

# 五苑コース

時間制 120分 ラストオーダー 30分前

90品以上

¥3,480 お一人様 (税込¥3,828)

【シニア】※60歳以上のお客様 500円(税込550円)割引 【小学生】半額 【幼児】680円(税込748円) 【3歳以下】無料

## 焼肉

タレ・塩

- 豚塩タン
- アバラ
- 豚カルビ
- カルビ
- あぶりカルビ
- やわらかハラミ
- 豚トロ
- 若鶏もも
- ヤゲン軟骨
- せせり
- ぼんじり

※やわらかハラミは、筋切りを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。



豚塩タン



やわらかハラミ



アバラ



カルビ

### 厳選 アレンジ焼肉

五苑が厳選した「もみダレ」でいつもと違う旨味! 是非一度お試しください。



#### 【塩ダレ】

- 豚トロ
- せせり ● 豚タン
- やわらかハラミ



#### 【辛!赤ダレ】

- 若鶏もも
- 豚トロ
- 牛テッチャン



#### 【てりやきダレ】

- 若鶏もも
- 豚カルビ
- 国産牛ハツ



#### 【とんてきダレ】

- ぼんじり
- ヤゲン軟骨
- 豚トロ

# ステーキシリーズ

- 豚バラ一本焼き 特製トンテキソース
- 赤ダレチキンステーキ
- 塩ダレチキンステーキ
- 中落ちカルビステーキ



# 焼きすき / 焼きしゃぶ

- 焼きすき豚トロ ※玉子付き
- 焼きすきあぶりカルビ ※玉子付き
- 焼きしゃぶ豚トロ ※ねぎボン酢付き
- 焼きしゃぶあぶりカルビ ※ねぎボン酢付き



# ホルモン

タレ・塩

- 国産牛焼レバー
- 国産牛ハツ
- アカセン
- 牛テッチャン
- コリコリ



薬味 色々あります。



⇒ 次ページにも【食べ放題 五苑コース】メニューがございます。

# 海 鮮

- イカ
- 海老



海老

# ホ イル焼き

- にんにくホイル焼き
- つぶつぶコーンのホイル焼き
- エリンギのガリバタホイル焼き



つぶつぶコーンのホイル焼き

# 逸 品料理

- 韓国海苔
- 塩キャベツ (ガーリック風味)
- 鶏かわポン酢
- おつまみネギサラダ
- 枝豆
- やみつききゅうり
- 旨だれキャベツ
- もやしナムル
- ナムル4点盛り



韓国海苔



おつまみネギサラダ



ナムル4点盛り



やみつききゅうり

# 焼 野菜・その他

- キャベツ
- たまねぎ
- ピーマン
- エリンギ
- ウインナー
- チーズintoppoギ

※トッポギ = 韓国のお餅



チーズintoppoギ

# サ ラダ

- チシャ菜 (3枚)
- 玉子サラダ
- チョレギサラダ
- ポテサラ

ドレッシング選べます

胡麻・うまドレ



チシャ菜

# キ ムチ

- カクテキ (大根)
- 白菜キムチ
- キムチ2種盛り合わせ (白菜・大根)

# 揚 げ物

- フライドポテト
- チキンナゲット
- 葱ネギたこ焼き
- 若鶏の唐揚げ
- ポテトチーズもち



葱ネギたこ焼き



若鶏の唐揚げ

# 飯物

- 焼肉専用ごはん
- 韓国海苔の卵かけごはん
- 石焼ビビンバ
- ビビンバ
- クッパ
- 明太子ごはん
- 石焼とりかわめし
- ごはん (大・中・小)



焼肉専用ごはん

盛岡冷麺

# 麺類

- 盛岡冷麺 (ハーフサイズ)
- 辛うま冷麺 (ハーフサイズ)

# スープ

- 玉子スープ
- わかめスープ
- わか玉スープ
- もやしスープ



石焼ビビンバ



わか玉スープ

# デザート

※お1人様1品限り

- バニラアイス
- あまおういちごアイス (福岡県産)
- チョコクッキーサンデー
- ショコラアイスクーキのバニラ添え
- クレープアイス (チョコ)

チョコクッキーサンデー



ショコラアイスクーキのバニラ添え

あまおういちごアイス (福岡県産)



バニラアイス

※写真はイメージです

五苑 コース **90品以上** ¥3,480 (税込¥3,828)

【シニア】※60歳以上のお客様  
500円(税込550円)割引

【小学生】半額

【幼児】680円(税込748円)

【3歳以下】無料