



営業時間

11 : 00 ~ 14 : 00 (LO14 : 00)

17 : 00 ~ 22 : 00 (LO21 : 30)

定休日 : 日曜日

メニューはすべて税込価格です。

ホルモン等、お肉は必ず十分に加熱してから、お召し上がりください。



senga 千賀牛園 incredibles

和から始まる新しい挑戦

創業から 50 余年、千賀の名で長年培ってきた技法や伝統を

肉料理に融合した個性あふれるこだわりの料理とお酒を提供いたします



厳選カルビ

当店自慢の一品です。贅沢にスライスした、牛バラ肉（カルビ）を独自のタレで味わってください。

おすすめ

牛園カルビ



・国産牛カルビ

（タレ・塩）

1,080円（税込）

・国産牛中落カルビ

（タレ・塩）

1,480円（税込）

・国産牛上カルビ

（タレ・塩）

1,580円（税込）

・国産牛特上カルビ

（タレ・塩）

1,980円（税込）



極上のタン

・タン先

（タレ・塩）

680円（税込）

・タンカルビ

（タレ・塩）

780円（税込）

・上ねぎタン塩

1,680円（税込）

・特上厚切り牛タン

2,500円（税込）



上質な牛タンを塩で引き立てた、食感と旨味を楽しむ定番の逸品。噛むほどに旨味があふれます。

上タン塩

1,580円（税込）

おすすめ



特選ロース

・国産牛ロース (タレ・塩)

1,280円(税込)

・国産牛上ロース (タレ・塩)

1,780円(税込)

・国産牛特上ロース (タレ・塩)

2,180円(税込)



・国産リブロースステーキ

1,800円(税込)

・和牛サーロイン

3,000円(税込)

和牛上ヒレ

3,300円(税込)

おすすめ



絶品ハラミ

上ハラミ

(タレ・塩)

1,680円(税込)

牛園ハラミ (タレ・塩)

2,800円(税込)



自慢の逸品

極上ロースに自家製ポン酢をかけて至福の味わいを感じてください

国産焼きシヤブ

2,000円(税込)

国産焼きスキ

2,000円(税込)

極上ロースに自慢のタレと卵の黄身を絡めて召し上がれ

おすすめ

おすすめ



刺身・寿司

店内で低温調理をした美味しい肉を平切りにして
玉子とともに召し上がっていただく当店自慢の逸品。

千賀薄切りユツケ

2,800円(税込)

・黒毛和牛

・ロースの炙り寿司

680円(税込)

・白センマイ刺し

780円(税込)

・ミノ刺し

980円(税込)

・国産牛ユツケ

1,500円(税込)

おすすめ



ホルモン

※ホルモン系はよく焼いてお食へください

・豚ホルモン (味噌・塩)

480円(税込)

・国産ハツ (味噌・塩)

680円(税込)

・国産牛レバー (味噌・塩)

680円(税込)

・上ミノ (味噌・塩)

1,000円(税込)

・国産牛ホルモン (味噌・塩)

680円(税込)

・国産上ホルモン (味噌・塩)

780円(税込)

・ミックスホルモン (味噌・塩)

1,000円(税込)

国産牛羊羹レバー

1,280円(税込)

おすすめ

肉盛り合わせ

・お値打盛り合わせ3種

1,980円(税込)

・彩り盛り合わせ5種

2,980円(税込)

・贅沢盛り合わせ7種

3,980円(税込)

※事前予約が必要です

千賀昇竜盛り

13,000円より

豚

・豚トロ (味噌・塩) 580円(税込)

・豚カルビ (味噌・塩) 580円(税込)

・粗挽きウインナー3本

580円(税込)

鶏

・鶏もも (味噌・塩) 380円(税込)

・鶏セセリ (味噌・塩) 480円(税込)

野菜

・焼野菜盛り合わせ

780円(税込)

・ニンニクホイル焼き

380円(税込)

おつまみ

・チャンジャ

580円(税込)

・韓国のり

180円(税込)

・枝豆

350円(税込)

薬味

・ねぎ塩

250円(税込)

・卸しポン酢

250円(税込)

・たまご

100円(税込)

海鮮

・イカ焼き

680円(税込)

・殻付き帆立

480円(税込)

・有頭海老2尾

680円(税込)

海鮮盛り合わせ

1,580円(税込)

サラダ

・サンチエ盛 480円(税込)

・ポテトサラダ 380円(税込)

・ねぎサラダ 580円(税込)

チヨレギサラダ

680円(税込)

デザート

おすすめ

・スイートポテトの
モンブランアイス

580円(税込)

・杏仁豆腐 350円(税込)

・季節のシャーベット

350円(税込)

・バニラアイス 350円(税込)

・お抹茶アイス 350円(税込)

キムチ

おすすめ

キムチ盛り合わせ

880円(税込)

・白菜キムチ

390円(税込)

・大根キムチ

390円(税込)

・オイキムチ

390円(税込)

・長芋キムチ

390円(税込)

ナムル

・もやしナムル

390円(税込)

・ゼンマイナムル

390円(税込)

・法蓮草ナムル

390円(税込)

・大根ナムス

390円(税込)

ナムル盛り合わせ

880円(税込)

ご飯物

・ビビンバ

ハーフ 850円(税込)
500円(税込)

・カルビビビンバ

1,150円(税込)

ハーフ 750円(税込)

・石焼ビビンバ

ハーフ 900円(税込)
550円(税込)

・石焼チーズビビンバ

1,050円(税込)

ハーフ 650円(税込)

・焼肉屋のメカレ

600円(税込)

・自家製カルビクッパ

950円(税込)

・玉子野菜クッパ

680円(税込)

・ライス(山形産雪若丸)

280円(税込)

石焼

ローストビーフ丼

1,380円(税込)

麺

・本場盛岡冷麺

980円(税込)

ハーフ 600円(税込)

スープ

・玉子野菜スープ

580円(税込)

ハーフ 380円(税込)

・わかめスープ

380円(税込)

ハーフ 230円(税込)

手作り

・テールスープ

880円(税込)

ハーフ 550円(税込)

自家製

・カルビスープ

800円(税込)

ハーフ 500円(税込)

宴会料理

※ご案内

・事前予約が必要です
・季節や仕入れにより変更になる場合がございます



※写真はイメージです

彩り

8品

4,000円(税込)

前菜3種盛り・ねぎサラダ・キムチ3種盛り・サンチエ盛・五種肉盛り・三種ホルモン盛り・食事(本場盛岡冷麺ハーフorビビンバハーフor焼肉屋のメカレ)・デザート

色彩

10品

5,500円(税込)

前菜3種盛り・ねぎサラダ・キムチ3種盛り・茶碗蒸し・一口ユッケ・サンチエ盛・五種肉盛り・焼きしゃぶ又は焼きスキ・食事(本場盛岡冷麺ハーフorビビンバハーフor焼肉屋のメカレ)・デザート

千賀

12品

7,000円(税込)

前菜3種盛り・チョレギサラダ・キムチ3種盛り・茶碗蒸し・一口ユッケ・サンチエ盛・五種肉盛り・三種ホルモン盛り・海鮮盛・国産サーロイン又はヒレ・食事(本場盛岡冷麺ハーフorビビンバハーフor焼肉屋のメカレ)・デザート

コミコミコース

若葉 8品

5,000円(税込)

前菜3種盛り・ねぎサラダ・茶碗蒸し・サンチエ盛・四種肉盛り・三種ホルモン盛り・ライス・デザート・飲み放題

コミコミコース

満開 10品

7,000円(税込)

前菜3種盛り・チョレギサラダ・キムチ3種盛り・茶碗蒸し・サンチエ盛・四種肉盛り・三種ホルモン盛り・焼きしゃぶ又は焼きスキ・ライス・デザート・飲み放題

宴会専用

飲み放題

2,500円(税込)

※事前予約が必要です