



**特上盛り合せ (2~3人前)**

特上カルビ 特上リブ芯 黒タン シヤトーブリアン

¥9,500

**盛り合せ**



**OGAWA5点盛り (2人前) ¥5,000**

カルビ 上ロース ハラミ 赤身 中落ち



**赤身3点盛り (2人前)**

塊肉(モモ) 上赤身 赤身

¥4,000



**ホルモン6点盛り (2~3人前)**

レバー 小腸 シマチョウ ハツ  
ギアラ タン下

¥2,000



# 牛肉



特上リブ芯(1人前)



特上サーロイン(1人前)



シャトーブリアン(1人前)

シャトーブリアン  
150g

¥5,000



小川焼(カイノミ)  
120g

¥2,180

ヒレ  
150g

¥2,580

特上リブ芯  
150g

¥2,980

ヒレミニオン  
150g

¥1,980

リブマキ  
120g

¥1,880

特上サーロイン  
120g

¥2,580





カルビ（1人前）

## 特上カルビ

150g

¥2,580



## 上カルビ

120g

¥1,880

## 中落ちカルビ

150g

¥1,580

## カルビ

120g

¥1,280



## 黒タン

120g

¥2,580

## 上タン

120g

¥1,580

## タン塩

120g

¥1,280

## 上ハラミ

120g

¥2,480

## ハラミ

120g

¥1,380

## ツラミ

100g

¥980



## 塊肉（モモ）

200g

¥1,980

## イチボ

120g

¥1,280

## 上赤身（モモ）

120g

¥1,880

## 赤身

120g

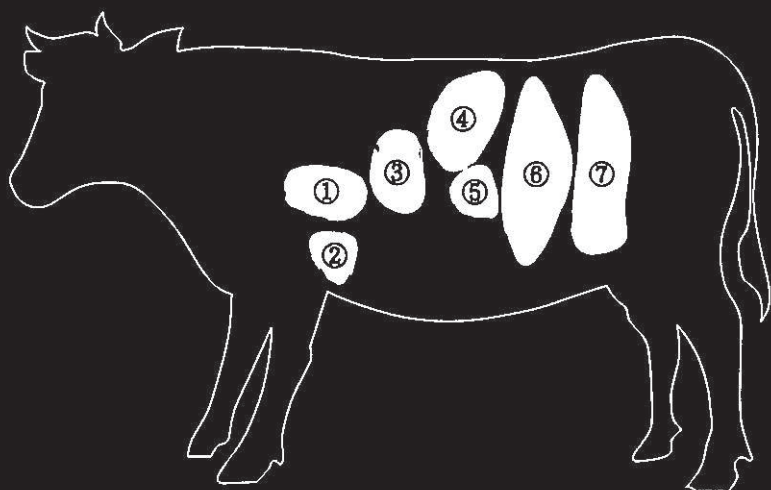
¥980



塊肉（モモ）（1人前）



# ホルモン



①ハツ

②ミノ

③ハラミ

④レバー

⑤ギアラ

⑥丸腸

⑦シマチョウ

|             |      |               |      |               |      |              |      |
|-------------|------|---------------|------|---------------|------|--------------|------|
| 上ミノ<br>120g | ¥980 | シマチョウ<br>120g | ¥980 | 辛ホルモン<br>120g | ¥880 | ホルモン<br>120g | ¥880 |
| 丸腸<br>120g  | ¥880 | レバー<br>120g   | ¥680 | ハツ<br>120g    | ¥680 | ギアラ<br>120g  | ¥680 |

## 豚・鶏

|                  |      |
|------------------|------|
| 匠味豚バラ<br>120g    | ¥880 |
| 匠味豚カタロース<br>120g | ¥880 |
| 豚トロ<br>120g      | ¥780 |
| 鶏ピリ辛焼き<br>120g   | ¥780 |
| せせり<br>120g      | ¥680 |

## 海鮮

|         |        |
|---------|--------|
| 磯焼き盛り合せ | ¥2,200 |
| 殻つきホタテ  | ¥1,300 |
| 海老塩焼き   | ¥1,300 |
| 焼ツブ貝    | ¥1,000 |
| いか焼き    | ¥750   |

## 野菜

|         |      |
|---------|------|
| 野菜盛り合わせ | ¥800 |
| キノコ焼    | ¥800 |
| エリンギ焼   | ¥650 |
| ニンニク焼   | ¥600 |
| コーンバター  | ¥600 |
| ネギ焼     | ¥550 |

## 薬味

|          |      |
|----------|------|
| 青唐辛子     | ¥150 |
| ニンニクスライス | ¥150 |
| ガーリックチップ | ¥150 |
| 薬味ねぎ     | ¥150 |



# 一品料理



チョレギサラダ

|             |        |
|-------------|--------|
| 冷しゃぶサラダ     | ¥1,400 |
| カリカリベーコンサラダ | ¥900   |
| トマトサラダ      | ¥700   |
| チョレギサラダ     | ¥700   |
| 大根サラダ       | ¥650   |
| 豆腐サラダ       | ¥650   |
| サンチュ        | ¥650   |
| ざっくりキャベツ    | ¥350   |

|         |      |
|---------|------|
| キムチ盛り合せ | ¥950 |
| ナムル     | ¥800 |
| 白菜キムチ   | ¥600 |
| カクテキ    | ¥600 |
| オイキムチ   | ¥600 |
| チャンジャ   | ¥600 |
| キムたこ    | ¥500 |



キムチ盛り合せ



センマイ刺し

|        |        |
|--------|--------|
| 和牛ユッケ  | ¥1,800 |
| 馬刺し    | ¥1,500 |
| 桜ユッケ   | ¥1,200 |
| ミノ湯引き  | ¥1,000 |
| センマイ刺し | ¥800   |
| 豚足     | ¥600   |

生肉に関して ・当店は保健所の指導による衛生基準に基づいた新鮮な商品を提供させていただいております。  
・体調の優れない方・お子様・ご年配の方は控え頂きますようお願いいたします。

|          |        |           |      |
|----------|--------|-----------|------|
| 豆腐チゲ     | ¥1,500 | モツ煮込み     | ¥600 |
| チャプチェ    | ¥800   | 手作りハムスライス | ¥980 |
| 冷奴       | ¥400   | 焼のり       | ¥300 |
| オニオンスライス | ¥300   | 枝豆        | ¥300 |



# 麺類・スープ

|                |        |         |      |
|----------------|--------|---------|------|
| 冷麺             | ¥1,200 | 冷麺ハーフ   | ¥650 |
| カルビうどん         | ¥980   | カルビラーメン | ¥980 |
| ★おすすめ ホルモンラーメン | ¥980   | ユッケジャン麺 | ¥880 |
| 温麺 (塩・醤油・カルビ)  | ¥880   | コムタンスープ | ¥980 |
| カルビスープ         | ¥580   | 卵スープ    | ¥580 |
| ユッケジャンスープ      | ¥580   | 野菜スープ   | ¥580 |
| ワカメスープ         | ¥580   |         |      |

# 飯物

|              |        |         |        |
|--------------|--------|---------|--------|
| ★おすすめ 石焼ビビンバ | ¥1,280 | コムタンクッパ | ¥1,180 |
| カルビクッパ       | ¥980   | ビビンバ    | ¥880   |
| ユッケジャンクッパ    | ¥880   | クッパ     | ¥780   |

|         |      |
|---------|------|
| ごはん (大) | ¥350 |
| ごはん (中) | ¥300 |
| ごはん (小) | ¥200 |



石焼ビビンバ (1人前)



※コース注文の方のみ

飲み放題 (アルコール・ソフトドリンク)

2時間 2,000円



OGAWA コース (1人前)

# コース

## OGAWA コース

¥3,500

|         |          |
|---------|----------|
| キムチ盛り合せ | 赤身       |
| コーンナムル  | ハラミ      |
| サラダ     | 鶏すきみ     |
| 野菜盛り合せ  | ミックスホルモン |
| 牛タン塩    | 冷麺 (ハーフ) |
| カルビ     | デザート     |
| ごはん握り   |          |

## 贅沢コース

¥5,000

|         |          |
|---------|----------|
| キムチ盛り合せ | ごはん握り    |
| コーンナムル  | 上ロース     |
| 本日の一品   | 上ハラミ     |
| サラダ     | 塊肉 (モモ)  |
| 野菜盛り合せ  | ミックスホルモン |
| 牛タン塩    | 冷麺 (ハーフ) |
| 上カルビ    | デザート     |

## 特選コース

¥8,000

|         |             |
|---------|-------------|
| キムチ盛り合せ | 特上赤身        |
| ナムル盛り合せ | ヒレ or 特上ロース |
| 本日の一品   | 上ハラミ        |
| 特サラダ    | ホルモン盛り合せ    |
| 野菜盛り合せ  | 冷麺 (ハーフ) or |
| 黒タン     | クツパ (ハーフ)   |
| 特上カルビ   | デザート        |

## がっつり 500g コース

¥5,000

|         |          |
|---------|----------|
| キムチ盛り合せ | ミックスホルモン |
| サラダ     | ごはん      |
| 牛タン塩    | (おかわり自由) |
| カルビ     | スープ      |
| 赤身      | ※デザートは   |
| ハラミ     | サービスデザート |



ビール

|                     |      |
|---------------------|------|
| 生ビール (ジョッキ)         | ¥490 |
| 生ビール (グラス)          | ¥350 |
| 中びん                 | ¥600 |
| スーパードライ ブラック<br>小びん | ¥450 |
| ノンアルコールビール          | ¥450 |

サ  
ワ  
ー

|             |      |
|-------------|------|
| あんずサワー      | ¥390 |
| 梅酒サワー       | ¥390 |
| 巨峰サワー       | ¥390 |
| 生レモンサワー     | ¥390 |
| グレープフルーツサワー | ¥390 |
| シークワーサーサワー  | ¥390 |
| ホワイトサワー     | ¥390 |
| デカビタサワー     | ¥390 |
| ウーロン茶割り     | ¥390 |

果  
実  
酒

|                      |      |
|----------------------|------|
| あんず<br>(水割、ソーダ割、お湯割) | ¥500 |
| 梅<br>(水割、ソーダ割、お湯割)   | ¥500 |

日  
本  
酒

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| 冷酒 吟醸 (千寿舞)<br>300 ml | ¥900   |
| 冷酒 純米 (蔵の詩)<br>720 ml | ¥2,500 |
| 清酒 一合<br>180 ml       | ¥500   |

ワ  
イ  
ン

|          |      |
|----------|------|
| 緑茶割り     | ¥390 |
| グラスワイン 赤 | ¥600 |
| グラスワイン 白 | ¥600 |

韓  
国  
酒

|               |        |
|---------------|--------|
| マッコリ (ボトル)    | ¥2,000 |
| マッコリ (グラス)    | ¥600   |
| マッコリビール (グラス) | ¥700   |
| 自家製朝鮮人参酒      | ¥1,200 |





焼酎  
ー  
ボトル  
ー

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| 一番札 (麦)                  | ¥3,000 |
| 吉四六 (麦)                  | ¥3,500 |
| 黒霧島 (芋)                  | ¥3,000 |
| 千年の響き (泡盛)               | ¥6,000 |
| 韓国焼酎 <sup>BIDAN</sup> 緋緞 | ¥2,500 |

ボ  
ト  
ル  
セ  
ッ  
ト

|         |      |
|---------|------|
| ミネラル    | ¥200 |
| クラブソーダ  | ¥200 |
| 烏龍茶デカンタ | ¥600 |
| 緑茶デカンタ  | ¥600 |
| レモン     | ¥200 |
| 梅干 (1個) | ¥100 |
| かちわり氷   | ¥250 |

ー  
グ  
ラ  
ス  
ー

|       |      |
|-------|------|
| 麦     | ¥390 |
| 芋     | ¥390 |
| JINRO | ¥390 |

ソ  
フ  
ト  
ド  
リ  
ン  
ク

|          |      |
|----------|------|
| オレンジジュース | ¥350 |
| リンゴジュース  | ¥200 |
| ペプシコーラ   | ¥200 |
| ジンジャーエール | ¥200 |
| アイスコーヒー  | ¥200 |
| 烏龍茶      | ¥200 |
| 黒烏龍茶     | ¥500 |

ウ  
イ  
ス  
キ  
ー

|               |      |
|---------------|------|
| スーパーニッカ (グラス) | ¥500 |
| ハイボール (ウイスキー) | ¥500 |
| ジンジャーハイボール    | ¥600 |
| コークハイボール      | ¥600 |
| デカビタハイボール     | ¥600 |

カ  
ク  
テ  
ル

|             |      |
|-------------|------|
| カシスウーロン     | ¥600 |
| カシスソーダ      | ¥600 |
| カシスオレンジ     | ¥650 |
| シードル (スイート) | ¥500 |

デ  
ザ  
ー  
ト

|                      |      |
|----------------------|------|
| バニラアイスクリーム           | ¥350 |
| 抹茶アイスクリーム            | ¥350 |
| ゆずシャーベット             | ¥350 |
| ホットク<br>(アズキ入り韓国おやき) | ¥380 |





## パイアラ・ビアンコ

¥2,800

<イタリア/白/辛口>

グリーンがかった小麦色。白桃のような香りと花のニュアンスが感じられます。フレッシュでなめらかな、ほどよい酸味が魅力のワインです。

## パイアラ・ロッソ

¥2,800

<イタリア/赤/ミディアムボディ>

ルビーのような赤い色。赤い果実やプラムの香りにスパイシーなニュアンスが感じられます。バランスが良く、ふくよかでなめらかな味わいのワインです。

## カリテラ・レセルヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン

¥3,000

<チリ/赤/ミディアムボディ>

ブラックベリーやプラムの香りとオーク樽のヴァニラのニュアンスが感じられ、豊かな果実味となめらかなタンニンが調和した洗練された味わいです。

## ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

¥5,000

<フランス/赤/ミディアムボディ>

ブルゴーニュ全土のピノ・ノワール種から選別した典型的なブルゴーニュワインの秀作。チェリーやプラムなどの果実を思わせる芳醇な香り、なめらかなタンニンと豊かな果実味、ミネラルの香りが見事に調和しています。

## ブルゴーニュ・シャルドネ

¥5,000

<フランス/白/辛口>

日当たりのいい白亜質土壌の畑から選別したシャルドネ種を使いリッチでバランスに優れたクラシックなブルゴーニュワインです。フローラルと果実の洗練されたアロマとヴァニラ・クリームのようななめらかな味わいが特徴です。

## ニコラ・ペラン・コート・デュ・ローヌ・ルージュ

¥5,000

<フランス/赤/フルボディ>

コート・デュ・ローヌ南部地区の北側に位置するヴァンソブル地域のぶどうを使用しています。スパイスや赤い果実の香り、エレガントなタンニンと豊潤で深みのある味わいです。

## シャトー・ルデンヌ・ルージュ

¥7,000

<フランス/赤/フルボディ>

伝統と近代技術に培われたクリュ・ブルジョワ。力強さと繊細さをあわせもつ秀逸な赤です。





## 老舗食肉卸問屋の直営店 焼肉 OGAWA の品質へのこだわり



### - 歴史 -

昭和 13 年（1938 年）に創業して以来、小川グループはひたすら食肉の品質を追求して来ました。食肉にかける情熱と裏付けされた品質の良さで長きに渡りお客様に愛されてきました。

### - 工場・設備・衛生管理 -

東京食肉市場に併設している小川グループの工場は、耐腐食性にすぐれたオールステンレス製の設備を採用しており、空調や殺菌設備も完備しているため、作業工程のすべてが衛生的に管理されています。



### - 加工技術（カット）-

創業時より職人から弟子に受け継がれてきた、変わらない”匠”の技術が私たちの強みであり財産です。カット一つで美味しさも変わります。職人の手による高度なカット技術が品質を支えています。

### - 工場直結の流通網 -

小川グループの流通は工場直結のため、衛生的で時間ロスが限りなく少ないことが特徴です。全ての工程を自社で行っている為、安全で新鮮な商品をいち早くお届けしています。



焼肉 OGAWA は高品質な牛肉で皆さまへ美味しさと幸せをお届けしてまいります。