

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 *SEN FUJI*

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 *NOBORI FUJI*

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な
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 *NANA FUJI*

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
黒毛和牛を中心には、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 *FUJI NO CHAKAI*

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

推薦コース

＊ 宣海 *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

千賀スパイス黒タン 3,000 円(税込)
Senga Spice Salted Top Tongue

柔らか厚切り黒タン 3,800 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 2,000 円(税込)
Japanese black beef loin

黒毛和牛 厚切り上ロース 3,000 円(税込)
Thick cut top loin

黒毛和牛上ハラミ 3,000 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 4,900 円(税込)
Kuroge Wagyu Sirloin

黒毛和牛の焼きスキ 3,500 円(税込)
Grilled Japanese Wagyu Beef Suki

黒毛和牛の焼きしゃぶ 3,500 円(税込)
Grilled Japanese Wagyu Beef Shabu-Shabu

松阪牛 *Matsuzaka beef*

ヒレ *Fillet* 6,800 円(税込)

シャトーブリアン *Chateaubriand* 10,000 円(税込)

サーロイン *Sirloin* 9,500 円(税込)

飛騨牛 *Hida beef*

ヒレ *Fillet* 5,800 円(税込)

シャトーブリアン *Chateaubriand* 9,000 円(税込)

サーロイン *Sirloin* 8,500 円(税込)

ホルモン *Hormone*

上ミノ
Super-rumen

1,200 円(税込)

国産レバー
Domestic liver

800 円(税込)

上ホルモン
Super-hormone

1,100 円(税込)

牛ホルモン(小腸)
Beef hormone

900 円(税込)

海鮮 *Seafood*

活伊勢海老
Freshwater lobster

時価

活鮑
Live abalone

時価

活車海老
Japanese tiger prawn

時価

鱈場蟹
Red King crab

時価



サラダ Salad

その場で作るポテトサラダ
Potato salad made on the spot

1,000 円(税込)

絶品チヨレギサラダ
Excellent Choregi Salad

1,000 円(税込)

おススメのサラダ
Recommended Salads

1,000 円(税込)

野菜 Vegetable

旬の焼き野菜盛り
Grilled seasonal vegetables

1,300 円(税込)

サンチエ
Korean lettuce

500 円(税込)



刺身 Sashimi

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

牛園ユッケ 磯冠
Gyuren Yukke Isokan 3,800 円(税込)

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

白センマイ
white senmai 1,100 円(税込)

上ミノ刺し
Super-rumen sashimi 1,200 円(税込)

寿司 Sushi

牛園巻き
Gyuen sushi roll 2,000 円(税込)

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

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

一品 Dish

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

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

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

スープ Soup

満月王子のスープ
Full Moon Egg Soup 800 円(税込)

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

テールスープ
Tail soup 1,200 円(税込)

飯

Cooked rice

炊き立てご飯の土鍋ビビンバ
Earthen pot bibimbap with freshly cooked rice

1,400 円(税込)

ガーリックライス
Garlic rice

800 円(税込)

絶品ビーフカレー
Excellent beef curry

1,200 円(税込)

磯の香りの極み飯
Extreme rice with the aroma of the sea

3,500 円(税込)

特別厳選米 いのちの壺の土鍋ご飯
Earthen pot rice with specially selected rice

1,000 円(税込)

ライス 雪若丸
Rice yukiwakamaru

300 円(税込)

麺

Noodles

冷麺
Chilled Chinese noodles

1,000 円(税込)

北の大地で育った葵蕎麦
Aoi soba grown in the northern land

1,000 円(税込)

デザート *Dessert*

季節のフルーツ杏仁豆腐
Seasonal fruit apricot bean curd

800 円(税込)

自家製プリン
Homemade pudding

600 円(税込)

バニラアイス
Vanilla ice cream

500 円(税込)

抹茶アイス
Green tea ice cream

500 円(税込)

季節のシャーベット
Seasonal sherbet

500 円(税込)

モンブランアイス
Mont Blanc Ice Cream

900 円(税込)

