

kintan

福岡焼肉

2013年7月13日に恵比寿焼肉kintanはオープンしました。
創業10周年を迎えた2023年、焼肉KINTANは西日本へ初進出します。

なぜ、10年目の今、福岡出店なのか？
それは、創業者である私が幼少の頃を過ごしたのが福岡市那の川だからです。






しかし、魚も肉も野菜も美味しい福岡で焼肉レストランをはじめることに、
私は期待と不安の両方を持っています。

10年前に東京の恵比寿で誕生した焼肉KINTANは、カジュアルリッチな焼肉レストランを
コンセプトにしています。ランチや、記念日の食事や会食、デートで多くのゲストに
お楽しみいただき、今日に至ります。

私たちが大切にしてきたKINTANの焼肉スタイル。お肉は長年に渡って大切に信頼関係を
築いてきたA5ランクの仙台牛をメインで使用します。
地元の宮崎牛や九州和牛も使い、和牛の違いを楽しんでいただきます。









“福岡大名で一番愛される焼肉レストランになりたい”
この想いを大切に、スタッフ一同、日々精進してまいります。

福岡焼肉おすすめメニュー

“福岡限定”日本一のサーロイン・ユッケ ハーフ&ハーフ™	2480	
30日間熟成 KINTAN(120g)	2780	
本日の仙台牛赤身の3種盛り合わせ (180g)	2780	
仙台牛 ざぶとんのすだれステーキ(120g)	3480	
フォアグラとトリュフの石焼ビビンバ (ベツタラ漬・シバ漬・青ネギ)	1980	

表示価格はすべて税込み価格であり、別途サービス料5%を加算させていただきます

ユッケ - Carpaccio -

-  "福岡限定"日本一のサーロイン・ユッケ ハーフ&ハーフ™ 2480  
福岡銘菓のにわかせんべいをアクセントに、葱は糸島ねぎを使った、福岡限定の味です。ぜひ1皿ご注文ください
- おひとりさま 日本一のサーロイン・ユッケ ハーフ&ハーフ™ 1480  
食べやすいおひとりさまサイズのユッケです
-  雲丹キャビアとトリュフの極上ユッケ 4980  
フツーにあきたら、超ゴージャスなユッケをお試しください

牛肉寿司 - Beef Sushi -

-  牛肉寿司 3貫盛り合わせ 2480 
KINTAN名物!牛肉寿司。人気の3貫盛り合わせ
- 牛肉寿司 5貫盛り合わせ 3980 
ミスジ、雲丹、スペシャルな素材で贅を極めたお寿司です
- 和牛の握り寿司 (1貫) 680 
- 和牛の炙り寿司 (1貫) 780 
- 和牛のトリュフ寿司 (1貫) 980 
-  宮崎牛ミスジの炙り寿司 (1貫) 980 
人気の希少部位、ミスジを豪快に炙った握りです
- 和牛の雲丹キャビア寿司 (1貫) 1780 

【生食用牛肉(ユッケ・牛握り)の販売にあたり】










当店は、保健所より生食用食肉の調理をする施設として受理されました。
なお、仕入れに関しても同様の認定を受けた卸業者より仕入れをしております。
これからも、安全・安心なお肉をご提供できるよう取り組んでまいります。

※一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがございます








※お子様や高齢の方、抵抗力の弱いお客様にはご提供を控えさせて頂く場合がございます

表示価格はすべて税込み価格です

ピクルス - Pickles -













- | | | |
|--|-----|--|
|  おひとりさま キムチ3種盛り
白菜キムチ、蓮根キムチ、めんたいクリームチーズキムチ | 380 |   |
|  キムチ4種盛り
めんたいクリームチーズキムチ、白菜キムチ、ニラキムチ、梅干しキムチの盛り合わせです | 880 |   |
| ナムル3種盛り | 780 |  |
| キムチ | 580 |  |
| ニラキムチ | 580 |  |
|  梅干しキムチ | 580 |  |
| 蓮根キムチ | 580 |  |
| めんたいクリームチーズキムチ | 680 |   |
| 大盛りもやしナムル | 480 | |
| 大盛り大根ナムル | 480 | |

サラダ - Fresh Vegetables -







- | | | |
|---|------------|--|
|  玉締めしぼりごま油のチョレギサラダ(2人前)
ハーフ | 980
580 |  |
| ロメインレタスのダブルチーズシーザーサラダ | 980 |    |
| 包み野菜セット
セット内容：サンチュ6枚 / 白菜キムチ / 白髪ねぎ
国産にんにく / サムジャン | 880 |   |

表示価格はすべて税込み価格です







逸品 - Kintan Style -

- | | | |
|--|------|--|
|  KINTAN 生雲丹のフラン
お出汁の優しい味がするクリーミーな洋風茶碗蒸しです | 880 |    |
| KINTAN こぼれる生雲丹のフラン
雲丹がマシマシ。ぶるるんです | 1980 |    |
|  あつあつレバーのレモンバターステーキ
厚切りのレバーを焦がしバターとレモンで仕上げたお酒のアテにぴったりの逸品です | 1500 |    |
| 韓国海苔 | 380 |  |





焼き野菜 - Grilled Vegetables -

- | | | |
|--|-----|---|
|  焼き野菜の盛り合わせ
焼き野菜を食べて、お肉と野菜のバランスがよいお食事を | 980 |  |
| エリンギ | 480 |  |
| 山芋 | 580 |  |
| ズッキーニ | 580 |  |
| アスパラ | 680 |  |













熟成牛タン - Aging Beef Tongue -

- | | | |
|--|------|--|
|  30日間熟成 KINTAN(120g)
名物熟成タンを堪能できる原点にして頂点のスペシャルメニュー | 2780 |  |
| 30日間熟成 KINTANと牛タンの食べ比べ(160g) | 3280 |  |
|  30日間熟成 KINTANとプラチナタンと牛タンの食べ比べ(130g) | 3480 |  |
| 30日間熟成KINTAN 赤タン・タンカルビの 2種盛り(100g)
熟成させた牛タンの先の部位、タンの下の食感のあるカルビの2つの部位が楽しめます | 880 |  |

牛タン - Beef Tongue -

- | | | |
|--|------|--|
|  プラチナタン(100g)
タン1本から3人前の分量しか取れない、幻の牛タンです | 3980 |  |
| 飛騨の牛タン(80g)
超希少な逸品。特別なルートから仕入れているので売り切れごめんです | 3500 |  |
| ネギ塩タン(150g)
糸島ねぎを使用した特製ソースと一緒にどうぞ | 2480 |  |

盛り合わせ - Assorted -

- | | | |
|---|------|--|
|  本日の仙台牛赤身の3種盛り合わせ(180g)
その日の上質なお肉を3種類盛り合わせにしてご提供いたします | 2780 |   |
| 特選仙台牛3種盛り合わせ(180g) | 3980 |   |
| 特選仙台牛5種盛り合わせ(200g)
和牛フィレや飛騨の牛ハラミが入った華やかな肉プレートです | 4980 |   |
|  ホルモン3種盛り合わせ(130g)
赤辛ダレか青唐辛子のニンニクダレからお選びください | 1480 |   |
| ホルモン5種盛り合わせ(200g)
赤辛ダレか青唐辛子のニンニクダレからお選びください | 1880 |   |

表示価格はすべて税込み価格です



厳選した新鮮で良質なお肉を、100g以上をご用意いたしました。
厚切りならではの肉汁が口いっぱいに広がり
ジューシーで旨味のあるお肉を是非ご堪能ください

豪快骨付き肉&厚切りステーキ - Bone IN & STEAK -





- | | | |
|---|------|--|
| <p> 仙台牛 ざぶとんのすだれステーキ(120g)
厚切りざぶとんをレアで仕上げ
トリュフの卵ダレと一緒に召し上がってください</p> | 3480 |    |
| <p> 日本一の骨付き KINTANミスジ™(骨付き300g)
厚さ2cmで見た目はまるで極厚のステーキのようなワイルドなお肉です</p> | 3980 |  |
| <p>厚切り30日間熟成KINTAN(120g)
熟成タンの一番ジューシーで柔らかい箇所を
120gの極厚ステーキをご用意いたしました</p> | 2980 |  |
| <p>仙台牛 厚切りシャトーブリアン(100g)</p> | 6800 |  |
| <p>包み野菜セット
セット内容：サンチュ6枚 / 白菜キムチ / 白髪ねぎ
国産にんにく / サムジャン
お好みの食べ合わせで厚切り肉をお楽しみください。
サンチュはおかわり自由です</p> | 880 |   |

表示価格はすべて税込み価格です

ジューシーなタレのお肉 - Rich and Juicy -

仙台牛 カルビ(100g)	980	
仙台牛 特上カルビ(100g)	1580	
特上ロース(100g)	1880	
宮崎牛 ミスジ(60g)	2280	
 宮崎牛 サーロインの焼きすきやき (30g×2枚)	2480	 
仙台牛 シンシン(100g)	1980	
宮崎牛 イチボ(100g)	2280	
黒毛和牛 赤身(100g)	1680	
切り落とし にんにく青唐辛子ダレ(100g)	980	

ハラミのお肉 - Skirt Steak -

KINTAN 塩ハラミ(100g) 糸島ねぎを使用した特製ソースと一緒にどうぞ	1580	
PRIMEハラミ(100g) アメリカン・ビーフの最高ランク格付けのハラミです	2980	
 飛騨の牛ハラミ(100g) 希少な飛騨の牛ハラミは両面焦がし焼きでお召し上がりください	3480	

表示価格はすべて税込み価格です

塩味の焼肉
- Salt seasoned -

 仙台牛 中落ちカルビステーキ(100g)	980	
仙台牛 塩ポン酢の上カルビ(100g)	1280	
KINTAN トリュフローズ(100g) 黒トリュフをふんだんに使った極上ローズです	2480	
KINTAN 塩ハラミ(100g) 糸島ねぎを使用した特製ソースと一緒にどうぞ	1580	
PRIMEハラミ(100g) アメリカン・ビーフの最高ランク格付けのハラミです	2980	
 飛騨の牛ハラミ(100g) 希少な飛騨の牛ハラミは両面焦がし焼きでお召し上がりください	3480	
仙台牛 カメノコ(100g)	1780	
仙台牛 トモサンカク(100g)	2280	
宮崎牛 ランプ(100g)	1980	
仙台牛 ファイル(100g) 上質なファイルの柔らかさをお楽しみください	4000	
 仙台牛 厚切りシャトーブリアン(100g) シャトーブリアンは極上のステーキ	6800	
あたりどり(100g)	500	
岩手県産 白金豚(100g)	500	

ホルモン焼肉 - Hormonyaki -









KINTANは仲卸を通じて鮮度の高い国産牛ホルモンを買い付けています。
KINTANで素敵なホルモン・ライフをお楽しみください。

※ホルモンの味付けは赤辛ダレか青唐辛子のニンニクダレからお選びください












 ホルモン3種盛り合わせ(130g) 新鮮なホルモンをお楽しみください	1480	 
ホルモン5種盛り合わせ(200g)	1880	 
天肉(100g) 希少な部位です。牛のほほのお肉です	880	 
テツチャン(100g) 模様が特徴の牛の大腸です	880	 
コブチャン(100g) 牛の小腸です。脂が多く口の中で広がるプリプリの食感がたまりません！	880	 
上ミノ(100g) 第1の胃袋です。コリコリした食感をお楽しみください	880	 
ギアラ(100g) 第4の胃袋です。嚼むほどにジュワっと肉汁が溢れ、ホルモン通に人気の部位です	880	 
牛ハツ(100g) ハツは牛の心臓です。脂は少なくヘルシーでシャキシャキした食感が楽しめます	880	 
30日間熟成KINTAN 赤タン・タンカルビの2種盛り(100g) 熟成させた牛タンの先の部位、タンカルビのお肉の風味と食感をお楽しみください	880	 
厚切りレバー(100g) 新鮮なレバーは甘みがあります	880	 

表示価格はすべて税込み価格です














石焼ビビンバ - Stone Grilled Bibimbap -

石焼ビビンバ	980	  
 フォアグラとトリュフの石焼ビビンバ (ベッタラ漬・シバ漬・青ネギ)	1980	 
めんたいクリームチーズの石焼きビビンバ	1580	 








ご飯 - Rice -

ごはん (宮城県産 つや姫)	300	
10種スパイスのKINTANカレー (ひと口サイズ)	980 550	  
秘伝 ユッケジャンクッパ	980	 
コムタンクッパ	980	
クッパ	980	 
 和牛サーロインとトリュフのひとくちユッケご飯	880	 

麺 - Noodles -

氷結冷麺 (ひと口サイズ)	380	  
しこしこ冷麺	980	   
すごく辛い担担麺 (小辛、中辛、大辛、激辛、極辛からおえらびください)	980 600	 
石焼ホルモンラーメン	1280	   

スープ - Soup -

- | | | |
|--|-----|---|
| お野菜たっぷりのスープ | 880 |  |
|  秘伝 ユッケジャンスープ | 980 |   |
| フワフワたまごスープ | 880 |   |
| コムタンスープ | 880 |  |

スイーツ - Sweets -

- | | | |
|--|-----|--|
|  濃厚ピスタチオジェラート | 580 |   |
| 季節のフルーツジェラート | 580 | <small>※季節によってメニュー内容が異なりますのでアレルギー成分に関してはお近くのスタッフまでお声かけくださいませ。</small> |
| KSD バスクチーズケーキ | 780 |     |
| 和牛ガトーショコラ
バター代わりに黒毛和牛の牛脂を使用することで、
しっとりとした口どけに仕上げました | 780 |    |
|  福岡県産あまおうのアイスサンド
表参道で大人気のカフェ、CBCのスペシャルメニューを
福岡限定でお楽しみください | 890 |    |