

五苑
薦

旨味たっぷりの部位を
店舗で丁寧に切り込みを入れて、
創業以来独自の原料を用い
じっくり熟成させた「秘伝のタレ」で
しっかりと味付けをして提供しております。



2
大名物を食す

五苑に来たら、まずはコレ!

定
番
人
気

名物 アバラ

490 円(税込 539 円)

— ほんまに旨いが「ここ」にある

五苑の「上ハラミ」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。



上ハラミ

890 円(税込 979 円)

※写真はイメージです

盛り合わせ — お手軽 —

色んな種類を少量ずつ味わえるお得な盛り合わせ。
千円以下からお楽しみいただけます。



赤ダレ3種盛り
890円(税込 979円)

山形豚バラ・カルビ・若鶏もも



ネギ塩3種盛り
890円(税込 979円)

せせり・やわらかハラミ※・豚トロ



カルビ3種盛り
1,090円(税込 1,199円)

カルビ・ジューシーカルビ・あぶりカルビ



ホルモン5種盛り
990円(税込 1,089円)

アカセン・国産牛ハツ・コリコリ
国産牛焼レバー・牛テッチャン

秘伝
甘辛ダレ4種盛り
890円(税込 979円)

国産牛ハツ・黒毛和牛特選ホルモン・カルビ・鶏もも



※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。

※写真はイメージです

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

A5黒毛和牛
カルビ2種盛り

和牛バラ・和牛特選カルビ

1,890円(税込2,079円)

迷ったら
コレ!

王道

メニュー

やわらかハラミ※
790円(税込869円)

ロース
790円(税込869円)

カルビ
690円(税込759円)

※写真はイメージです

※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。

タン



塩タン
3種盛り合わせ
1,590円(税込1,749円)

牛タン・厚切り牛タン・豚タン



厚切り牛タン
[塩・味噌ダレ]
1,490円(税込1,639円)

塩だれ豚タン 690円(税込759円)
牛塩タン 1,190円(税込1,309円)
牛ネギ塩タン 1,290円(税込1,419円)



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

大判 焼きすきカルビ
850円(税込935円)



『旨い』が
ここにある。

上ハラミ
890円(税込979円)



五苑の「上ハラミ」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。

豪快!ハラミステーキ
1,790円(税込1,969円)

ニンニクとニラ、パンチの効いた
甘辛ダレがクセになる!

※写真はイメージです

五苑の名物

五苑に来たら
まずはコレ!

定番
人気
定人



アバラ 490円(税込539円)

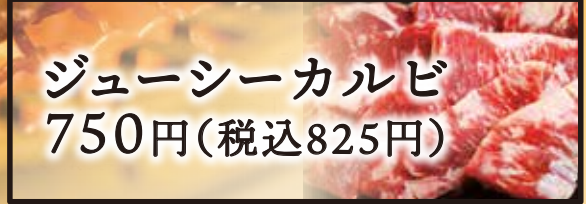
旨味たっぷりの部位を店舗で丁寧に切り込みを入れて仕上げました。コスパも人気の秘密です。



ヘレ
790円(税込869円)



あぶりカルビ
590円(税込649円)



ジューシーカルビ
750円(税込825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



鶏もも塩焼き
590円(税込649円)



濃い旨味噌焼き
鶏もも
590円(税込649円)



濃い旨味噌焼き
鶏せせり
590円(税込649円)



せせり塩焼き
590円(税込649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)

HORUMON



国産牛ハツ
390円(税込429円)



牛テッちゃん
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)
牛ミノ[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)
熟成ウインナー [4本]	590円(税込649円)

海鮮

ほたてのガリバタホイル焼き[7個]	590円(税込649円)
海老の塩焼き[4匹]	490円(税込539円)
イカの姿焼き[1尾]	690円(税込759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
1,090円(税込1,199円)

※写真はイメージです

**数量
限定**

新鮮な刺し

生に近い味と食感を実現！
加熱食品なので安心・安全にいただけます。

加熱食肉製品

牛レバ刺し

1,290 円(税込 1,419 円)

ハム製造工程で行われる「塩せき」と、厚生労働省が定める「低温殺菌」の2段階殺菌で「安心・安全」にお召し上がり頂ける「加熱食肉製品」です。独自の加工技術で生に近い食感を実現しました。

こだわりの新鮮な馬刺しに
特製ユッケダレを絡めて
「さくらユッケ」に仕上げました。

さくらユッケ

1,090 円(税込 1,199 円)

※当店のさくらユッケは下記納入元において厚生労働省が定める生食用食肉等の衛生基準に適合した加工を行っております。お子様やご年配の方、体調のすぐれない方は、お控え下さい。一般的に食肉の生食は食中毒の恐れがございます。
【納入元】株式会社大成 長野県上伊那郡飯島町大字田切 1212-400

キムチ

最初の一品におすすめ

白菜キムチ 390 円(税込 429 円)

沖縄県産もずくキムチ 390 円(税込 429 円)

カクテキ [大根] 390 円(税込 429 円)

オイキムチ [きゅうり] 390 円(税込 429 円)

キムチ3種盛合せ [白菜・大根・きゅうり] 550 円(税込 605 円)

オイキムチ [きゅうり]

キムチ3種盛合せ [白菜・大根・きゅうり]

おすすめ
沖縄県産もずくキムチ

プチプチとした食感が特徴の沖縄県勝連(かつれん)産のもずくを使用したキムチです。



焼肉屋さんの
うまドレサラダ
490 円(税込 539 円)



もんじゃサラダ
490 円(税込 539 円)
もんじゃ焼き風のキャベツの千切りサラダ。
ドレッシングや具材をよく混ぜてお召し上がりください。



温玉
シーザーサラダ
550 円(税込 605 円)

サラダ

新鮮野菜でリフレッシュ



チョレギサラダ



チシャ菜

まきまき野菜セット 390 円(税込 429 円)

チョレギサラダ 490 円(税込 539 円)

チシャ菜 [5枚] 350 円(税込 385 円)
[10枚] 550 円(税込 605 円)



※写真はイメージです

にんにくホイル焼き
350円(税込385円)

コーンのホイル焼き
350円(税込385円)

ほたてのガリバタホイル焼き[7個]
590円(税込649円)



香ばしさと旨みを楽しむ

おつまみに
おすすめ!

ホイル焼き

韓国のり	250円(税込275円)
塩キャベツ[ガーリック風味]	250円(税込275円)
焼肉屋さんのうまダレキャベツ	250円(税込275円)
枝豆	290円(税込319円)
ネギサラダ	290円(税込319円)
豆もやしナムル	350円(税込385円)
やみつききゅうり	390円(税込429円)
数量限定 すじポン	390円(税込429円)
数量限定 牛スジ煮込み	390円(税込429円)



おみつき間違いなし!

自家製ポッサム
(ゆで豚)
790円(税込869円)

SPECIAL DISH

逸品



お酒のお供に!

チャンジャと
クリームチーズの海苔巻き
590円(税込649円)



数量限定

すじポン



数量限定

牛スジ煮込み



ナムル4点盛



やみつききゅうり



セセリポン酢



韓国風ねぎ塩やっこ



ぶちぶちチャンジャ



混ぜる
明太ポテトサラダ

北海道産じゃがいもの
ポテトサラダ

韓国風ねぎ塩やっこ	390円(税込429円)
ぶちぶちチャンジャ	450円(税込495円)
セセリポン酢	490円(税込539円)
ナムル4点盛	550円(税込605円)
北海道産じゃがいものポテトサラダ	420円(税込462円)
混ぜる明太ポテトサラダ	520円(税込572円)

※写真はイメージです

石焼ガーリック
バターライス
890 円(税込 979 円)



石焼ビビンバ (スープ付)
890 円(税込 979 円)



ユッケジャンクッパ
790 円(税込 869 円)



五苑風プデチゲ
790 円(税込 869 円)



ご飯

焼肉専用ご飯
450 円(税込 495 円)

※写真はイメージです
お肉は別途ご注文ください



韓国のりの香ばしい風味と、
特製タレを絡めたご飯は、
焼肉の“うまさ”を頂点へ!

温玉そぼろごはん
490 円(税込 539 円)



韓国海苔の
玉子かけご飯 450 円(税込 495 円)

石焼ガーリック
バターライス 890 円(税込 979 円)

クッパ 490 円(税込 539 円)

ユッケジャンクッパ 790 円(税込 869 円)

石焼ビビンバ(スープ付) 890 円(税込 979 円)

ビビンバ 550 円(税込 605 円)

ごはん[大] 390 円(税込 429 円)

ごはん[中] 350 円(税込 385 円)

ごはん[小] 290 円(税込 319 円)

温麺



五苑風プデチゲ
790円(税込 869円)

ソーセージ、野菜を旨辛スープで煮込んだ韓国式旨辛鍋。コクのある辛さと具材の旨みが溶け合う、食べ応え抜群の一品です。

旨さ染みる
温もりの一杯!

ミニコムタンラーメン
590円(税込 649円)

牛骨の旨みをじっくり煮出した白濁スープをベースにした、まろやかでコク深い韓国風ラーメン。



石焼汁なし担々麺
890円(税込 979円)

モチモチ麺に2種類の花椒を使用した辛旨ダレがまわりつき、噛むほどに香りが広がる。痺れる逸品。

つるっと爽快!極上冷麺

釜玉風 めんたいませ麺 **ハーフ** 690円(税込 759円)



釜玉風 めんたいませ麺

やみつき 辛うま冷麺 **ハーフ** 550円(税込 605円)

やみつき 辛うま冷麺



レギュラー 850円(税込 935円)

盛岡冷麺 **ハーフ** 550円(税込 605円)



盛岡冷麺

レギュラー 850円(税込 935円)

冷麺

スープ

ホッとひと息

わかめスープ 320円(税込 352円)

わか玉スープ 390円(税込 429円)

玉子スープ 350円(税込 385円)

ユッケジャンスープ 650円(税込 715円)



わかめスープ



玉子スープ



わか玉スープ

デザート



チョコクッキー
サンデー
390 円(税込 429 円)

Chocolat



シヨコラアイスケーキの
バニラ添え
550 円(税込 605 円)

人気のデザートが勢ぞろい。

食後のめはひんやりさっぱり!



クレープ
アイス(チョコ)
490 円(税込 539 円)

Crepes Ice



福岡県産
あまおう
クレープアイス
590 円(税込 649 円)



フレンチトースト
とろけるバニラ
490 円(税込 539 円)

Ice



カタラーナアイス
490 円(税込 539 円)

バニラアイス
250 円(税込 275 円)



福岡県産
あまおういちごアイス
350 円(税込 385 円)

DRINK MENU

ドリンクメニュー

五苑 YAKINIKU GOEN

がぶ飲み
炭酸割り

ALL 290円

税込
(319円)

自分好みのお酒を
ソーダで美味しく飲みやすく!



- 侍ソーダ 日本酒 ⊕ ソーダ ▶ 柑橘類を想わせるフルーティな香り、バランスの良い甘さと酸味と爽快感が楽しめます。日本酒初挑戦の方におすすめ!
- 金の樽ハイプレーン ▶ 金のステングラスでいつまでもキンキン! ほんのり甘みとすっきりな味わいがハマります。
- さらりとした梅サワー ▶ 紀州産を中心に国産梅のみを100%使用。芳醇な梅の味わいと、さらりと滑らかな飲み心地
- すっきりレモンサワー ▶ スッキリ系元祖!レモン本来の風味をお楽しみいただけます。どんなお食事にも相性ぴったりのシンプルな味わい。

ビール

生ビール
290円(税込319円)

飲みごたえとキレの良さ
新・辛口(生)アサヒスーパードライ



アサヒZERO
390円(税込429円)

ひと口で違いが分かる
ビール味のアルコールゼロ



ビールテイスト飲料 / アルコール分0.00%

日本酒

日本酒 上撰松竹梅
シングル 390円(税込429円)
ダブル 690円(税込759円)

松竹梅

豪快生酒 本醸造辛口
【300ml】 790円(税込869円)



侍ソーダ
290円(税込319円)

炭酸で割る
新感覚日本酒!

韓流

マッコリ(真露) 790円(税込869円)
【375ml】



ハイボール

定番人

爽快!ハイボール
250円(税込275円)



- 濃い~ハイボール 290円(税込319円)
- ゆずみつハイボール 390円(税込429円)
- コーク!ハイボール 390円(税込429円)
- ジンジャーハイボール 390円(税込429円)

通常の
約2倍!

ボリューム満点!お得な大容量サイズ

メガハイボール 450円(税込495円)



ニッカフロンティア フロント
ハイボール
390円(税込429円)

モルトウイスキーのブレンド比率を高め、ノンチルフィルタード製法で仕上げることで、風味豊かな味わいを実現。

果実酒

ロック・ソーダ

出雲シャインマスカット酒

シャインマスカットの芳醇な果汁感と爽やかな香りと甘さが特徴。

390円(税込429円)



CHOYA 本格梅酒! エクセレント

厳選した紀州産南高梅を100%使用。ブランデーで造り上げた高級梅酒。まろやかでコクのある味わいが特徴。

490円(税込539円)



*写真はイメージです

爽快!ハイボール

定番
人気

250円 (税込275円)

ニッカひげハイボールで
キリッと爽快!

サワー

つぶつぶ
キウイサワー
390円(税込429円)

甘酸っぱいキウイ果肉が絶品!
すっきり爽やかな味わい



- 金の樽ハイプレーン 290円(税込319円)
- さらりとした梅サワー 290円(税込319円)
- カルピスサワー 390円(税込429円)
- ゆずみつサワー 390円(税込429円)
- 沖縄パイナップルサワー 390円(税込429円)
- 高知文旦サワー 390円(税込429円)
- 山梨白桃サワー 390円(税込429円)

ボリューム満点!お得な大容量サイズ

通常の
約2倍!

メガレモンサワー 各490円
メガ樽ハイプレーン (税込539円)

選べる! 3種の
レモンサワー



元祖!

- すっきりレモンサワー 290円(税込319円)

瀬戸内!

- あま〜いレモンサワー 390円(税込429円)

手絞り風!

- すっぱいレモンサワー 390円(税込429円)

スーパーレモンサワー 390円(税込429円)
(氷結レモン入り)

スーパーレモンサワーご注文のお客様限定!

おかわりサワー 290円(税込319円)

お茶割り

極上お茶割り

490円(税込539円)

京都宇治田原産 茶葉使用 極上宝焼酎使用

MARU+JYU
山形酒造株式会社

煎茶をベースに玉露と宇治抹茶を加えた鮮やかな緑色で旨味のあるお茶です。
焼酎割りにしていただくことで、より一層お茶の風味が味わえます。

お茶割り

- 外 (お茶パック) 200円(税込220円)
- 中 (おかわり焼酎) 290円(税込319円)
- ウーロンハイ 390円(税込429円)
極上宝焼酎使用

焼酎

グラス売り

- 麦 よかいち 390円(税込429円)

麦の爽やかな香りとキレのある味わいを実現する
麵力価が強い麵で仕込んでいます。
飲んだ時のコク深さとキレの良さの両立を実現!

チルグリーン スパイシー&シトラス

- 麦 CHILL GREEN 390円(税込429円)
spicy & citrus

柑橘の爽やかさとスパイシーな香りが特徴のボタニカル焼酎。
フレッシュで軽やか、香り豊かな新感覚の一杯。

- 芋 ISAINA -イサイナ- 390円(税込429円)

飲み方によって香りが変わる新感覚の“異才な”本格芋焼酎。

- 芋 だいやめソーダ 390円(税込429円)

ライチのような華やかな香りが驚くほど広がります。
甘くまるやかな味わいとキレの良い後味が特長。

ソフトドリンク

- コーラ
- ウーロン茶
- カルピス
- カルピスソーダ
- メロンソーダ
- ジンジャーエール
- さわやか白ぶどうソーダ
- りんごジュース

各 250円(税込275円)

- クリームソーダ 330円(税込363円)



※写真はイメージです