

良質な黒毛和牛を
リーズナブルな価格でご提供。
最高の環境で育てられたブランド和牛を
この価格で味わえるのは焼肉五苑だけ！

五苑
薦

黒毛和牛

いつものお食事に、少しの贅沢をプラスして。

超得

黒毛和牛
赤身 [タレ・塩]

990円(税込1,089円)

和牛ならではの、ほど良い霜降りが入り、
濃厚な旨味をしっかりと味わえます。

超得

黒毛和牛
カルビ [タレ・塩]

990円(税込1,089円)

きめの細かいサシが入り、
脂の甘味とジューシーさが抜群な旨さ。

超得

黒毛和牛
2種盛り

・黒毛和牛赤身
・黒毛和牛カルビ

1,590円(税込1,749円)

やわらかハラミ
750円(税込825円)

※やわらかハラミは、筋切りしたお肉に
牛脂及びうまみ成分を含ませる
インジェクション加工を施しております。

OUTSIDE
SKIRT



迷ったら
コレ!

王道

メニュー

LOIN



ロース
750円
(税込825円)

SHORT RIB

カルビ
650円(税込715円)



※写真はイメージです

タン



塩だれ豚タン 690円(税込759円)
 牛塩タン 1,090円(税込1,199円)
 牛ネギ塩タン 1,190円(税込1,309円)

厚切り牛タン
 [塩・味噌ダレ]
 1,490円(税込1,639円)

柔らかかな肉質、溢れる肉汁と抜群の旨味。いちど食べたらずみやみつき。自慢の一品です。

大判 焼きすきカルビ
 790円(税込869円)

五苑の「純ハラミ」は、赤身で旨味が多く、柔らかくてほどよい脂が特徴です。「純粹な肉の旨味」を味わっていただく為に、肉のカットにもこだわりました。

ニンニクとニラ、パンチの効いた甘辛ダレがクセになる！

純・ハラミ 890円(税込979円)

豪快!ハラミステーキ 1,690円(税込1,859円)

五苑の名物



ヘル
750円(税込825円)



アバラ
490円(税込539円)

あぶりカルビ
550円(税込605円)

ジューシーカルビ
690円(税込759円)

豚



山形豚バラ [タレ・塩]
490円(税込539円)



豚トロ [タレ・塩]
450円(税込495円)



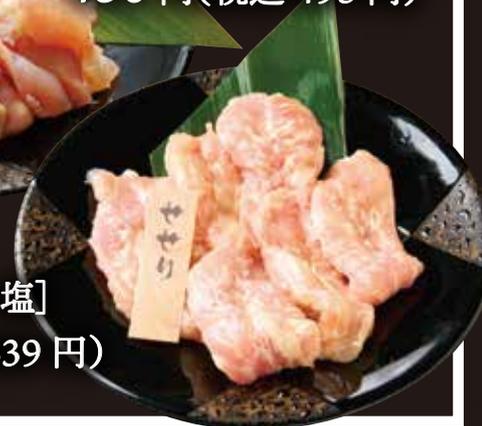
鶏



鶏もも [タレ・塩]
450円(税込495円)



せせり [タレ・塩]
490円(税込539円)

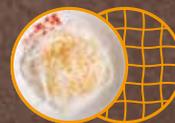


※写真はイメージです

五苑の焼肉を更に美味しくいただく
こだわりのつけダレ



・赤ダレ



・ネギ塩



・秘伝!甘辛ダレ



・月見ダレ

プラス 50円(税込55円)で、つけダレのみもご注文できます。

・爆弾唐辛子【激辛】粗挽き唐辛子(無料) ・ワサビ(無料)
お気軽にスタッフまでお声がけください。



ホルモン



黒毛和牛
特選ホルモン
690円(税込 759円)



国産牛ハツ
390円(税込 429円)



牛テッチャン
550円(税込 605円)

国産牛焼レバー 390円(税込 429円)
アカセン 490円(税込 539円)

コリコリ 490円(税込 539円)
上ミノ[タレ・塩] 690円(税込 759円)

焼き物

キャベツ 190円(税込 209円)
たまねぎ[4切] 190円(税込 209円)
ピーマン[5切] 290円(税込 319円)
エリンギ[5切] 290円(税込 319円)
焼野菜盛合せ 390円(税込 429円)
チーズinトッポギ 390円(税込 429円)
ウインナー[5本] 490円(税込 539円)

海鮮

ほたてのガリバタホイル焼き[7個] 550円(税込 605円)
海老の塩焼き[4匹] 490円(税込 539円)
イカの姿焼き[1尾] 650円(税込 715円)



数量
限定

牛スジの炙り焼き
[タレ・塩]
390円(税込 429円)



海鮮塩焼き3種盛り
990円(税込 1,089円)