

セットメニュー

ご家族、グループにおすすめ

2～3名様



Aセット 赤身の定番セット

- ロース ■カルビ ■ハラミ
- サガリ ■焼野菜盛合せ

4,500円 (税込4,950円)

2名様



Bセット 人気の上物盛合せ

- 上ロース ■上カルビ
- 上ハラミ ■焼野菜盛合せ

4,800円 (税込5,280円)

4名様



にくも肉盛 野菜なんていない！ 肉食系に捧げる ガッツリ盛り

- カルビ ■ハラミ ■サガリ ■鳥モモ
- ウインナー ■テッチャン ■ミノ

5,300円 (税込5,830円)

2名様



ホルモン盛合せ

6種類のホルモンを3切ずつ盛合せました

- テッチャン ■タンカルビ ■アカセン
- レバ ■ミノ ■ハツ

1,700円 (税込1,870円)

※写真はイメージです。



特選ヘレ



特選大とろロース



国産牛焼しゃぶ

ロース・ヘレ

ネギ塩ロース

780円(税込858円)

噛み応えのあるスジロースをたっぷりのネギ塩に絡めてお召し上がりください。

ロース

1,080円(税込1,188円)

産地をあえて固定せず、厳選した国産牛ロースを使用。一枚一枚手切りしています。

上ロース

1,400円(税込1,540円)

肉を解体していく工程で上質な部分を選りすぐったロース。

★お羽め

特選大とろロース

1,800円(税込1,980円)

『ハネシタ』や『ザブトン』と呼ばれる部位です。大トロの様にとろける食感とコクのある味わいをお楽しみください。

特選和牛リブローズ

2,000円(税込2,200円)

A5の和牛肩ロースの一部しか取れないリブローズを使用。

国産牛焼しゃぶ

880円(税込968円)

外モモの部分を大判スライスしました。美味しいコツは“サッと炙る程度”レアで。

国産ヘレ切落し

1,800円(税込1,980円)

上ヘレをカットした際に出てくるお肉です。数量限定!

特選ヘレ

2,500円(税込2,750円)

わさび醤油100g

鶴兆で一番柔らかいお肉。皆さんご存じのキング・オブ・赤身。

カルビ

塊肉

鶴兆カルビ

880円(税込968円)100g

職人の技で一枚ずつ丁寧に包丁を入れ。塊肉にかぶりつく旨さを追求した一文字ステーキ。

カルビ

1,050円(税込1,155円)

厳選した国産牛カルビを使用。産地をあえて固定せず肉質を目利きして全て手切りしています。

上カルビ

1,400円(税込1,540円)

肉を解体していく工程で上質な部分を選りすぐったカルビ。

特選カルビ

1,800円(税込1,980円)

一頭から数人前しか取れない希少部位。ほどよい脂身と赤身を味わえる一品です。



上カルビ



鶴兆カルビ

※写真はイメージです。

ハラミ

ハラミ 1,080円(税込1,188円)

人気No.1商品。

横隔膜の外膜で味が濃く繊維もやわらかい。

上ハラミ 1,600円(税込1,760円)

ハラミの最もサシが入っており柔らかい肉質の部分のみを厳選しております。

サガリ 980円(税込1,078円)

ハラミと同じ横隔膜で内膜の部分。

ハラミより更にあっさりしており柔らかいが焼き過ぎるとスカスカになるので注意！



上ハラミ



サガリ

※写真はイメージです。

鶏・豚

鶏モモ 530円(税込583円)

トントロ 590円(税込649円)

セセリ 620円(税込682円)

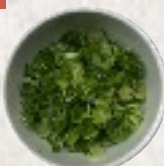
ウインナー 450円(税込495円)

薬味各種



レモン

50円
(税込55円)



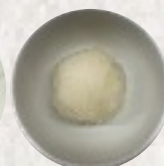
青ネギ

150円
(税込165円)



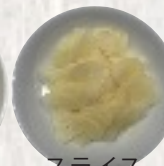
カイワレ

50円
(税込55円)



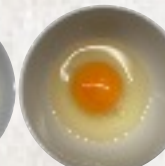
大根おろし

150円
(税込165円)



スライス
ニンニク

100円
(税込110円)



生卵

50円
(税込55円)



ネギ塩タレ

200円
(税込220円)



ニラタレ

200円
(税込220円)

厨房では同じ調理器具を使用しています。コンタミネーションの可能性がある為、アレルギーのあるお客様はその旨をスタッフまでお申出ください。

※写真はイメージです。

ホルモン

塩・タレの味付けがお選び頂けます。

ミノ 830円(税込913円)

牛の第一胃袋。脂は全くコリコリ。
上品でホルモン人気No.1!!

上ミノ 1,300円(税込1,430円)

ミノの中でも、500g程度しか取れない
肉厚で柔らかい部分のみを厳選。

テッチャン 680円(税込748円)

牛の大腸。脂たっぷり、口どけがよく
濃厚な甘みが噛むほどに染み出てくる。

赤セン 650円(税込715円)

牛の第四胃袋。味が濃く、程良い脂も
乗っておりジューシー。



焼レバ 650円(税込715円)

牛の肝臓。鮮度がよいので臭みが少なくふわふわ。

ハツ 650円(税込715円)

牛の心臓。焼き過ぎ注意!
炙る程度、中はレアでプリプリ。

焼センマイ 650円(税込715円)

牛の第三胃袋。網にのせて『数秒サッと炙る』がコツ。
シャキシャキの食感。焼き過ぎ注意!



塩ニンニクタレです。

韓国風ハツ 650円(税込715円)

韓国風赤セン 650円(税込715円)

韓国風テッチャン 680円(税込748円)

韓国風タン 690円(税込759円)

韓国風ミノ 830円(税込913円)

韓国風トントロ 590円(税込649円)

韓国風鳥モモ 530円(税込583円)

韓国風セセリ 620円(税込682円)



自家製コチュジャンを使った
鶴兆の肉に合う穏やかな
辛味タレです。

辛みそ赤セン 650円(税込715円)

辛みそテッチャン 680円(税込748円)

辛みそミノ 830円(税込913円)

辛みそトントロ 590円(税込649円)

辛みそ鳥モモ 530円(税込583円)

辛みそセセリ 620円(税込682円)



※写真はイメージです。

刺身

体調のすぐれない方、小さなお子様、妊娠中の方
ご年配の方は生食をお控えください。

国産ハツ刺身	580 円 (税込 638 円)
タン刺身	980 円 (税込 1,078 円)
国産生センマイ	680 円 (税込 748 円)
さくらユッケ	930 円 (税込 1,023 円)
和牛ローストビーフユッケ	880 円 (税込 968 円)
淡路島産タマネギユッケ	390 円 (税込 429 円)



一品

キムチ (白菜)	380 円 (税込 418 円)	モヤシナムル	380 円 (税込 418 円)
オイキムチ (胡瓜)	380 円 (税込 418 円)	ホウレンソウナムル	380 円 (税込 418 円)
カクテキ (大根)	380 円 (税込 418 円)	センナムル (紅白なます)	380 円 (税込 418 円)
山芋キムチ	430 円 (税込 473 円)	ゼンマイナムル	380 円 (税込 418 円)
キムチ盛合せ (白菜, 胡瓜, 大根)	780 円 (税込 858 円)	ナムル盛合せ (モヤシ, ホウレンソウ, センナムル, ゼンマイ)	520 円 (税込 572 円)
チャンジャ	390 円 (税込 429 円)		
韓国のり	180 円 (税込 198 円)		
特製ニラタレ冷奴	390 円 (税込 429 円)		



薬味各種

レモン 50 円 (税込 55 円)	青ネギ 150 円 (税込 165 円)	カイワレ 50 円 (税込 55 円)	大根おろし 150 円 (税込 165 円)	スライス ニンニク 100 円 (税込 110 円)	生卵 50 円 (税込 55 円)	ネギ塩タレ 200 円 (税込 220 円)	ニラタレ 200 円 (税込 220 円)

厨房では同じ調理器具を使用しています。コンタミネーションの可能性があるので、アレルギーのあるお客様はその旨をスタッフまでお申出ください。

※写真はイメージです。

海鮮

三重 直送 佐藤さん直送 生岩カキ 時価
- 的矢かきです -

6月～8月は佐藤さんの的矢岩生かき

姿イカ	(1杯) 600円(税込660円)
ホタテバター	(3個) 600円(税込660円)
殻付エビ	(4尾) 480円(税込528円)
ゲソ	480円(税込528円)



野菜

鶴兆サラダ	830円(税込913円)	トウモロコシ	各3切 250円(税込275円)
チョレギサラダ	580円(税込638円)	エリンギ	各3切 250円(税込275円)
梅ゆかりの大根サラダ	650円(税込715円)	タマネギ	各3切 200円(税込220円)
チシャ菜 (6枚)	390円(税込429円)	ニンニクホイル焼	390円(税込429円)
エゴマ菜 (6枚)	390円(税込429円)	山芋	390円(税込429円)
キャベツ	180円(税込198円)	焼野菜盛合せ	580円(税込638円)
冷やしトマト	450円(税込495円)		

梅ゆかりの大根サラダ



チョレギサラダ



鶴兆サラダ



※写真はイメージです。

スープ

わかめスープ	450 円 (税込495円)
玉子スープ	450 円 (税込495円)
わかめ玉子スープ	480 円 (税込528円)
山芋ふわとろスープ	530 円 (税込583円)
トックスープ	680 円 (税込748円)
カルビスープ	830 円 (税込913円)
テールスープ	930 円 (税込1,023円)
海鮮スンドゥブスープ	900 円 (税込990円)

ご飯

ビビンバ	580 円 (税込638円)
ビビンバ (小)	480 円 (税込528円)
石焼ビビンバ	880 円 (税込968円)

ビビンバご注文の方には、ミニわかめスープがセットで付きます！

クッパ	580 円 (税込638円)
クッパ (小)	480 円 (税込528円)
キムチクッパ	680 円 (税込748円)
カルビクッパ	880 円 (税込968円)
テールクッパ	980 円 (税込1,078円)
ライス (大)	250 円 (税込275円)
ライス (中)	200 円 (税込220円)
ライス (小)	150 円 (税込165円)

麺

冷麺	890 円 (税込979円)
冷麺 (小)	690 円 (税込759円)



※写真はイメージです。

デザート

【ソフトクリーム】

- ・ バニラ
- ・ チョコバニラ
- ・ ソーダ
- ・ 季節限定

各350円(税込385円)

【シャーベット】

- ・ オレンジ
- ・ レモン
- ・ ココナッツ

各420円(税込462円)

【アイス】

- ・ まるごと練乳イチゴ
- ・ パインアメアイス
- ・ こどもアイスゼリー

400円(税込440円)

380円(税込418円)

150円(税込165円)



杏仁豆腐

450円(税込495円)

店舗情報

※写真はイメージです。

大阪エリア



長吉本店

〒547-0016

大阪市平野区長吉長原 4-16-8

TEL:06-6700-5765



平野西脇店

〒547-0035

大阪市平野区西脇 4-6-31

TEL:06-6706-0526



八尾店

〒581-0865

八尾市服部川 1-85

TEL:0729-40-1129



美原店

〒587-0022

堺市美原区平尾 298-1

TEL:072-362-1129

奈良エリア

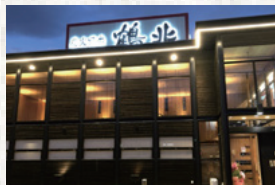


奈良店

〒631-0811

奈良市秋篠町 1343-1

TEL:0742-40-1515



広陵店

〒635-0825

北葛城郡広陵町大字安部 214-1

TEL:0745-55-1229



香芝店

〒639-0241

香芝市高 121-1

TEL:0745-78-1147



西大和店

〒636-0072

北葛城郡河合町中山台 2-6-12

TEL:0745-72-8529

奈良エリア



生駒店

〒630-0226

生駒市小平尾町 78-1

TEL:0743-84-8929

加盟店



江坂店

〒564-0051

大阪府吹田市豊津町 13-2

TEL:06-6385-1129



新宿四谷店

〒160-0005

東京都新宿区愛住町 5-26

アムス四谷三丁目 2F

TEL:03-5663-0295