

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)	700
ナムル六種盛り	Nam Mul (Korean style seasoned six vegetable)	900
チャンジャ	Chanjya	750
青唐醤油漬	Green pepper with soy sauce	750
豚足	Steamed pigs feet	800
たこキムチ	Boiled octopus with kimchi sauce	900
黒タンの醤油煮	Sliced prime Japanese beef tongue boiled with soy sauce	900
青森県産にんにく素揚げ	Fried garlic	980
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	600
カクテキ	Radish	600
オイキムチ	Cucumber	600
本日のキムチ	Today's kimchi	600
キムチの盛り合わせ	Assorted kimchi	1,200

サラダ

SALAD

東海亭特製サラダ	Tokaitei original salad	850
サンチュ	Korean style lettuce salad	850
クレソンと三葉とマッシュルームのサラダ	Watercress, mitsuba parsley & mushroom salad	950
ネギムンチサラダ	Thin sliced green onion salad with lettuce	980
厳選フルーツトマトのサラダ	Tomato salad	980

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	2,400
松阪牛の中トロ刺	Matsusaka beef sashimi	2,500
黒毛和牛ユッケ	Japanese black beef steak tartar	1,800
センマイ	Third stomach sashimi	1,500

※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	1,800
上タン塩	Slice of prime tongue	2,800
特選タンモト塩	Sliced prime tongue (Tanmoto)	3,900
ローズ（ランプ）	〈塩・タレ〉Ranpu	1,800
ハラミ切り落とし	〈塩・タレ〉Outside skirt	1,800
特選フィレ肉	〈塩・タレ〉Prime tenderloin	5,400

内臓焼き

GRILLED GUTS

コブクロ	〈塩・タレ〉Kobukuro	980
シマチョウ	〈塩・タレ〉Large intestine	1,200
レバー	〈塩・タレ〉Liver	1,500
上ミノ	〈塩・タレ〉Special beef tripe	1,500
特選レバー	〈塩・タレ〉Prime liver	1,980
内蔵盛り合せ	〈塩・タレ〉Assorted	1,980

野菜焼き

GRILLED VEGETABLES

玉ねぎ	Onions	550
長ねぎ	Green onions	550
ししとう	Green bell peppers	550
ピーマン	Green Pepper	550
エリンギ	Eryngii	700
トウモロコシ	Corn	800
にんにくホイル焼き（青森県産）	Garlic	900
しいたけ	Shiitake mushroom	900
焼野菜盛り合わせ	Assorted	1,200
季節のきのこ盛り合わせ	Seasonal mushroom (assorted)	1,500

魚介類の焼き物

SEAFOOD

天然車海老（九州産）	Natural fresh prawn from Kyushu	1,100
帆立貝（北海道産）	Fresh scallops from Hokkaido	1,600
天然いか	Natural fresh squid	1,200

《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	2,600	H. カルビ 〈塩・タレ〉 Bone-less short rib	1,800
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	2,600	I. 上カルビ 〈塩・タレ〉 Bone-less special short rib	2,800
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	2,700	J. ミスジ 〈塩・タレ〉 Top blade	2,900
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	2,800	K. ザブトン 〈塩・タレ〉 Chuck flap tail	3,900
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	2,800	L. サーロインシルクスライス 〈塩・タレ〉 Strip loin	5,300
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	2,800	M. シャトーブリアン 要予約 Chateaubriand	9,600
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	2,900	◆松阪牛赤身五種盛 〈塩・タレ〉 Assorted	3,600
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	900
特製石焼ビビンバ	Bibimbap roasted with stone bowl	1,600
ガーリックライス	Fried garlic rice	1,300
ライス（魚沼産コシヒカリ）	Steamed rice (Koshihikari)	〈中〉330 〈小〉220

麺類

NOODLES

冷麺	Korean cold noodle in a beef soup	800
ビビン麺	Cold noodle with spicy sauce (witout soup)	800

スープ

SOUPS

特製玉子スープ（当店一番人気）	Egg soup	700
わかめスープ	Wakame seaweed soup	600
野菜スープ	Vegetable soup	600
カルビスープ（あっさり醤油味）	Galbi soup (Grilled short rib)	800
コムタンスープ	Ox tail soup	900
ユッケジャンスープ	Yuk Ge Zhang soup (hot spicy soup with vegetables)	900
ニンクスープ	Garlic soup	1,000
特製キムチチゲ	Korean style spicy miso soup with vegetables	1,800

雑炊

GUKBAP (Bowl of rice in soup)

牛クッパ	Beef	800
カルビクッパ	Galbi (Grilled short rib)	900
ユッケジャンクッパ	Yuk Ge Zhang (hot spicy soup with vegetables)	1,000
コムタンクッパ	Ox tail	1,000

