

本日はどのように
食事を召し上がられ
ますか？

01

赤身肉はおまかせで。

「手石とお客様のオーダーメイド」

本日のお勧めの赤身部位を1枚ずつごゆくりと。
サイドメニューはお好みで。

前菜から食事、デザート
までついたコース。

「会食や女子会、記念日に是非。」

3つのおまかせコースをご用意しております。
ご予算、量・質はご相談ください。

02

「お一人様量」のアラカルトから。

「肉、前菜、食事、好きなものを」

サイドメニューは全ておひとり様の量です。
少しづつ色々堪能できる、バル感覚でどうぞ。

03

01

赤身肉はおまかせで。

「手石とお客様のオーダーメイド」

「ストップ！」

お客様のお声がかかるまで...

本日の和牛のお勧め部位を
お一人一枚ずつお持ちします。

楽しみ方

- 最初のご注文時は人数様分から
- 事前に量を指定いただくこともできます。
- タンやホルモン、前菜や食事、は
お好きなものをお選びください。

1種 290円

6ページ目、「盛り合わせ」メニューから3種・6種が選べます。



当店の赤身部位の一覧

- バラ** カイノミ・ボンレスショートリブ・骨山・インサイド・プレート
- ウデ** ミスジ、クリミ、ウワミスジ、トウガラシ、ニノウデ、コサンカク
- モモ** ランプ・イチボ・ヒウチ・シンシン・ネクタイ・ラムシン・カメノコ
- ロース** ロース芯・マキ・リブキャップ・リブフィンガー・サーロイン・エンピツ
- ヒレ** テート・シャトーブリアン・フィレミニヨン
- 横隔膜** ハラミ・サガリ

※部位の指定は承っておりません。ご容赦ください。

気に入った部位があればリピートができます。

02

おまかせコース

「会食や女子会、記念日に是非。」

前菜から食事、デザートまでついたお決まり

3,900
円コース

希少部位3種、
特選1種含む

18品

4,700
円コース

希少部位6種、
特選2種含む

18品

5,500
円コース

希少部位6種・特選ヒレ・
特選1種含む

18品

お客様よりコースが一番選ばれています。
大切な人と過ごす時間を大事にしております。

お肉を色々少しずつゆったりと。



肴

酒の肴にもご飯のお供にもお気軽にどうぞ。
お一人様の量でご用意しております。

人気

和牛トロ巻き～炙りステーキ ————— 1280

赤身と霜降りが絶妙なロース芯を使用。大人気メニュー。

おすすめ

自家製ピクルス～手石カラー ————— 480

食感と香りがくせになる。焼肉の合間にもさっぱりと。数量限定。

チーズ3種盛り ————— 680

お待たせしました。ワインやウイスキーのおつまみにどうぞ。

酒肴3種盛り ————— 980

本日のおまかせのおつまみ。

白菜と牛蒡のキムチ ————— 350

きゅうりと大根の浅漬けキムチ ————— 390

キムチの盛り合わせ ————— 480

もやしと小松菜のナムル ————— 390

ナムルの盛り合わせ ————— 480

チャンジャ ————— 390

韓国のり ————— 290



野菜

お一人様量でご用意しております。
お肉が進む逸品。

人気

パリパリサラダ _____ 350

手石定番サラダ。馬鈴薯・薩摩芋・蓮根をビターに揚げたサラダです。

シーザーサラダ _____ 390

特製スモークタンと相性バッチリ!

キャベツのチョレギサラダ _____ 350

お酒のお供にもなる、韓国のりが決め手。

トマトの塩漬けサラダ(数量限定) _____ 480

生姜がほのかに香るジューシーに仕立てました。

焼き野菜の盛り合わせ _____ 380

玉ねぎ・白ネギ・茄子・ズッキーニ・かぼちゃ・エリンギ

包み野菜 特製ゴマジャン付 _____ 450

お肉の恋人



焼肉

おすすめ

●本日のおまかせ盛り合わせ

希少部位や厳選部位をお一人1種一枚ずつご用意します。

3種盛り

お試しにもちょうど良い

850円

6種盛り

当店が推奨するベストな量です

1700円

※人数分のご注文でのみ承ります。

●赤身切り落としの盛り合わせ

適度な霜降りと濃厚な赤身の盛り合わせです。

180g(二人前) _____ 2680

270g(三人前) _____ 3980

●おまかせホルモンの盛り合わせ

3種(各3切れ) _____ 980

5種(各2切れ) _____ 1080



黒毛 和牛

お一人様量 3切れ

※人数合わせも承ります。

人気

ロース芯のじゃばらユッケ ————— 1280

見た目はステーキ、食感はユッケ。
レアに焼き上げ特製卵黄ソースでお召し上がりください。

和牛赤身の切り落とし ————— 680

濃厚な味わいの和牛ロース

和牛スジ ————— 630

旨味が濃厚な筋力部位や肋骨の部位をご用意しております。

おすすめ

和牛マキ ————— 980

認知度は低いですが、ステーキを巻いている部位、極上のカルビです。

和牛ハラミ ————— 1080

和牛の頭数が減ってきているため、数量限定。焼肉ファンの人気NO1。

和牛リブローズ ————— 1380

サーロインの手前のステーキ部位。赤身と霜降りのバランスが絶妙です。

特選和牛ヒレ ————— 2100

最も柔らかい最高級部位。中心のフィレ・シャトーブリアンをご用意。(数量限定)

和牛ヒレ ————— 1680

約4キロあるヒレの両端の部位、テートとミニヨンをご用意。

タン

お一人様量 3切れ

US産の NATIONAL BLACK をチルドで仕入れております。

霜降りの上タン ————— 480

タン元の柔らかい部分のみを使用。数量限定。

赤みの生タン ————— 350

歯ごたえも楽しめる部位。

旨味のコリコリタン ————— 320

タン先を歯ごたえのあるカットで。おつまみに。

タンサガリ ————— 380

一本のタンから一人前のみ。数量限定。

● タンの逸品

【数量限定】自家製タンハムの厚切り ————— 320

フレンチ技法「低温調理」で歯応えと旨みをお楽しみ下さい。スパイス塩で。

【数量限定】特製スモークタン ————— 350

お酒のおつまみにピッタリ。

特製牛タンソーセージ ————— 450

濃厚な味わいに仕立てました。お子様にも人気。

特製牛タンソーセージ3種盛り ————— 480

チョリソー・ガーリック・黒カレー

ホルモン 部位

ハラミ	480
US産最高品質プライムを使用。	
上レバー	390
必ず焼いてお召し上がりください。	
生ハツ	350
新鮮！手石一番人気。	
脂付きホルモン	420
小腸を使用。甘みのあるぷりぷりの脂身。	
上ホルモン	450
大腸・シマチョウを使用。さっぱりとした脂身。	
上ミノ	480
第一の胃袋。	
ナンコツ	350
別名くつべら。	

鶏・豚

森林どりのセセリ	390
岡山県産。	
秀麗豚のバラ	350
愛知県産。	
秀麗豚のネック	320
別名トントロ。	



食事

お一人様量で作りしております

ご飯

手石特製 カレー	650
テール仕込み 味の牛茶漬け	580
人気 具だくさん ビビンめし	580
柚子香る タンごはん	580
ライス特盛	450
ライス並	300
ライス小	250
ライス極小～追い飯用	150

麺

味のテールそば	720
人気 手石流 担々麺	650
梅出汁の冷麺	580

汁

卵スープ	330
赤玉スープ	430
お味噌汁	250

お子様

ミニおにぎり2個・中学芋・特製牛タンソーセージ2本

480



デザート

自家製アイスブリュレ	450
手石流 杏仁	380
お芋と抹茶のカップサンデー	580
季節のアイス	380
お子様 一口ミニアイス3種盛り	290
ハンドドリップコーヒー	250
スペシャリティをご用意	



お一人様でのご来店に限り !!!

和牛御膳 _____ 2000

サラダ・小鉢・ライス・味噌汁付き ※1ドリンク制



各種宴会について

- ・2名以上26名まで
- ・貸し切り30名程度（ご予算、お時間の相談の上）
- ・飲み放題 たっぷり100分1800円！滞在最大2時間半。

2のおまかせコースのみご利用可能

☆飲み放題の内容はドリンクメニューに記載

☆当日注文可

※但しお待ちのお客様がいらっしゃる場合は滞在時間を2時間とさせていただきます。