



極上ロースの京味噌焼き 黒舞茸添え

1,000円

サシと赤身のバランスが良いリブロースの芯を
西京味噌ベースの自家製ダレで焼き上げ
炙った舞茸を巻いてお召し上がりいただきます
貫の職人が繊細に仕上げた西京味噌の程よい甘さ
全体を引き締める出汁醤油の香ばしさ
舞茸の魅力的な食感をご堪能ください



コムタン旨辛スープ

700円

コムタンと豆板醤、コチュジャンをあわせた特製スープに
自家製絹豆腐、柔らかく炊いた牛肉、二度挽きしたつみれ、
オリジナルレシピの特製キムチを加えたチゲです
単純な見た目とは裏腹に職人の丁寧な仕事で随所に施された
滋味あふれるこだわりの逸品です



牛旨辛どら焼き

600円

甘辛く煮込んだ和牛の時雨煮を餡に大葉を添えて
しっとりとした甘みのある皮で包んだ
和酒と焼肉『うしろ貫』謹製のどら焼きです
甘みと辛みの絶妙さがクセになる
日本酒とあわせてお召し上がりいただきたい酒肴です

季節限定メニュー

前菜

ちぢみ法蓮草と春菊ナムル

600円

逸品

牛旨辛どら焼き

600円

コムタン旨辛スープ

700円

限定焼肉

牛こめかみ焼き 柚子胡椒卸

※数量限定

950円

極上ロースの京味噌焼き 黒舞茸添え 1,000円

メもの

クリーミーカレー饅頭

700円

甘味

白胡麻の黒蜜きな粉プリン

※数量限定

500円