

金祭り

KIN MATSURI

極上の和牛を心ゆくまで
ご堪能いただける「金祭り」
肉のプロが厳選した
メニューをお楽しみください。

"Kin Matsuri" celebrates
the finest Wagyu,
expertly curated by meat
professionals for an
unforgettable experience.



金盛り KIN MORI

肉のプロが選んだ、間違いなしの絶品和牛盛り合わせ
Indulge in Perfection: 4 Wagyu Selections Curated by Pros

\$98



金ロス KIN ROSU \$38

極上のロどけ。特選ロースを薄切りカットで、贅沢レア炙り
The Epitome of Softness:
Thinly Sliced Prime Rosu, Rare Seared to Melt in Your Mouth



金赤身 KIN AKAMI \$22

ヘルシーなのに、この満足感。和牛赤身肉の贅沢
Lean, Luxurious, and Unforgettable: Wagyu Lean Meat at its Finest



極味

一度食べたら忘れられない。
生雲丹と和牛ユツケの衝撃体験

雲丹ユツケ *UNI YUKKE*

An Epicurean Encounter:
Raw Sea Urchin, Wagyu Yukke & Tobiko, a Must-Try Delicacy

\$39



トロタン *TORO TONGUE* \$36

噛むほどに溢れる、肉の旨み。極厚トロタン体験
Flavor Explosion:
Savor the Richness of Our Thick-Cut Toro Tongue



雲丹赤身 *UNI AKAMI* \$39

赤身肉の旨み、雲丹の甘み。雲丹赤身、衝撃の出会い
Sweet & Savory Sensation:
Wagyu Lean & Sea Urchin, a Flavor Explosion

特選 TOKUSEN

【厳選された極上和牛】

全国各地から厳選された、最高ランクの和牛のみを使用。

熟練の職人が一枚一枚丁寧にカットし、肉の旨みを最大限に引き出しました。



The Ultimate Wagyu Experience: We source only the finest Wagyu from across Japan, each cut meticulously prepared by master artisans to unlock its full flavor potential.



特選カルビ+ロース

TOKUSEN KARUBI+ROSU

\$59



特選カルビ

TOKUSEN KARUBI

\$32



特選ロース

TOKUSEN ROSU

\$32



特選サーロイン

TOKUSEN SIRLOIN

\$38



特選ミスジ

TOKUSEN MISUJI

\$34

OYSTER BLADE:
The Ultimate Tender Treat

一頭からわずかししか
取れない希少部位。
とろけるような食感と
上品な甘みが特徴です。



和牛

WAGYU À LA CARTE
売れ筋アラカルト



人気商品

口の中でとろけるような食感と
上質な脂の甘みが特徴です。



おすすめ

定番の味わいを、手頃な価格で楽しんでみたい方におすすめです。

カルビ+ロース *KARUBI+ROSU* \$32

Experience the familiar favorite, priced just right



赤身肉の王様！肉の旨味を
ダイレクトに！モモかたまり！

チャンクもも *CHUNK MOMO* \$40

The Lean Crown Jewel: A Direct Hit of Beefy Goodness!

上カルビ *JO KARUBI* \$20

Delicate, melt-in-your-mouth texture and a rich, sweet flavor from the high-quality fat.

上質な脂身が豊富に含まれており、濃厚で甘みのある風味が楽しめます。



上ロース *JO ROSU* \$24

Taste the richness: a sweet, fatty flavor explosion

希少部位カッパ、旨辛味噌ダレで悶絶！
コリコリ脂の虜に！



肉ホルモン *NIKU HORUMON* \$10

Unleash the Kappa: Spicy Miso Fire & Crunchy Fat Delight!(GRILLE IMAGE PHOTO)



秘伝の味

中落ちカルビ一本、
特製ダレとニンニクの黄金比

漬けカルビ *ZUKE KARUBI* \$30

The Flavor Alchemist: Ribs, Sauce, Garlic - A Taste of Pure Magic!

和牛盛り合せ

WAGYU GOURMET SELECT

赤身肉好きにはたまらない、
部位ごとの味わいと
食感の違いを堪能できる盛合せ



赤身盛り AKAMIMORI \$30

The Ultimate Lean Meat Platter: A Textural & Flavorful Adventure

一頭買いだから実現、
希少部位の食べ比べ体験



レア盛り RAREMORI \$34

The Rare Cuts Experience:
From Our Whole Cattle to Your Plate

卵と絡めて、至高の味わい！
和牛すき焼き、極上のひととき



すき焼き盛り SUKIYAKI MORI \$32

Egg-Cellent Indulgence: Wagyu Sukiyaki, A Divine Dip!

焼肉の新境地！
和牛カルビ、3つの個性が織
りなす極上体験



カルビ盛り KARUBI MORI \$40

Elevate Your BBQ: Wagyu Karubi's Trinity of Taste

コスパ最強！
和牛切り落としお得な特盛り！

切り特盛り KIRITOKU

Wagyu Steal:
Premium Taste of Cut-Off, Super
Saver Size!

250g - \$52

500g - \$85



豪州和牛

AUST WAGYU



厚切りタン *ATSUGIRI TONGUE* \$30

・タン *TONGUE* \$24

・ハラミ *HARAMI* \$24

ネギ塩タン *NEGISHIO TONGUE* 28

豚 *PORK & OTHERS*

その他



・豚カルビ *BUTA KARUBI* \$12

・豚トロ *TONTORO* \$12

・豚サーロイン *BUTA SIRLOIN* \$14

・豚肩ロース *BUTA KATA-ROSU* \$12

・ソーセージ *SAUSAGE* \$10



豚盛り *BUTA MORI* \$28

仔羊



ラムチョップ *LAMB CHOP* \$32

鶏・海鮮

・鶏もも *TORI(CHICKEN THIGH)* \$8

・ホタテ *HOTATE(SCALLOPS)+BUTTER* \$17

・エビ *EBI(PRAWNS)+BUTTER* \$17

サラダ SALAD



あぶりやサラダ \$14
ABURIYA SALAD



牛シャブサラダ \$14
GYU-SHABU SALAD



和風サラダ \$14
WAFU SALAD



サンチュ \$9
SANCHU



和牛スジネギ \$9
WAGYU SUJI NEGI



ポテトサラダ \$9
POTATO SALAD



トマトサラダ \$9
TOMATO SALAD

焼き野菜 VEGETABLES



野菜盛り \$14
YASAI MORI



ポートベロー \$9
PORTOBELLO

・ニンニク GARLIC \$7

・エリンギ ERINGI \$7

・トウモロコシ CORN \$7

・玉ねぎ ONION \$7

・キャベツ CABBAGE \$7

・長ネギ JAPANESE LEEK \$7

ご飯 RICE



ご飯 RICE \$3
大盛りご飯 RICE(L) \$5

ガーリックチャーハン
GARLIC CHAHAN \$14



和牛ガーリック
チャーハン \$18
WAGYU GARLIC CHAHAN

石焼ビビンバ \$14

BIBINBA : Vegetables, minced beef and rice served in hot stone bowl



焼きおにぎり(2個)

ONIGIRI : Rice balls to grill

\$6



ご注文を頂いてから
"土鍋ご飯"
炊き上げるのご飯の美味しさを
お召し上がりください。

炊き立て土鍋ご飯 DONABE GOHAN

Aburiya's specially prepared rice, we cook to order!
Please enjoy the delicious taste of freshly cooked rice.
※炊き上がるまで30分ほどお時間頂戴します。

• It takes about 30 minutes to cook.

2-GOU DONABE GOHAN

土鍋ご飯二合 FOR 2PAX

\$14

4-GOU DONABE GOHAN

土鍋ご飯四合 FOR 4PAX

\$20

一品料理 à la carte



キムチ盛り \$10
KIMCHI MORI : Assorted kimchi

ナムル盛り \$10

NAMURU MORI : Assorted namuru



海鮮ニラチヂミ

SEAFOOD CHIJIMI
: Seafood and chives pancake

\$14



白菜キムチ HAKUSAI KIMCHI

Chinese cabbage kimchi

\$8

大根キムチ DAIKON KIMCHI

Radish kimchi

\$8

オクラキムチ OKURA KIMCHI

Okra / ladies' fingers kimchi

\$8

胡瓜キムチ KYURI KIMCHI

Cucumber kimchi

\$8

もやしナムル MOYASHI NAMURU

Beansprouts tossed in light seasoning

\$8

ごぼうナムル GOBO NAMURU

Seasoned burdock

\$8

ほうれん草ナムル HORENSO NAMURU \$8

Seasoned spinach

韓国のり NORI

Korean seaweed

\$4

スープ / チゲ *SOUP / CHIGE*



豚キムチチゲ \$15
BUTAKIMCHI CHIGE

Spicy miso-based soup with kimchi, pork and tofu



テグタンスープ \$12
TEGUTAN SOUP

Spicy soup with shredded beef and vegetables



玉子スープ \$8
TAMAGO SOUP

Egg soup with vegetables

海鮮チゲ \$15
SEAFOOD CHIGE

Spicy miso-based soup with assorted seafood

豆腐チゲ \$13
TOFU CHIGE

Spicy miso-based soup with vegetables and tofu

Please note that all our soup items are made with beef+ chicken stock.



あぶりや特製冷麺 \$14
REIMEN

Korean noodles with kimchi and char siew in cold, tangy soup



ビビン麺 \$14
BIBINMEN

Spicy dry-tossed noodles with kimchi and char siew (chilled)

麺 *NOODLE*

テグタンラーメン \$14
TEGUTAN RAMEN

Ramen in spicy soup with shredded beef, vegetables and egg

玉子うどん \$11
TAMAGOUDON

Udon with vegetables in egg soup

デザート *DESSERT*

アイスクリーム (バニラ・抹茶・チョコ)
ICE CREAM

Single scoop (vanilla / matcha [green tea] / chocolate)

size シングル \$5
SINGLE SCOOP

size ダブル \$9
DOUBLE SCOOP



抹茶パフェ \$12
MACHA PARFAIT

チョコレートパフェ \$12
CHOCOLATE PARFAIT



SIGNATURE OFFERING

おすすめ献立

2PAX \$190

当店では、お客様に最高の焼肉体験をしていただくため、その日最高の食材を使用した「おまかせメニュー」をご用意しております。

We offer a specially curated "Omakase Menu" featuring the finest ingredients of the day, ensuring you have the ultimate yakiniku experience.

- キムチ盛り合わせ

KIMCHI MORI

- 牛しゃぶサラダ

GYU-SHABU SALAD

- 和牛金盛り

WAGYU KIN MORI

- トロタン

TORO TONGUE

- 金赤身

KIN AKAMI

- 野菜盛り

YASAI MORI

- ご飯

RICE

- 玉子スープ

TAMAGO SOUP



Japanese Wagyu Yakiniku
株式会社 あぶりや
Aburiya



お飲み物 DRINK

ビール BEER



生ビール DRAFT BEER

アサヒスーパードライ 300ml	\$10
<small>ASAHI SUPER DRY 300ML</small>	
アサヒスーパードライポイント	\$17
<small>ASAHI SUPER DRY POINT</small>	

その他ビール BEER

サッポロビール	\$10
<small>BOTTLE SAPPORO</small>	
サッポロビール 5本	\$42
<small>BUCKET SAPPORO</small>	
柚子ビール	\$10
<small>YUZU BEER</small>	
カルピスビール	\$10
<small>CALPIS BEER</small>	

ノンアルビール

NON-ALCOHOLIC BEER

カールスバーグ	\$6
<small>CALSBERG NON-ALCOHOL BEER</small>	

カクテル COCKTAIL

ハイボール	\$10
<small>HIGHBALL</small>	
ハイボールダブル	\$18
<small>HIGHBALL DOUBLE</small>	
生レモンサワー	\$10
<small>LEMON SOUR</small>	
梅サワー	\$10
<small>UME SOUR</small>	
梅酒ロック	\$10
<small>UME ON THE ROCK</small>	

柚子サワー	\$10
<small>YUZU SOUR</small>	
カルピスサワー	\$10
<small>CALPIS SOUR</small>	
ウーロンハイ	\$10
<small>OO LONG HI</small>	
緑茶ハイ	\$10
<small>GREEN TEA HI</small>	



日本酒 SAKE BY THE GLASS



もっさり	\$10
<small>MOKKIRI GLASS</small>	
氷結酒	\$12
<small>FROZEN SAKE</small>	

ワイン WINE

ボトルワイン BOTTLE

CHAMPAGNE	PERRIER JOUET	\$168	RED	CHATEAU VILLA BEL-AIR	\$120
CHAMPAGNE	TELMONT	\$138	RED	MICHEL LYNCH RESERVE	\$100
SPARKLING	OYSTER BAY BRUT	\$76	RED	MOSS WOOD AMY'S	\$88
SPARKLING	PICCINI PROSECCO	\$76	RED	OYSTER BAY MERLOT	\$76
SPARKLING	PICCINI PROSECCO ROSE	\$76	RED	OYSTER BAY PINOT NOIR	\$88
WHITE	OYSTER BAY CHARDONNAY	\$76	RED	PICCINI CHIANTI DOCG	\$72
WHITE	OYSTER BAY SAUVIGNON BLANC	\$76	RED	LAJOLIE PINOT NOIR	\$68

グラスワイン WINE BY THE GLASS

WHITE	OYSTER BAY CHARDONNAY	\$16	RED	OYSTER BAY MERLOT	\$16
WHITE	OYSTER BAY SAUVIGNON BLANC	\$16	RED	HOUSE RED	\$12
WHITE	HOUSE WHITE	\$12			

焼酎 & ウイスキー

SHOCHU & WHISKY

麦焼酎

SHOCHU MUGI

SINGLE \$10 / DOUBLE \$16

麦焼酎知心剣 \$80

SHIRASHINKEN

芋焼酎

SHOCHU IMO

SINGLE \$10 / DOUBLE \$16

芋焼酎玉露 \$70

GYOKURO

サントリー角瓶 \$120

SUNTORY KAKU 700ML

小正梅酒 \$68

KOMASA UMESHU

ソフトドリンク

SOFT DRINK

\$4

ソーダ/コーク/コークゼロ/スプライト

SODA / COKE / COKE ZERO / SPRITE

緑茶(温)(冷) / 烏龍茶

GREEN TEA (HOT) (COLD) / OOLONG TEA

\$5

アップル/ライム/オレンジ/柚子

APPLE / LIME / ORANGE / YUZU

カルピスウォーター/ソーダ

CALPIS WATER / SODA

\$8

サンペリグリーノ

SAN PELLEGRINO

持ち込み料 CORKAGE

WINE / SAKE BELOW 750ML \$50

WINE / SAKE ABOVE 750ML \$120

LIQUORS BELOW 750ML \$100

LIQUORS ABOVE 750ML \$150

