

肉逸品

極厚切り

ローストビーフステーキ

100g 1290円
200g 1990円

穀物で長期肥育した旨味の強いリブロースを厚切りのローストビーフにしました。

牛タン 低温調理 盛り合わせ

990円

牛タンのタン元・タンカルビ・タン先をこだわりの3種類の調理法で低温調理で仕上げました。

ゴルゴンゾーラ入り

ソーセージ鉄板焼き

690円

ゴルゴンゾーラチーズ入りの生ソーセージを鉄板でじっくり焼きます。

タンネギ塩カルパッチョ

490円

食感良く調理した豚タンにさっぱりネギソースをかけて。

鶏ハツの丸コロ焼き

440円

新鮮な鶏のハツを丸のまま香ばしく焼き上げます。

鶏の肝煮

490円

新鮮な鶏レバーを徹底した温度管理でしっかりと仕上げました。試行錯誤を繰り返し完成したレシピは、他では味わうことのできない生でも焼きでもない究極の半生食感です。

瓶詰めポテトサラダ

レシピブック「まるごと一冊ポテサラ♡本」に炎丸のポテトサラダが掲載されています。ポテサラが美味しいお店は何食っても美味い！って誰かが言っていました。

瓶詰めポテトサラダ 塩辛添え

390円

じゃがバターの塩辛乗せがヒント。お酒のおつまみポテトサラダ。

瓶詰めポテトサラダ 肉味噌添え 390円

自家製の肉味噌とポテトサラダのマヨネーズの組み合わせが◎

肉味噌

ごま油の香りも豊かで特製味噌が決め手の自家製肉味噌。やみつきになる旨さです。お土産にもどうぞ。

肉味噌きゅうり 390円

自家製の肉味噌をきゅうりにのせて。

肉味噌卵かけごはん 390円

自家製の肉味噌×ご飯。

肉味噌お持ち帰り 440円

店仕込の自家製肉味噌をお持ち帰りいただけます。特製の瓶と一緒にどうぞ。

価格はすべて税別です。

肉刺し

馬刺し盛り合わせ

5種2貫
追加1人前

1290円
690円

定番から希少部位まで新鮮な馬刺しを盛り合わせで。

限定！幻の生レバ刺し

数量限定！売り切れごめん！仕入れからこだわった馬肉のレバ刺し。

890円

馬肉の赤身刺し

まずはこれ。馬肉の美味しさをシンプルに

740円

馬肉のコウネ刺し

馬肉のたてがみ。コリコリした食感とあっさりした脂身馬肉にしかない希少な部位です。

740円

ハツ刺し

新鮮な馬肉のモツ刺し。意外と癖はなく淡泊食感ながら旨味は強い。

740円

葱塩ゆっけ

細引きにした馬肉にたっぷりの葱をあわせて、人気の塩ダレで味を決めました。

740円

月見桜ゆっけ

自家製のユッケタレが味の決めて。たまごの黄身と絡めてどうぞ。濃厚なのにヘルシー。

740円

うまわさ

鶏わさならぬ馬わさ。九州の甘口醤油としっかりめのわさびがくせになる味わい。隠し味の三つ葉がいい感じ。

740円

馬肉のたたき

たっぷりおろしポン酢

890円

馬肉のヘルシーを極めた料理。赤身のたたきにたっぷりの薬味と大根おろし。柚子胡椒ポン酢がおすすめ。

おつまみ

ザーサイ塩キャベツ 390円

塩キャベツにザーサイをアクセントに。キャベツは胃の働きを助けます。

たたききゅうり

塩ダレバジル 390円

定番たたきキュウリをアレンジ、意外な組合せがくせになります。

肉味噌

きゅうり 390円

自家製の肉味噌をきゅうりにのせて。

いぶりがっこ

クリームチーズ 390円

産地から特別に取り寄せているいぶりがっこに濃厚なクリームチーズをあわせて。芳醇な燻製香とまろやかなクリームがあと引きます。

梅水晶

440円

サメ軟骨と鶏軟骨を梅肉で和えた珍味。コリコリコラーゲンが美容にも◎

味玉酒盗のつけ

490円

半熟に仕上げたゆで卵を特製のタレに漬け込みカツオの酒盗をのせた一品。

うにレーズンバター

＆クラッカー

590円

レーズンバターに雲丹の香りをプラス。

鶏皮さつぱり

葱・ポン酢

390円

ポン酢に漬け込んだ鶏皮を葱といっしょにさつぱりお召し上がりください。

蒸し鶏とアボカドの

酢味噌和え

590円

やわかい鶏ささみを蒸し鶏に。アボカドの食感とのコントラストが特徴。

ガリ бата

鉄板焼き枝豆

440円

鉄板で焼いた枝豆は香りが更に際立ちます。自家製のガリックバター醤油でパンチの効いたおつまみ。

枝豆の浅漬け

390円

やめられないとまらない系

温玉もやしナムル

390円

食感よくしやしやしやし豆もやしのナムルに温玉をからめて。

肉ラー油トマト

390円

自家製肉味噌と本格四川ラー油でトマトをマリネしました。

九条ネギとしらすの

ごま塩和え

390円

葱・ゴマ・しらすの香りが口の中で豊かに膨らみます。

お漬物盛り合わせ

490円

牛もつ煮込み

牛もつ煮込み全部入り

590円

牛もつ煮込み豆腐入り

540円

牛もつ煮込み玉子入り

540円

牛もつ煮込み

440円

煮込みにぴったり

ガーリックトースト

190円

国産牛100% もつは小腸100%にこだわり、同量の牛すじで旨味倍増創業以来継ぎ足しの味。
赤ワインと特製味噌が決め手。濃厚なスープとガーリックトーストの相性抜群！ ガーリックトーストに煮込みのスープを浸して召し上がるのが炎丸流。

SALAD

豆腐とアボカドの

ダブルドレッシングサラダ

740円

絹ごし豆腐とアボカドの食感のコントラスト。ごまドレッシングと和風ドレッシングのダブルドレッシングで。

トッピングシーザーサラダ

740円

フレッシュチーズ・ハードチーズ・焼きチーズ・温玉・・・
各種トッピングをお好みの量で自分たちでカスタマイズ。

蒸し鶏とチーズの

自家製サウザンドレッシングサラダ

740円

やわらかい蒸し鶏に自家製のサウザンドレッシングをたっぷりかけました。

ポークジンジャーソーテーサラダ

740円

生姜焼きの付け合せのキャベツっておいしいですよ。あんな感じです。

いつびん

フルーティ海老マヨ

濃厚なのにキレのあるソースをカラッと揚がった海老に絡めた創業30年間の不動のエース。ビッグコミックの「うまい居酒屋の料理」に選ばれました。パインジュースの甘味とジンのキレを足したオリジナルマヨネーズ。

740円

アボカドと肉味噌の チーズオーブン焼き

自家製の肉味噌とゴロゴロにカットしたアボカドを合わせチーズをたっぷりのせてオーブンへ。

590円

明太チーズだし巻き卵

鉄板焼のトロトロだし巻きの中にはたっぷりの明太子とろりチーズ。

540円

穴子入りだし巻き卵甘ダレかけ

蒲焼きの穴子を刻みだし巻き卵の中に。甘ダレがよく合います。

640円

明石焼き風 だし巻き卵

ココロのタコが入った明石焼き風。おだしと一緒に増し上がってください。

590円

お食事・メ

豆乳と味噌のカルボナーラうどん

自家製の味噌とたっぷりチーズを使用した、カルボナーラうどん。スタッフのまかないから昇格しました。黒胡椒きいてます。

640円

たっぷり漬物の和風チャーハン

刻んだお漬物がたっぷりはいった炒飯。鉄板焼きでパラパラに仕上げます。半分は炒飯で残りの半分はお茶漬け風に召し上がって頂くのがおすすめです。

640円

豚角煮あんかけチャーハン

柔らかく煮込んだ豚の角煮の煮汁をあんかけに。

740円

タコとトマトのガーリック炒飯

トマト×ガーリックの間違いない組み合わせ。ゴロゴロのタコが入ったパエリア風の鉄板焼きチャーハンです。レモンをギュッと絞って召し上がると飲んだあとのメにピッタリ。

740円

肉味噌TKG

卵かけご飯に自家製の肉味噌を入れました。

390円

デザート

鉄板焼きフレンチトースト

バナラアイス添え

590円

厚切りのバゲットにソースをたっぷり染み込ませて表面をカリッと仕上げています。仕上げのバターで香り豊か。冷たいバナラアイスをあわせませます。

店仕込みカツサータ

2種のフルーツソース

490円

イタリア・シチリアの伝統のスイーツカツサータ。当店ではお酒の後にピッタリの軽い食感にしあげています。2種のソースでどうぞ。

淡路島産

淡雪ヨーグルトアイス

440円

淡路島直送のヨーグルトアイス。レモンを絞って味変するのがおススメ。さっぱりと締めくくりたい方に。

バナラアイス

自家製エスプレッソ黒蜜かけ

390円

自家製の黒蜜は沖縄県産の黒糖とエスプレッソコーヒーを使用。ホロ苦テイストは大人のバナラアイス。

あったかフォンダンショコラ

バナラアイス添え

540円

あったかいフォンダンショコラにはとろけるチョコレイト。バナラアイスと一緒にどうぞ。

ほうじ茶のクレームブリュレ

抹茶アイス添え

490円

生クリームで煮出したロイヤルミルクほうじ茶で作った自家製クレームブリュレ。抹茶アイスと一緒に。

季節のアイス

390円

本日の季節のアイスは？詳しくはスタッフまで。

鉄板焼き

どんぺい焼き 全部入り

チーズ・葱・キムチ入りの一番人気。

590円

どんぺい焼き チーズ入り

540円

どんぺい焼き 葱入りポン酢

540円

どんぺい焼き キムチ入り

540円

どんぺい焼き

490円

大阪の定番料理。居酒屋やお好み焼き屋で愛さ
せている鉄板料理。お店や家庭によって作り
方は様々ですが、当店ではカリッとジューシー
に焼き上げた豚バラ肉をトトロ半熟の玉子で
巻きます。中身のトッピングは好みでお選び
ください。

揚げもの

鶏もものジューシー唐揚げ

炎丸の唐揚げは一味違います。ジューシーさと食欲進む香りの秘密
は・・・二度揚げすることで外はカリッと中はジューシー。筋切
り、手切り、下ごしらえも妥協しません。

540円

鶏もも唐揚げおろしポン酢

たっぷりおろしポン酢。ポン酢最強説。

590円

鶏もも唐揚中華風葱ソース

どっさり葱の上に、甘酸っぱい中華風ソースをかけます。

590円

鶏ももの唐揚チキン南蛮風

自家製に和風タルタルソースはピクルスの代わりにつば漬を使用。
リピーター続出の人気メニューです。

590円

アンチョビポテトフライ

カリカリのクリスピーポテトフライにアンチョビバターを絡めて。
食べたらとまりません。

490円

クリスピーポテトフライ

440円

柔らか豚角煮の天ぷら

サクサク衣の中には柔らかく炊いた豚の角煮を天ぷらに。煮玉子も
ついています。

790円