後味もキリッとしたとろけるお肉です。

 赤身4種盛り (塩・タレ) ¥4,200  
*Lean meat 4-type platter* 4种红肉拼盘


## 和牛 モモ

Wagyu beef thigh 和牛牛大腿

モモ芯 *Round core* 内腿肉 ¥1,600

内ももの芯の部分。柔らかい赤身肉で味に深みがあります。

芯々 *Knuckle* 腱子芯 ¥1,800  
シンタマと呼ばれる部位の中心部分。程よくサシが入った赤身肉。

 ランプ *Lamp* 腰臀肉 ¥1,800  
サーロインにつながる腰の部分のお肉。モモの中では最も柔らかい赤身肉。

イチボ *H-bone* 牛臀肉 ¥2,200  
きめの細かいサシの入ったお尻の助骨の部分。

トモ三角 *Tri-tip* 牛臀三角肉 ¥2,000  
シンタマの一部。素晴らしい霜降りを持つ赤身の王様。

 ブルズ盛り (5種類2枚づつ) ¥5,200  
*Lean meat 5-type platter* 5种红肉拼盘

## 和牛カルビ

Brand beef calvi menu 铭柄牛肉卡尔维菜单

カルビ ¥1,200

Calvi 卡尔维

上カルビ ¥1,800

Calvi 卡尔维



カルビ

## 牛タン

Tounge 牛舌

上タン塩 High salt tongue 上等盐味烤牛舌 ¥1,500

ネギタン塩 ¥1,600

Salt tongue with Green onion 葱盐味烤牛舌

極みタンシャブ ¥1,800



極みタンシャブ

 厚切り生タン ¥4,200



厚切り生タン

## ハラミ (塩・タレ)

Belly 側腹横肌牛排

和牛ハラミ Wagyu belly 和牛側腹横肌牛排 ¥2,200

赤身に見えますが内臓肉なので、ローカロリーでサシが少なくヘルシーです。



極みハラミ

 極みハラミ Top belly 顶级側腹横肌牛排 ¥3,800  
和牛ハラミの中心部分だけ切り取った最高級品。数量限定。

## フィレ

 やわらか角フィレ ¥3,200

シャトーブリアン ¥5,800



シャトーブリアン

## 盛り合わせ

Mixed platters 拼盘

赤身4種盛り (塩・タレ) ¥4,200

Lean meat 4-type platter 4种红肉拼盘

ブルズ盛り (5種類2枚ずつ) ¥5,200

Lean meat 5-type platter 5种红肉拼盘

ホルモン3種盛り (塩・味噌ダレ) ¥900

(シマチョウ・ミノ・レバー)

platter 杂碎3种拼盘



ブルズ盛り



赤身4種盛り

## 焼き野菜

Grilled vegetables 烤蔬菜

アスパラ ¥800

Asparagus 芦笋

マッシュルーム ¥800

Mushroom 蘑菇

ニンニクホイル焼 ¥800

Garlic foil grill 烤大蒜箔

焼き野菜盛り合わせ ¥1,200

Grilled vegetable platter 烤蔬菜拼盘

## ホルモン (塩・味噌ダレ)

Offal 牛杂碎

レバー Liver 牛肝 ¥880

上ミノ High Rumen 上等毛肚 ¥880

上シマチョウ High Rumen 大肠 ¥880

## 豚肉

Pork 猪肉

豚バラ Pork belly 猪排骨肉 ¥780



ライス *Rice* 白米飯 S ¥250 M ¥300 L ¥400

スープ・クツパ *Soup, Gukbap* 汤、汤泡饭

玉子スープ *Beef Egg soup* 牛蛋汤 ¥600

カルビスープ *Calbi soup* カル维汤 ¥800

**HOT** 極旨ユッケジャン *Savory Yukke* 美味韩式牛肉汤 ¥800

**チカス** 濃厚コムタン *Rich Gomtang* 濃厚牛肉杂碎汤 ¥800

※各スープは追加料金¥100で、ラーメン・クツパにも変更いたします。  
 ※Each soup will be changed to ramen or koppa with additional charge 100 yen.  
 ※每个汤将更改为拉面汤泡饭额外收费100日元。

石焼 *Stone grill* 石锅

**HOT** 黒毛和牛の石焼麻婆豆腐 ¥1,000

黒毛和牛の粗挽き肉を贅沢に使用した本格麻婆豆腐。  
*Stone grilled Black Wagyu with mapo tofu* 黒毛和牛石锅麻婆豆腐

石焼和牛ガーリックライス ¥1,000

石焼で仕上げる和牛入りのガーリックライス。  
*Stone grilled Black Wagyu garlic rice* 黒毛和牛石锅蒜香饭

石焼ユッケビビンバ ¥1,200

*Stone grilled yukke bibimbap* 石锅生牛肉朝鲜盖浇饭

**NEW** ポルチーニとフォアグラの石焼ビビンバ ¥1,800

麺 *Noodle dishes* 面

ブルズ冷麺 *Bulls cold noodles* BULLS冷面 ¥1,000

デザート *Dessert* 甜点

オレンジのグラニテ ¥600

抹茶アイスの白玉ぜんざい最中 ¥650

ワッフル ¥650

チョコレートフォンデュ ¥1,500

マチェドニア ¥650

ソルベ各種 *Various sorbets* 各种冰果子露 シングル ¥400



極旨ユッケジャン



濃厚コムタン



石焼和牛ガーリックライス



黒毛和牛の石焼麻婆豆腐



ワッフル

## ブルズスタンダードコース ¥5,800(税込)

### ■前菜

キムチとナムルの盛り合わせ

ブルズサラダ

### ■お刺身

黒毛和牛の生ユッケ

黒毛和牛の握り

### ■塩肉

極みタンシャブ

赤身肉のわさび焼き

本日の赤身肉

ビーフフォンデュ

### ■タレ肉

炙り上ロース

和牛カルビ

本日の赤身肉

赤身の味噌玉

### ■メの一品

(下記から一品お選びください)

コムタン(スープ orクツパ)

ユッケジャン(スープ orクツパ)

ブルズ冷麺

コムタンラーメン

ユッケジャンラーメン

### ■甘味

本日のデザート

## 飲み放題付き宴会コース ¥5,800(税込)

### ■前菜

キムチとナムルの盛り合わせ

ブルズサラダ

### ■お刺身

黒毛和牛の握り

### ■塩肉

極みタンシャブ

タンスライスネギ添え

赤身肉のわさび焼き

ハラミとサガリの食べ比べ

和牛赤身肉

### ■タレ肉

和牛カルビ

炙り上ロース

### ■メの一品

ガーリックライス

### ■甘味

デザート





## ブルズリッチコース ¥7,800 (税込)

### ■前菜

季節の冷製ポタージュスープ  
キムチとナムルの盛り合わせ  
ブルズサラダ

### ■お刺身

黒毛和牛の生ユッケ  
黒毛和牛の握り

### ■塩肉

極みタンシャブ  
和牛ハラミ  
赤身肉のわさび焼き

本日の赤身肉

ビーフフォンデュ

### ■箸休め

彩り野菜のピクルス

### ■タレ肉

炙り上ロース

炙りミスジ

赤身の味噌玉

### ■メの一品

(下記から一品お選びください)

コムタン(スープ or クツパ)

ユッケジャン(スープ or クツパ)

ブルズ冷麺

コムタンラーメン

ユッケジャンラーメン

### ■甘味

本日のデザート

## ブルズゴージャスコース ¥9,800 (税込)

### ■前菜

季節の冷製ポタージュスープ  
キムチとナムルの盛り合わせ  
ブルズサラダ

### ■お刺身

黒毛和牛の生ユッケ

生ウニの肉巻き(または牛の炙りトロ握り)

※ウニの仕入れの状況によってはご提供できない  
場合がございます。あらかじめご了承ください。

### ■塩肉

黒毛和牛の生タン塩(厚切り or 薄切り)

赤身肉のわさび焼き

和牛ハラミ

シャトーブリアン

### ■箸休め

彩り野菜のピクルス

### ■タレ肉

炙り上ロース

炙りミスジ

赤身の味噌玉

### ■メの一品

(下記から一品お選びください)

コムタン(スープ or クツパ)

ユッケジャン(スープ or クツパ)

ブルズ冷麺

コムタンラーメン

ユッケジャンラーメン

### ■甘味

本日のデザート

## カラオケパーティーコース



### ディナーカラオケパーティープラン ¥6,800(税込) 6名様より承ります。

キムチとナムルの盛り合わせ タンシャブ シーザーサラダ 黒毛和牛の握り 海老のカクテル トリュフポテト  
極みタンシャブ 牛タン塩 ハラミスステーキと赤身ステーキ 和牛赤身肉2種 和牛霜降り肉2種 炙り上ロース  
ビーフライス コンソメスープ 特製ひと口パンケーキ



### ランチカラオケパーティープラン ¥3,800(税込) 6名様より承ります。

#### 3時間ソフトドリンク飲み放題付き

キムチとナムルの盛り合わせ 海老のカクテル トリュフポテト  
ハラミスステーキと赤身ステーキ ランチセット 特製ひと口パンケーキ

生食用食肉は一般的にリスクがあります。ご高齢者様、お子様、妊婦の方はお控えください。  
コースの表示価格は消費税を含めた税込価格です。

## 焼きしゃぶ

極みタンシャブ *Prime beef tongue* ¥1,800  
当店の看板メニュー。焼きしゃぶ風にさっと炙ってお召し上がりください。  
特製のゆずポン酢で食べる新しいタン塩です。

炙りサーロイン(一枚) ¥1,500  
*Aburi-Sirloin,grilld shabu-shabu with raw egg*

炙りミスジ (4枚) ¥2,500  
*Aburi-Misuji,Top blade with raw egg*

炙り上ロース ¥1,200  
*Aburi-Rosu,Part of a low fat*



炙りサーロイン



炙りミスジ

## ブルズ流オリジナル焼肉 *The New Style Yakiniku*

赤身肉のわさび焼き ¥1,800  
*Beef Yakiniku marinated in Wasabi paste*  
特製のわさびペーストを赤身肉に漬け込みました。  
牛肉によく合うわさびの香りだけをお肉に移して食べる新発想の『わさび焼肉』です。



赤身肉のわさび焼き

赤身肉の味噌たま ¥1,800  
*Beef Yakiniku marinated in miso. dip in a egg yolk*  
赤身肉をステーキ風に大胆にカット、味噌だれで仕上げました。  
新鮮玉子の卵黄だけをつけてお召し上がりください。



赤身肉の味噌たま

黒毛和牛赤身肉のチーズフォンデュ ¥2,400  
*Wagyu with cheese fondue*  
チーズフォンデュには欠かせないエメンタールチーズ・グリエールチーズ・白ワインの  
本格フォンデュソースに和牛の赤身肉をたっぷり絡めて召し上がるブルズオリジナルメニュー。



黒毛和牛赤身肉のチーズフォンデュ

ドリンクメニュー Drink Menu

Beer

生ビール 樽 ハートランド	¥690
キリン一番搾り 瓶ビール	¥700
アサヒスーパードライ 瓶ビール	¥700
NONアルコールビール	¥550

Whisky

ウィスキー、ブランデー (ロック、ソーダ、水割り)	
ホワイトホース	¥500
ジョニーウォーカーブラック	¥690
IWハーパー	¥690
白州	¥790
IWハーパー12年	¥890
山崎12年	¥1,200
カミュVSOP	¥890

Shochu

焼酎 芋 (ロック、ソーダ、水割り)	
富乃宝山	グラス ¥600 / ボトル720ml ¥4,500
三岳	グラス ¥600 / ボトル900ml ¥5,000
魔王	グラス ¥2,000
焼酎 麦 (ロック、ソーダ、水割り)	
一粒の麦	グラス ¥600 / ボトル720ml ¥3,500
中々	グラス ¥700 / ボトル720ml ¥4,000
兼八	グラス ¥900 / ボトル720ml ¥6,900

Sake

日本酒	
伝心 雪	一合 ¥900
黒龍 いっちよらい	一合 ¥950
鳳凰美田	一合 ¥1,200
醸し人九平治	一合 ¥1,300
伝心 ファーストクラス	ボトル ¥9,000

Cocktails

カクテル	
ジントニック	¥650
ジンバック	¥650
ジンライム	¥650
カシス(ソーダー、オレンジ、GF、ウーロン)	¥650
ライチ(ソーダー、オレンジ、GF、ウーロン)	¥650
ピーチ(ソーダー、オレンジ、GF、ウーロン)	¥650
ラムコーク	¥650
ラムライム	¥650

Sour

レモンサワー	¥500
グレープフルーツサワー	¥500
柚子サワー	¥500
マンゴーサワー	¥500
紅茶ハイ	¥500
ウーロンハイ	¥500
緑茶ハイ	¥500

その他 (ロック、ソーダ、水割り)

杏子酒	¥650
梅酒	¥650
あらごしみかん	¥650
あらごしりんご	¥650
虎マッコリ	¥650/ボトル ¥3,000
純生マッコリ	¥550/ボトル ¥2,800



Wine

白ワイン

タティアラ シャルドネ	グラス ¥580／ボトル ¥2,900
コロンビアクレスト リースリング	グラス ¥650／ボトル ¥3,200
エコ ソーヴィニオンブラン	グラス ¥720／ボトル ¥3,500
ヴィノラム ビオニエ	グラス ¥750／ボトル ¥3,800
パイクス ピノグリ	ボトル ¥3,900
ドメーヌ ドラ コルナス シャブリ	ボトル ¥4,300
コロンビアクレスト グランエステート シャルドネ	ボトル ¥4,900
クラウディーベイ ソーヴィニオンブラン	ボトル ¥5,900
フォーマン シャルドネ	ボトル ¥8,900

赤ワイン

タティアラ カベルネソーヴィニヨン	グラス ¥580／ボトル ¥2,900
エコ ピノノワール	グラス ¥650／ボトル ¥3,200
ワイメン オブゴッサム シーズ	グラス ¥780／ボトル ¥3,900
コロンビアクレスト グランドエステーツ	グラス ¥980／ボトル ¥4,900
コロンビアクレスト H3 カベルネソーヴィニヨン	ボトル ¥4,900
テラザスマルベック	ボトル ¥5,800
カオール レ ガレ	ボトル ¥5,900
ニュートンクラレット	ボトル ¥6,500
パラダックス ジンファンデル	ボトル ¥6,500
マシューフリッツ ピノノワール	ボトル ¥7,500
ラファネリ ジンファンデル	ボトル ¥8,200
フォーマン シャト-ラグ ランド ロシカベルネソーヴィニヨン	ボトル ¥14,000
オーバーチェアー	ボトル ¥40,000
オーパスワン	ボトル ¥60,000

Sparkling Wine

泡

アンジュエールブリュット	グラス ¥600／ボトル ¥2,900
モエ	グラス ¥1,000／ボトル ¥6,000
テタンジェノクターン	¥1,2000
クリュッグ	¥42,000

Soft Drink

ソフトドリンク			
ウーロン茶	HOT	or	COLD
ジャスミン茶	HOT	or	COLD
アイスティー	HOT	or	COLD
コーヒー	HOT	or	COLD
カルピス			
カルピスソーダ			
カルピスオレンジ			
オレンジジュース			
アップルジュース			
マンゴージュース			
グアバジュース			
コーラ			
ジンジャーエール			
ペリエ			
			720ml/¥900