

前菜

APPETIZERS

韓国焼のり	Korean toasted laver	550
コンナムル（もやしナムル）	Bean sprout Korean style	550
ナムル三種盛り	Nam Mul (Korean style seasoned three vegetable)	660
ナムル六種盛り	Nam Mul (Korean style seasoned six vegetable)	980
チャンジャ	Chanjya	880
青唐醬油漬け	Green pepper with soy sauce	880
豚足	Steamed pigs feet	880
黒タンの醬油煮	Sliced prime Japanese beef tongue boiled with soy sauce	980
たこキムチ	Boiled octopus with kimchi sauce	1,100
青森県産にんにく素揚げ	Fried garlic	1,200
自家製博多めんたいこ	Homemade Hakata mentaiko	980

自家製キムチ

HOMEMADE KIMCHI (KOREAN STYLE PICKLES)

白菜のキムチ	Chinese cabbage	700
カクテキ	Radish	700
オイキムチ	Cucumber	700
本日のキムチ	Today's kimchi	700
キムチの盛り合わせ	Assorted kimchi	1,500

サラダ

SALAD

東海亭特製サラダ	Tokaitai original salad	980
サンチュ	Korean style lettuce salad	880
クレソンと三葉とマッシュルームのサラダ	Watercress, mitsuba parsley & mushroom salad	1,100
ネギムンチサラダ	Thin sliced green onion salad with lettuce	1,100
厳選フルーツトマトのサラダ	Tomato salad	1,200

薬味（ネギのみじん切り）	Chopped green onion (for seasoning)	330
--------------	-------------------------------------	-----

刺身

BEEF SASHIMI

松阪牛のユッケ赤・白	Matsusaka beef steak tartar	2,600
松阪牛の中トロ刺	Matsusaka beef sashimi	2,600
黒毛和牛ユッケ	Japanese black beef steak tartar	1,900
センマイ	Third stomach sashimi	1,600

※当店では国の規定に基づいた厳重な衛生管理のもと生食の調理をしていますが、刺身などの生食は、お子様、高齢者、抵抗力の弱い方はお控えください。

厳選黒毛和牛

HIGH QUALITY JAPANESE BLACK BEEF

タン塩	Slice of tongue	1,900
上タン塩	Slice of prime tongue	2,900
特選タンモト塩	Sliced prime tongue (Tanmoto)	4,200
ハラミ切り落とし〈塩・タレ〉	Outside skirt	1,900
ロース（ランプ）〈塩・タレ〉	Ranpu	1,900
特選フィレ肉〈塩・タレ〉	Prime tenderloin	6,400

内臓焼き

GRILLED GUTS

コブクロ〈塩・タレ〉	Kobukuro	1,000
シマチョウ〈塩・タレ〉	Large intestine	1,500
レバー〈塩・タレ〉	Liver	1,800
上ミノ〈塩・タレ〉	Special beef tripe	1,800
特選レバー〈塩・タレ〉	Prime liver	2,200
内蔵盛り合せ〈塩・タレ〉	Assorted	2,200

野菜焼き

GRILLED VEGETABLES

玉ねぎ	Onions	660
長ねぎ	Green onions	660
ししとう	Green bell peppers	660
ピーマン	Green Pepper	660
エリンギ	Eryngii	770
トウモロコシ	Corn	880
しいたけ	Shiitake mushroom	1,000
にんにくホイル焼き（青森県産）	Garlic	1,200
焼野菜盛り合わせ	Assorted	1,500
季節のきのこ盛り合わせ	Seasonal muhroom (assorted)	1,800

魚介類の焼き物

SEAFOOD

天然車海老（九州産）	Natural fresh prawn from Kyushu	1,500
帆立貝（北海道産）	Fresh scallops from Hokkaido	1,800
天然いか	Natural fresh squid	1,600

《厳選松阪牛》

東海亭が自信を持ってお勧めする逸品です

We proudly recommend our speciality dishes. (This red meat is the rare part of the highest class which is pretty hard to obtain.)

A. トウガラシ 〈塩・タレ〉 Chuck tender	2,700	H. カルビ 〈塩・タレ〉 Bone-less short rib	1,900
肩甲骨付近の肉。赤身のうま味が強く、肉汁が多く出る。		三角バラの部位、焼肉の基本。	
B. カイノミ 〈塩・タレ〉 Bottom flap	2,700	I. 上カルビ 〈塩・タレ〉 Bone-less special short rib	2,900
フィレに一番近接している部位。フィレの赤身のうま味とやわらかさが特徴。		霜降りの美しさと最高の旨み。	
C. ハラミ 〈塩・タレ〉 Outside skirt	2,800	J. ミスジ 〈塩・タレ〉 Top blade	3,000
横隔膜の部位。やわらかく適度な脂肪を含み、肉のうま味が強い。		腕の部位。サシと赤身のバランスのとれた味わい。	
D. カタサンカク 〈塩・タレ〉 Chuck eye roll	2,900	K. ザブトン 〈塩・タレ〉 Chuck flap tail	4,200
肩ロースの部位。赤身のあっさりした味わいです。		肩ロースの部位。きめ細かい美しいサシが特徴。肉の甘みとやわらかさは一番。	
E. シンシン 〈塩・タレ〉 Knuckle main muscle	2,900	L. サーロインシルクスライス 〈塩・タレ〉 Strip loin	6,400
シタマの中心部位。脂肪が少なく、舌触りが心地よい。		リブロースの後ろの部。脂肪融点が低く、溶ける味わい。	
F. トモサンカク 〈塩・タレ〉 Tri-Tip	2,900	M. シャトーブリアン 要予約 Chateaubriand	11,000
シンシンの外側。サシが入るがあっさりとした味わい。		フィレ肉の中央部位、フィレ肉6kgから600gほどの最希少部位。赤身の王様。	
G. イチボ 〈塩・タレ〉 Culotte	3,000	◆松阪牛赤身五種盛 〈塩・タレ〉 Assorted	3,900
お尻の部位。赤身の濃厚な味わい。			

松阪牛とは、日本三大銘柄牛の最高峰。年間出荷頭数は約6,000頭。純血但馬牛の未経産牛（メス）のみを、900日以上の日数と手間をかけ一頭一頭大切に育てています。きめ細かな肉質に、適度な霜降りと濃厚な味わいをご堪能いただけます。

ご飯物

RICE DISHES

ビビンバ	Bibimbap : Bowl of rice topped with seasoned vegetables, beef and spicy	1,100
特製石焼ビビンバ	Bibimbap roasted with stone bowl	1,800
ガーリックライス	Fried garlic rice	1,500
ライス（魚沼産コシヒカリ）	Steamed rice (Koshihikari)	〈中〉400 〈小〉300

麺類

NOODLES

冷麺	Korean cold noodle in a beef soup	1,000
ビビン麺	Cold noodle with spicy sauce (without soup)	1,000

スープ

SOUPS

特製玉子スープ（当店一番人気）	Egg soup	900
わかめスープ	Wakame seaweed soup	800
野菜スープ	Vegetable soup	800
カルビスープ（あっさり醤油味）	Galbi soup (Grilled short rib)	1,000
コムタンスープ	Ox tail soup	1,100
ユッケジャンスープ	Yuk Ge Zhang soup (hot spicy soup with vegetables)	1,100
ニンクスープ	Garlic soup	1,100
特製キムチチゲ	Korean style spicy miso soup with vegetables	2,000

雑炊

GUKBAP (Bowl of rice in soup)

牛クッパ	Beef	1,000
カルビクッパ	Galbi (Grilled short rib)	1,100
ユッケジャンクッパ	Yuk Ge Zhang (hot spicy soup with vegetables)	1,200
コムタンクッパ	Ox tail	1,200

