

和風焼肉



千賀牛園

SENGA GYUEN

栄本館

## 千賀牛園 history

和から始まる新しい挑戦 創業から50余年

長年培ってきた技法や伝統を肉料理に融合したこだわりの料理とお酒を提供いたします

特別な空間でのおもてなしはあなたと大切なゲストに驚きと感動

そして至福のひとつときをお約束いたします

メインの銘柄牛や厳選した色とりどりの各種食材は職人の手で最高の逸品に昇華させます

特別な日のディナーや会合、落ちついた空間がゆったりと贅沢な寛ぎを演出します

心地よい滞在を約束するプライベートルーム

洗練された華やかさに包まれて舌鼓を打つ寛ぎの時間が始まります

HP  
ご予約はこちら



Instagram



SENGA.GYUEN\_SAKAE

## 特別コース

Special course

Premium Dinner

### 千富士 SENFUJI

30,000 円 (税込)

13 品

厳選した銘柄牛をはじめ、キャビア、フカヒレ、鮑など  
海鮮高級食材を使用したスペシャルコースです  
斬新な技法で贅の限りをつくした最上級のコースをご堪能  
いただけます

[2名様より / 3日前までの要予約]

Incredible Dinner 推奨コース

### \* 昇富士 NOBORIFUJI

23,000 円 (税込)

12 品

銘柄牛、雲丹、キャビア、蟹など旬の高級食材を様々の  
技法で逸品に仕上げました  
千賀牛園のおもてなしをコースでお楽しみいただけます

Comfort Dinner

### 七富士 NANAFUJI

12,000 円 (税込)

10 品

店内に飾られた七色の富士山をイメージしました  
黒毛和牛を中心に海鮮、旬の価値のある食材を様々な調理方法  
でご提供いたします

Small Cuisine スモールポーション

### \* 富士の茶懐石 FUJINOC#HAKAI

10,000 円 (税込)

美味しいものを少しづつ楽しめる量を抑えたコースです  
旬の食材とお肉、千賀牛園のおもてなしをカジュアルに  
お楽しみいただけます

## 焼肉コース yakiniku course

---

### 幸福 KOFUKU 20,000 円 (税込)

15 品

国産黒毛和牛、ブランド牛を楽しんでいただける  
千賀牛園至高の焼肉コースです  
お肉を中心に調理法もお楽しみいただけます

推奨コース

### ✿ 雲海 UNKAI 12,000 円 (税込)

14 品

国産黒毛和牛や季節の食材を使用しました  
千賀牛園の焼肉を部位ごとにご堪能いただけます

- ・ 入荷状況により料理内容が変更になる場合がございます
- ・ 苦手な食材やアレルギーがある場合は、お申し付けください
- ・ VIP ルーム・特別個室ご利用の場合は、サービス料5%及びテーブルチャージ料を申し受けます

※詳細はスタッフにご確認ください

## 厳選牛タン *Selected beef tongue*

---

千賀スパイス塩上タン 1,600円(税込)  
*Chiga Spice Salted Top Tongue*

柔らか厚切りタン 2,500円(税込)  
*Tender thick-cut tongue*

## 黒毛和牛 *Japanese black beef*

---

とろける脂の上カルビ 2,100円(税込)  
*Melt-in-your-mouth fatty top ribs*

厳選特上カルビ 2,700円(税込)  
*Selected Top Quality Kalbi*

黒毛和牛ロース 1,800円(税込)  
*Japanese black beef loin*

厚切り上ロース 2,800円(税込)  
*Thick cut top loin*

上ハラミ 2,100円(税込)  
*Upper half of the stomach*

特選ヒレ 4,500円(税込)  
*Extra fillet*

シャトーブリアン 6,800円(税込)  
*Chateaubriand*

黒毛和牛サーロイン 6,800円(税込)  
*Kuroge Wagyu Sirloin*

国産和牛の焼きスキ 3,000円(税込)  
*Grilled Japanese Wagyu Beef Suki*

国産和牛の焼きしゃぶ 3,000円(税込)  
*Grilled Japanese Wagyu Beef Shabu-Shabu*

## 松阪牛 *Matsuzaka beef*

---

ヒレ <i>Fillet</i>	6,800 円 (税込)
シャトーブリアン <i>Chateaubriand</i>	10,000 円 (税込)
サーロイン <i>Sirloin</i>	9,500 円 (税込)

## 飛騨牛 *Hida beef*

---

ヒレ <i>Fillet</i>	5,800 円 (税込)
シャトーブリアン <i>Chateaubriand</i>	9,000 円 (税込)
サーロイン <i>Sirloin</i>	8,500 円 (税込)

## ホルモン *Hormone*

---

上ミノ <i>Super-rumen</i>	1,200 円 (税込)
国産レバー <i>Domestic liver</i>	800 円 (税込)
上ホルモン <i>Super-hormone</i>	1,100 円 (税込)
牛ホルモン (小腸) <i>Beef hormone</i>	900 円 (税込)

## 海鮮 *Seafood*

---

活伊勢海老 <i>Freshwater lobster</i>	時価
活鮑 <i>Live abalone</i>	時価
活栄螺 <i>Turban shell meat</i>	時価
活車海老 <i>Japanese tiger prawn</i>	時価
活帆立 <i>Live scallop</i>	時価
鱒場蟹 <i>Red king crab</i>	時価



## サラダ *Salad*

---

その場で作るポテトサラダ 1,000円(税込)  
*Potato salad made on the spot*

絶品チョレギサラダ 1,000円(税込)  
*Excellent Choreggi Salad*

おすすめのサラダ 1,000円(税込)  
*Recommended Salads*

## 野菜 *Vegetable*

---

旬の焼き野菜盛り 1,300円(税込)  
*Grilled seasonal vegetables*

サンチエ 500円(税込)  
*Korean lettuce*



## 刺身 *Sashimi*

---

千賀ユッケ トリュフの香り 5,800 円 (税込)  
*Senga Gyuen Yukke Truffle Fragrance*

牛園ユッケ 磯冠 3,800 円 (税込)  
*Gyurn yukke Isokan*

黒毛和牛ユッケ 2,200 円 (税込)  
*Japanese black beef Yukke*

白センマイ 1,100 円 (税込)  
*white senmai*

上ミノ刺し 1,200 円 (税込)  
*Super-rumen sashimi*

## 寿司 *Sushi*

---

牛園巻き 2,000 円 (税込)  
*Gyuen sushi roll*

海鮮黒毛和牛の炙り握り 1,300 円 (税込)  
*Seafood Japanese black beef sushi*

黒毛和牛の炙り握り 800 円 (税込)  
*Japanese black beef Yukke sushi*

## 一品 Dish

---

自家製キムチの盛り合わせ 1,400円(税込)  
*Assorted homemade kimchi*

自家製ナムルの盛り合わせ 1,400円(税込)  
*Assorted homemade namul*

胡麻香るチャンジャ 900円(税込)  
*Sesame-scented Chanja*

## スープ Soup

---

満月玉子のスープ 800円(税込)  
*Full Moon Egg Soup*

香り豊かなユッケジャンスープ 1,000円(税込)  
*Fragrant Yukkejang Soup*

テールスープ 1,200円(税込)  
*Tail soup*

## 飯 *Cooked rice*

---

炊き立てご飯の土鍋ビビンバ 1,400 円 (税込)  
*Earthen pot bibimbap with freshly cooked rice*

ガーリックライス 800 円 (税込)  
*Garlic rice*

絶品ビーフカレー 1,200 円 (税込)  
*Excellent beef curry*

磯の香りの極み飯 3,500 円 (税込)  
*Extreme rice with the aroma of the sea*

特別厳選米 いのちの壺の土鍋ご飯 1,000 円 (税込)  
*Earthen pot rice with specially selected rice*

ライス 雪若丸 300 円 (税込)  
*Rice yukiwakamaru*

## 麺 *Noodles*

---

冷麺 1,000 円 (税込)  
*Chilled Chinese noodles*

北の大地で育った葵蕎麦 1,000 円 (税込)  
*Aoi soba grown in the northern land*



## デザート Dessert

---

季節のフルーツ杏仁豆腐 800円(税込)  
*Seasonal fruit apricot bean curd*

自家製プリン 600円(税込)  
*Homemade pudding*

バニラアイス 500円(税込)  
*Vanilla ice cream*

抹茶アイス 500円(税込)  
*Green tea ice cream*

季節のシャーベット 500円(税込)  
*Seasonal sherbet*

モンブランアイス 900円(税込)  
*Mont Blanc Ice Cream*

