



# 虎の巻 焼肉編

冷凍せず、生のまま!  
抜群の鮮度でご提供!

## 生サガリ!!

にくとら牛サガリ

にくとら牛サガリ  
ラミ

まずは食べ比べ!



肋骨近くの肉厚な部分が  
サガリ。背中側の薄い部分  
がハラミ。どちらも横隔膜  
の筋肉の部位で、総じて  
「サガリ」と呼ばれています。  
焼肉の虎では、どちら  
もグレードの高いお肉で  
ご提供いたします。



冷凍ではない“生”  
だから牛タン本来の  
味わいを楽しめます。

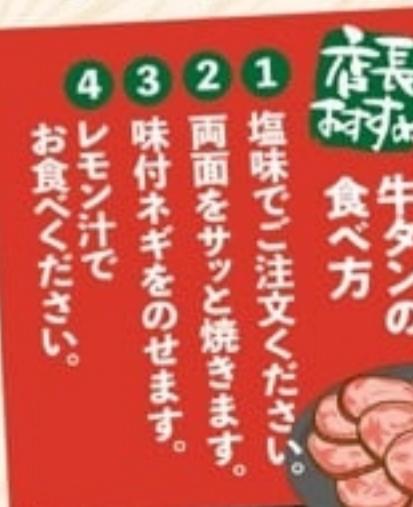
厳選していきます。  
牛タンの中でも  
にくとら牛タン  
柔らかな部位を

## 生牛タン!!



おいしいタレは通常と濃いめの2種類。通常のタレに、濃いめのタレを足して自分好みでお楽しみください。

さらにコチュジャンを加えると、旨みとコクのある辛さで食欲をそそります。





毎月 10日・29日は  
にくとらの日  
うれしい特典あり!



にくとら  
オリジナル  
コチュジャンで  
旨みとコクが  
増す!

辛さ調整可能

牛肉のコクと旨みを引き  
出し、辛みを絶妙に加  
え仕上げたクセにな  
るスープです。  
一度食べたらや  
みつきになる美  
味しさです。

## ユッケジャンヌースープ



麺にこだわり、スー  
プは店内仕込みで、  
チキンとビーフをベー  
スにあっさり仕上げ  
ました。お酢を入れて  
食べるのがオススメです。

## にくとら 冷麺



生ラムジンギスカンと  
サフォーククロスとの  
味の違いをお楽しみ  
ください。食べ方は、塩  
で特製ジンギスカンの  
つけダレと一緒に召  
し上がりください。



おすすめ

## にくとら 特製ラーメン

にくとら  
オリジナル  
コチュジャンで  
旨みとコクが  
増す!

厚切りあぶりチャーシュー

が絶品です。

脂の量が選べます

具材はすべて店内仕込  
みの絶品ビビンバ。特製  
ビビンバソースをご飯と  
絡めてお楽しみくださ  
い。タレの追加もでき  
ますので、お好みで召  
し上がりください。



## 高田牧場ジャージー スイーツ



にくとらオススメのブ  
リンパフェ。当店オリジ  
ナルの濃厚ジャージー  
プリンに相性抜群の  
高田牧場ジャージーソ  
フトクリームをたっぷ  
りのせました。

道産米の最高峰!

谷川グループが作った  
ゆめぴりか 使用



当店でお出しする「ゆめぴりか」は北海  
道有数の米どころ、空知地方・妹背牛町  
の米農家で構成する「谷川グループ」の  
皆さんが丹精込めて作っている、一粒一  
粒が際立つお米です。



焼肉の虎では人気のサーティワンアイスクリームが食べられる  
お子様に人気のポッピングシャワーも選べて嬉しい全7種。

にくとら 来たらまずはコレ! “絶品”メニュー



焼肉の虎

YAKINIKU TORA

AT FOOD STATION

# 虎の巻

にくとら  
サイド  
メニュー編