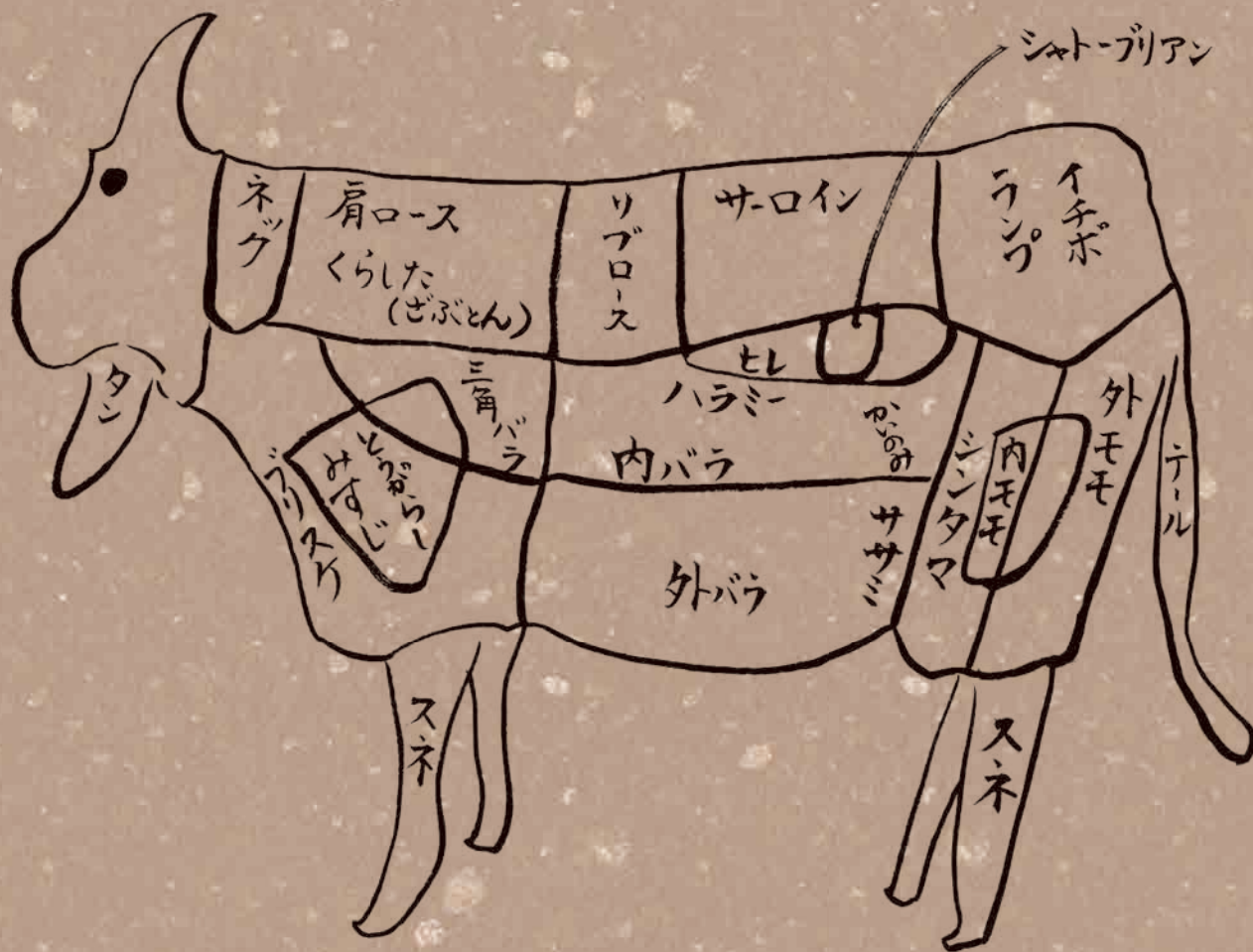


米沢牛 一頭買いの店。

それすなわち、

米沢牛を一頭丸ごと買い上げるといふ事は、Aランクの米沢牛を、部位が変わっても安定的に供給できるという事です。本物の米沢牛がご堪能いただけます。

最上級の米沢牛を丸ごと一頭
ご堪能いただけます。





最上級の米沢牛・山形牛をぜひ堪能ください。



KUROGE

くろげ



山形の豊かな風土の中、

愛情を一身に受け育てられた黒毛和牛。

くろげでは、お客様に喜んで頂きたいという思いのもと、

その中から更に厳選した「本物の牛肉」だけをお出ししています。

最上級の米沢牛・山形牛をぜひご堪能ください。

何よりも嬉しい「お客様の笑顔」に、

くろげスタッフ一同 心より感謝申し上げます。

代表取締役

齋藤 隆夫



特選

米沢牛一頭買いのみ店。

本物にこだわり抜いた

最上級の特選を

をご用意いたしました。

特選牛

数量限定

米沢牛A5使用



■ 米沢牛ヒレ (牛肉で一番柔らかい部位です)

八、五〇〇円

■ 本当の特上ロース (リブロース・サーロイン使用)

三、九〇〇円

■ 焼肉屋のロース「モモ肉使用」(焼肉店のロースはほとんどがモモ肉ですが、当店では創業よりロースとモモ肉を分けて表示しております)

一、九〇〇円

■ 特上いちば (ロース・ヒレに次いで質・味ともによく、柔らかく牛二頭あたり2〜3kgしかとれません)

二、九〇〇円

■ 特上みすじ (最近大人気のとて美味な部位。牛二頭あたり3kg前後程度しかとれません)

二、九〇〇円

■ 特上ともさんかく「ひうち」(もも・しんたまの部位できめ細やかな霜降りが入る貴重品。牛二頭あたり2〜3kgしかとれません)

二、六〇〇円

特選カルビ

米沢牛A5使用

■ 特選ネギカルビ (塩味のネギとカルビが旨い!)

一、九〇〇円

■ 霜降り特上カルビ (オープン以来30万食突破!!サンチュと一緒にどうぞ)

二、四九〇円

■ 王道カルビ (言うまでもなく当店一番の人気メニューです)

二、四八〇円

■ 骨の周りのサイコロカルビ **数量限定** (他店では味わえません)

一、五九〇円



特上ロース※画像は3人前となります。



いちば



みすじ



ともさんかく



米沢牛ヒレ※画像は2人前となります。

*掲載されている価格は、すべて消費税込のものとなります。

特選牛タン



一、三〇〇円

■ 特選ネギタン

(きざみネギとタンの絶妙な組み合わせ)

四、八〇〇円

■ 特上タン(山形牛)(輸入とはまったく違う味)

一、九八〇円

■ タン塩「外国産」(外国産ですが良質な部分を使用しております)



特上タン
(写真はイメージです)

特選牛ハラミ・ホルモン

■ 山形黒毛和牛 特上ハラミ(牛の横隔膜です。和牛のハラミもタン同様大変貴重です)

二、九〇〇円

■ ほほ肉(山形牛)(かめばかむほど味があります)

九八〇円

■ 特上ミノ(タンパク質・脂質・ミネラル・ビタミンと満遍なく含み、カルシウムも多いです)

九八〇円

■ 牛一本丸腸(ビタミンB1、B2が豊富な健康食です)

八八〇円

■ レバー(山形牛)(栄養の宝庫！貧血を予防する鉄分や銅が豊富です)

五五〇円

■ ハツ(山形牛)(ビタミンB1を豊富に含み、栄養素の燃焼を完全にするナイアシンを含みます)

四九〇円

■ 焼センマイ(山形牛)(低カロリー・低脂肪。鉄分・カルシウムを含みます)

四九〇円

■ ギャラ(山形牛)(とろとろの味わい。牛の第四胃袋です)

四九〇円

■ 牛しまちよう

八八〇円

■ 豚トロ(豚の首の所です。名前同様「トントロ」です)

六九〇円

■ 山形県産豚ロース(ビタミンB1、ナイアシンなどを含み、疲労回復、二日酔い予防に効きます)

六九〇円

※掲載されている価格は、すべて消費税込のものとなります。

セイトメニール

皆様で楽しめる
大変お得なセットです。

■ **上盛セット (約2人分)**

【本当のロース100g、本日の特選牛三種各80g】

一、二九〇円

■ **くろげセット (約3人分)**

【カルビ、モモ、本日の特選牛二種各140g】

一、二九〇円

■ **ポリウムセット (約4人分)**

【カルビ、黒毛和牛特選牛モモ(焼肉屋のロース)合計800g ※仕入状況により異なります】

一六、二九〇円

■ **黒毛和牛カルビ定食**

【カルビ150g、ライス、わかめスープ、キムチ】

二、六八〇円

■ **黒毛和牛モモ定食**

【黒毛和牛特選牛モモ(焼肉屋のロース)130g、ライス、わかめスープ、キムチ】

二、八八〇円

■ **黒毛和牛特上定食**

【黒毛和牛特選特上肉(その日仕込んだカルビ・モモの特上部位を厳選して使用します)130g、ライス、わかめスープ、キムチ】

三、六八〇円

■ **ミックス定食**

【黒毛和牛特選牛モモ(焼肉屋のロース)100g、カルビ100g、ライス、わかめスープ、キムチ】

三、六八〇円



※掲載されている価格は、すべて消費税込のものとなります。

おつまみ・創作料理



■ 牛煮込 六五〇円
牛タン、牛スジを美味しく煮込んでいます

■ 冷奴 五〇〇円
特製のチャンジャを乗せています

■ 枝豆 四〇〇円
ビールの定番

■ 韓国海苔 三二〇円
おつまみによし、ライスによし

■ くらげの米沢牛入りハンバーグ 九五〇円
お子様にも、女性にも、そしておつまみでも

■ コキコキミノ唐 一、一〇〇円
数十年前からやっていますが、もの凄い人気です



焼肉のおともどうぞ!

■ ハツの唐揚げ 七五〇円
他では味わえない限定品

■ 米沢牛コロッケ(2ヶ) 一、〇〇〇円
米沢牛100%! お肉の量が違う!!

■ 特製メンチカツ(2ヶ) 一、一〇〇円
米沢牛がたっぷり入ってとつてもジューシー

■ たらチャンジャ 五〇〇円
鱈の内臓の塩辛です

■ 珍味チャンジャチーズ 九五〇円
本場に珍味! 昔からの人気商品です

■ 参鶏湯 一、四五〇円
心も体も温まる韓国料理です

■ ナムル 六〇〇円
韓国のおひたし、健康食です

■ チヂミ 九五〇円
韓国のお好み焼き

■ レバーの唐揚げ 七五〇円
女性にオススメです

■ くらげの出汁巻玉子 九五〇円
手作りです焼いています

■ 山形の芋煮 九五〇円
焼肉くらげは日本一の芋煮会に協力させて頂いています

■ 豚足 七〇〇円
コラーゲンたっぷり! プルプルです!

■ ユツケ(生ハム風) 一、五〇〇円



冷奴



コロッケ



出汁巻たまご



チヂミ



ナムル

※掲載されている価格は、すべて消費税込のものとなります。

お食事

地元山形の米を使用した
贅沢な一品です。

■ 石焼ビビンバ

(この味を知らずしてビビンバは始まらないかも?)

■ 石焼キムチビビンバ(キムチ味の好きな方へ)

■ カルビクツパ(辛いなかに深い味わいがあります)

■ クツパ(塩の中にも味わいがあります)

■ コシヒカリ「ライス」

(くろげ代表の齋藤が育てた自家製コシヒカリです。)

一、一〇〇円

一、三五〇円

九九〇円

八五〇円

大盛 三〇〇円
普通 二〇〇円
小盛 一〇〇円



クツパ



石焼ビビンバ

麺

冷麺はご注文を頂いてから、
粉から打ち始めます。本当です。

■ そば粉冷麺

一、二〇〇円

■ そば粉冷麺 ハーフ

八五〇円

■ 温麺 (あつさり塩味又は辛い味が選べます)

九九〇円

■ カルビうどん (ちよつと辛いです)

一、一〇〇円

■ カルビラーメン (ちよつと辛いです)

一、一〇〇円



カルビうどん



そば粉冷麺



※掲載されている価格は、すべて消費税込のものとなります。

サラダ 野菜 キムチ漬物



キムチ盛り合わせ

サラダ

- 大根サラダ
- 野菜サラダ
- ツナサラダ

野菜

- 焼き野菜盛合せ
- サニーレタス(キムチのり、肉、ライス何でも包んでね)
- にんにくのホイル焼き



キムチ・漬物

- 「自家製」キムチ(白菜)
- 「自家製」カクテキ(角切り大根)
- 「自家製」オイキムチ(キュウリ)
- キムチ盛合せ(3種キムチ)
- おしんこ(心を込めて作りました。自家製です)

- 「デザート」バニラアイスクリーム

※野菜単品できません。お気軽にお申し付け下さい。

- 五五〇円
- 五五〇円
- 六五〇円
- 五〇〇円
- 三五〇円
- 四五〇円
- 四五〇円
- 四五〇円
- 四五〇円
- 四五〇円
- 四五〇円
- 四五〇円
- 四五〇円
- 四五〇円
- 四五〇円
- 四五〇円
- 四五〇円
- 四五〇円

海鮮



- ししやも
- イカの一夜干
- 有頭えび
- 海鮮盛合せ

- 五〇〇円
- 七二〇円
- 九五〇円
- 一、九八〇円



スープ



- 卵スープ
- わかめスープ
- 野菜スープ
- カルビスープ

- 四〇〇円
- 四〇〇円
- 五〇〇円
- 六五〇円



※掲載されている価格は、すべて消費税込のものとなります。

お飲物

こだわりのお酒を
ご堪能ください



ビール

- キリン一番搾り生ビール
〔大ジョッキ〕 一、一〇〇円
- 〔中ジョッキ〕 六五〇円
- 〔小ジョッキ〕 五〇〇円

- キリンクラフトビール 六五〇円

銘柄は別紙をご覧ください。

- キリン瓶ビール〔中瓶〕 六六〇円
- エビスビール〔中瓶〕 七〇〇円
- ノンアルコールドリンク 五〇〇円

サワー各種

- 美丈夫瀬戸内レモンサワー 五〇〇円
- 美丈夫ゆずサワー 五〇〇円
- 美丈夫高知ジンジャー 五〇〇円
- 美丈夫クラフトコーラ 五〇〇円
- ライムサワー 五〇〇円
- 梅干サワー 五〇〇円
- カルピスサワー 五〇〇円

果実酒

- 〔水割り・お湯割り・ロック・炭酸割り〕
■自家製梅酒(低温熟成) 六〇〇円

焼酎ベース

- 黒ウーロンハイ 六五〇円
- ウーロンハイ 五五〇円
- 緑茶ハイ 五〇〇円

ウイスキー

- シングル 四五〇円
- ダブル 七〇〇円
- ハイボール 六〇〇円
- コークハイボール 七〇〇円
- ジンジャーハイボール 七〇〇円

ソフトドリンク

- コココーラ 三〇〇円
- オレンジジュース 三〇〇円
- 冷たい緑茶 三〇〇円
- 黒ウーロン茶 三五〇円
- ウーロン茶 三〇〇円
- ジンジャーエール 三〇〇円

日本酒・マッコリ

- 精選酒〔二合〕 五三〇円
- 精選酒〔二合〕 九五〇円
- 韓国純米酒マッコリ 一、一〇〇円

本格焼酎

- 〔水割り・お湯割り・ロック・炭酸割り〕
〔ワンショット(麦)〕 七〇〇円
- 〔ワンショット(芋)〕

- 吉兆宝山 八〇〇円
- 富乃宝山 八〇〇円
- 芋焼酎 富乃宝山
〔鹿児島産25度、720mlボトル〕 三、九〇〇円
- 芋焼酎 吉兆宝山
〔鹿児島産25度、720mlボトル〕 三、九〇〇円

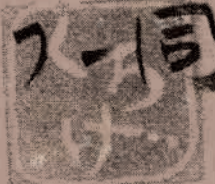
- 芋焼酎 幻の露
〔鹿児島産25度、720mlボトル〕 二、八〇〇円
- さわやか金龍
〔山形産25度、720mlボトル〕 二、八〇〇円
- 麦焼酎 銀の水
〔宮崎産25度、720mlボトル〕 四、二〇〇円
- 麦焼酎 白水
〔25度、900mlボトル〕 三、一〇〇円
- 眞露〔小瓶〕 一、五〇〇円
- レモン・きゅうり・氷 二〇〇円
- 梅干し〔5個〕 三〇〇円

厳選ワイン

別紙ワインリストを
ご覧ください。

貴重な日本酒多数をご用意！
別紙日本酒リストを
ご覧ください。

心より
お客様の笑顔に
感謝致します。

くりげスタッフ  司

すてきな笑顔
を見ていたら嬉しく
なりました。おんがどう
ぞございます。お客様