

炭**火**燒肉  勘太

SUMIBI-YAKINIKU · KANTA

岩塩プレートをご使用いただく際のご注意

本日は当店をご利用頂き誠に有難う御座います。

当店では3名様以上でご来店頂いたお客様に岩塩プレートを無償にてご提供させて頂いておりますので、ご入用の際にはスタッフまでお申し付けください。

岩塩プレートをご使用の際には下記の説明を読んで頂き、ご了承頂いたお客様のみご使用をお願い致します。

当店でご提供させて頂いております岩塩プレートはヒマラヤ産天然の岩塩プレートを使用しておりますので、プレートの中に空気や水分を含んでいる物が多数ございます。

叩いたり、落としたりなど衝撃を与えると破裂する恐れがございますのでご注意ください。

また、個体により、上記以外にも熱することでプレート内の水蒸気が膨張し、自然と破裂する場合も御座いますので、ご理解、御了承の上、ご使用頂けますよう宜しくお願い致します。

また、誠に申し訳ございませんが、破裂により火傷や怪我などをされた場合でも当店では一切の責任を負いかねますので併せてご了承のほど宜しくお願い致します。

店主

食べ放題(90分)平日限定

極上の国産黒毛和牛も、食べ出したら止まらない海鮮類も、Aの美味しい辛麺も…

男性 ¥6,980円(税込)

女性 ¥5,980円(税込)

中高校生 ¥4,980円(税込)

小学生 ¥3,980円(税込)

未就学児 ¥1,980円(税込)

乳幼児(3歳以下) 無料

飲み放題 ¥1,300円(税込)

※食べ放題をご注文のお客様限定

【注意書】

- ・ご来店頂いたお客様の数分注文して頂く必要があります。
- ・セットメニューおよびボトル販売のお酒類のご注文はお受けできません。予めご了承ください。
- ・ご注文された最初の商品のいずれかをご提供した時点でスタートさせて頂きます。
- ・食べ残し、飲み残しのある商品に関しては別途、単品価格を請求させて頂きます。
- ・各種割引サービスは使えませんのでご了承ください。

宮崎牛

宮崎牛特選カルビ	¥1,780円(税込)
宮崎牛中落ち	¥1,480円(税込)
宮崎牛おまかせ七段盛り	¥9,800円(税込)
宮崎牛すき焼き (サーロイン)	¥2,480円(税込)

【部位別】

ミスジ	¥2,180円(税込)
ザブトン	¥2,180円(税込)
サーロイン	¥2,480円(税込)
ランプ	¥1,780円(税込)
イチボ	¥1,780円(税込)
タン	¥1,980円(税込)

※宮崎牛は入荷にばらつきがある為、在庫を確保できていない部位がごく稀にあります。
在庫状況につきましてはスタッフまでお気軽にお尋ねください。

お品書き

セット

特選三種盛り ¥3,980円(税込)

特上カルビ、上ロース、厚切り上タン、焼き野菜

特選五種盛り ¥5,480円(税込)

特上カルビ、上ロース、厚切り上タン、ハラミ、中落ちカルビ、焼き野菜

まんぞくセット ¥7,180円(税込)

カルビ×2、ハラミ×2、タンスライス×2、豚バラ、こめかみ、タンガシラ、
フエガラミ、赤海老×2、焼き野菜

勘太おすすめセット ¥4,380円(税込)

カルビ×2、ロース、ハラミ、タンスライス、豚バラ、フエガラミ、日南若鳥もも、
焼き野菜

よくばりセット ¥5,480円(税込)

カルビ×2、ハラミ×2、厚切り上タン、宮崎地鶏、ホルモン、シマチヨウ、
上ミノ、焼き野菜

勘太 人気部位 おまかせ七段盛り ¥5,480円(税込)

当店人気の部位をお得な盛り合わせて！

黒毛和牛

上カルビ	¥1,180円(税込)
特上カルビ	¥1,480円(税込)
上ロース	¥1,680円(税込)
ネギネギロース	¥1,480円(税込)
ハラミ	¥1,180円(税込)
ネギネギハラミ	¥1,180円(税込)
ネギ塩タンスライス	¥1,280円(税込)
厚切り上タン	¥1,380円(税込)

牛ホルモン

ホルモン	¥680円(税込)	センマイ	¥580円(税込)
マルチョウ	¥680円(税込)	コリコリ	¥580円(税込)
シマチョウ	¥680円(税込)	ツラミ	¥580円(税込)
上ミノ	¥780円(税込)	レバー	¥580円(税込)

豚

豚バラ ￥580円(税込) こめかみ ￥580円(税込)

豚トロ ￥580円(税込) タンガシラ ￥580円(税込)

豚タン ￥580円(税込) ふえがらみ ￥680円(税込)

鶏

地鶏もも ￥680円(税込) ぼんどり ￥580円(税込)

日南若鳥もも ￥580円(税込) 軟骨 ￥580円(税込)

鶏ハラミ ￥580円(税込) 砂ずり ￥580円(税込)

せせり ￥680円(税込) ハツ ￥580円(税込)

海鮮

牡蠣 2個 ￥980円(税込)

ホタテ 2個 ￥880円(税込)

サザエ 2個 ￥880円(税込)

赤海老 2尾 ￥780円(税込)

イカの一夜干し ￥780円(税込)

刺身

地鶏ズリ刺し	¥780円(税込)	生センマイ	¥780円(税込)
地鶏レバ刺し	¥780円(税込)	ネギ塩生センマイ	¥780円(税込)
地鶏ハツ刺し	¥780円(税込)	地鶏タタキ	¥780円(税込)

その他焼材

バラエティーウインナー	¥680円(税込)
骨付きウインナー	¥680円(税込)
チーズウインナー	¥680円(税込)
ウインナー	¥580円(税込)
爆弾にんにく	¥480円(税込)
長芋	¥480円(税込)
佐土原茄子	¥580円(税込)
焼き餅	¥480円(税込)
焼き明太子	¥480円(税込)
焼き野菜盛り合わせ	¥780円(税込)

一品料理

チヂミ	¥780円(税込)	オリジナルチャーシュー	¥480円(税込)
鶏皮せんべい	¥580円(税込)	ゴマきゅう	¥480円(税込)
フライドポテト	¥480円(税込)	豚なんこつ	¥680円(税込)
メヒカリ唐揚げ	¥580円(税込)	チーズパイ	¥580円(税込)

※注文の混み具合によりご提供までにお時間を頂きます。

キムチ&サラダ

サンチュ	¥480円(税込)	チャンジャ	¥480円(税込)
ナムル盛合わせ	¥580円(税込)	トマトスライス	¥480円(税込)
キムチ盛合わせ	¥680円(税込)	大根サラダ	¥680円(税込)
キムチ	¥480円(税込)	オニオンサラダ	¥680円(税込)
オイキムチ	¥480円(税込)	ごぼうサラダ	¥680円(税込)
カクテキ	¥480円(税込)	シーザーサラダ	¥880円(税込)

ご飯 & スープ

ライス	¥280円(税込)
卵かけご飯	¥380円(税込)
しらすご飯	¥480円(税込)
石焼ビビンバ	¥880円(税込)
わかめスープ	¥480円(税込)
卵スープ	¥480円(税込)
冷麺	¥980円(税込)
トマト冷麺	¥1,080円(税込)

辛麺

辛麺	¥980円(税込)/ハーフ ¥780円(税込)
シーフード辛麺	¥1,300円(税込)/ハーフ ¥1,080円(税込)
トマト辛麺	¥1,080円(税込)/ハーフ ¥880円(税込)
もやし辛麺	¥1,080円(税込)/ハーフ ¥880円(税込)

トッピング・・・チーズ ¥110円(税込) / ニラ ¥60円(税込) /
なんこつ ¥220円(税込)/ニンニク ¥60円(税込)
替玉・・・レギュラー ¥180円(税込) / ハーフ ¥110円(税込)

デザート

アイス

各¥380円(税込)

黒ごまアイス、抹茶アイス、あまおうアイス、ジャージー牛乳アイス、チョコレートアイス、ゆずシャーベット、ソーダポップアイス

※小学生以下のお子様には無料にてアイスのサービスをさせていただきます。
ご入用の際にはスタッフまでお気軽にお申し付けください。

肉ケーキ

¥1,480円(税込)

お誕生日やお祝いごとに…

※前日までのご予約で10%OFF

※当日は混み具合によりお断りさせて頂く場合がございます。

ドリンク

飲み放題 Aプラン

¥1,480円(税込)

ソフトドリンク、生ビール、ハイボール、焼酎

飲み放題 Bプラン

¥1,780円(税込)

ソフトドリンク、生ビール、ハイボール、焼酎、酎ハイ、グラスワイン、日本酒(グラス)

おまかせワイン&日本酒 一杯

¥580円(税込)

※上記、ワインおよび日本酒の銘柄のご指定はお承りできません。予めご了承ください。

【ビール】

生ビール

¥580円(税込)

生ビール(小)

¥480円(税込)

瓶ビール

¥580円(税込)

ノンアルコールビール

¥480円(税込)

メガ生ビール

¥1,280円(税込)

【ハイボール】

ハイボール

¥580円(税込)

ジンジャーハイボール

¥580円(税込)

コークハイボール

¥580円(税込)

メガハイボール

¥1,280円(税込)

果実酒 各¥440円(税込)

りんご、巨峰、あんず、白桃、シークワーサー

酎ハイ 各¥580円(税込)

梅、ピーチ、ライム、ゆず、レモン、グレープフルーツ、巨峰、カシス、シーク
ワーサー

最強レモンサワー

¥680円(税込)

【冷酒】

吉乃川

¥780円(税込)

澪、澪ドライ

¥780円(税込)

菊水辛口

¥780円(税込)

高清水

¥780円(税込)

【梅酒】

まっこい梅酒 グラス

¥580円(税込)

黒糖梅酒 グラス

¥580円(税込)

梅ワイン

¥580円(税込)

ソフトドリンク 各¥380円(税込)

オレンジ、アップル、カルピス、コーラ、メロンソーダ、ジンジャエール、
烏龍茶、緑茶、ジャスミン茶

【脂肪分解】

黒ウーロン茶 ¥400円(税込) 特茶(伊右衛門) ¥400円(税込)

【焼酎】

一合 各¥400円(税込)/ボトル 各¥1,680円(税込)

本霧島、白霧島、黒霧島、白木挽、黒木挽、木挽ブルー、明月、
飮肥杉、天孫降臨

森伊蔵グラス ¥1,100円(税込)

ボトル

【日本酒】

剣菱 ¥2,880円(税込)

辛みと旨味がバランスよく調和した、飲みやすいやわらかな味わい。

久保田 千寿 ¥4,780円(税込)

「食事と楽しむ吟醸酒」を目指し、香りは穏やかに、飲み飽きない味わいに仕上げました。

菊水 辛口 ¥2,180円(税込)

キリリと引き締まった味わい。冴えた辛口の中にしっかりとった旨味が乗っています。

高清水 ¥3,500円(税込)

「秋田酒こまち」を一粒一粒丁寧に45%まで磨き、秋田流寒仕込みで仕上げました。

越乃寒梅 ¥4,780円(税込)

香り・味とともに軽やかな特徴を持つ酵母で醸される軽快ですっきりとした味わい。

立山 ¥2,880円(税込)

キレのよい爽快感と程よいコク、高品位の本醸造。口当たりとノド越しが◎。

八張鶴 ¥3,380円(税込)

すっきりした味わいと滑らかな口当たりが特徴の本醸造です。

獺祭50 ¥3,880円(税込)

最高の酒※といわれる山田錦を50%まで磨いて醸した純米大吟醸。

【ワイン】

タクンセクション(赤・白)

¥2,400円(税込)

ふたつのぶどう品種の魅力が融合。気軽に飲める高品質カジュアルワイン。

ボブノブメルロー(赤)

¥3,280円(税込)

新しい時代の感覚をもった、たっぷりとした厚みと豊かさのあるワインです。

ボブノブシャルドネ(白)

¥3,280円(税込)

リッチな風味と厚みのある味わいが特徴の辛口白ワインです。

カッシエロ ディアブロデビリッシュ(赤)

¥4,600円(税込)

樽熟成によるバランスが良く長い余韻と上品な後口に、果実香が感じられるワインです。

ロスヴァスコス カルベネ ソーヴィニオン(赤)

¥4,600円(税込)

エレガントなタンニン、心地よい酸味、シンプルに毎日楽しめるワイン。

ロスヴァスコス シャルドネ(白)

¥4,600円(税込)

グレープフルーツやトロピカルフルーツ。

果実の豊かな香りに溢れる瑞々しいワインです。

シーラーマルゴー プライベートリザーブ(赤)

¥10,800円(税込)

ワイン造りの中心地、マルゴー村産ワイン。繊細でまろやかな味わいが楽しめます。

ルイラトウール シャブリア スミエクリュ(白)

¥14,100円(税込)

厚みがあり、アンズを思わせる香りを持ち、適度な酸味が心地よい味わい。

ルイラトウール シャサニモン ラッシュルージュ(赤)

¥16,300円(税込)

豊かな香りと繊細な味わいは、名高いブランドに比肩する素晴らしいワインです。

ルイラトウール シャサニモン ラッシュルージュ ハーフ(赤)

¥8,280円(税込)

豊かな香りと繊細な味わいは、名高いブランドに比肩する素晴らしいワインです。

【シャンパン】

ラロスカブリュット ¥2,780円(税込)
豊かな泡、青りんごを思わせるフレッシュな果実の香りを堪能できます。

レイモス バレンシア ¥3,500円(税込)
最高級ぶどう品種「マスカット・オブ・アレキサンドリア」を100%使用したスパークリング。

カフェド パリ グリーンアップル ¥4,600円(税込)
グリーンアップルのさわやかな香り。泡が軽やかに弾けるスッキリとした味わいです。

ロジャー グラート カヴァロゼ ¥6,580円(税込)
新鮮なさくらんぼのような甘いフルーツ香があり、甘酸っぱい印象のさっぱりとした辛口スパークリングワインです。

リミテッドエディション ラブマルヴァシア ¥8,280円(税込)
気泡は白く、勢いがあり、細かく長期滞在するペルラージュ。
はっきりとしたフルーティーな後味を伴います。

ヴーヴ クリコイエロー ラベル ブリュット ¥18,500円(税込)
爽やかで辛口。五感全てで味わう見事なバランスのスパークリングワインです。

マバム グラシア/ビーチ ¥9,700円(税込)
振って飲むスパークリング。ローアルコールでジュース感覚で楽しめます。

モエシャンドン ブリュットアンペリアル ¥15,200円(税込)
酸味、果実味のバランスが絶妙なハーモニーを奏でており、飲み手の心を楽ませます。
ほんのりとした果実の甘味が特徴です。

モエシャンドン NIR ¥21,800円(税込)
力強い果実味の中に、酸味たちのぼるアロマを感じる芳醇な味わいが感じられます。
スイッチをオンにするとボトル全体にあしらった光線でライトアップされます。

投稿特典

投稿でもっとお得に♪

Instagram 投稿&フォローで

お会計 **10%OFF**



焼肉

えいぢ

辛麺と炭焼ホルモン専門店



勘太



炭火焼肉勘太 辛麺屋  勘太

グループ店舗全店共通特典♪

勘太グループ各店をInstagramで投稿して頂いたお客様に限り、ご精算時に投稿画面をお見せ頂けましたらお会計合計金額より10%OFFさせていただきます。

是非、ご活用頂けますようお願い申し上げます。

(他の割引との兼用は出来かねますので予めご了承ください。)