



焼肉 Bovin d'Or

高輪は、過去と未来が交錯する場所。

150年以上前、日本初の鉄道がこの地を駆け抜け

近代日本の夜明けを告げました。

2025年9月、ニューマン高輪の誕生とともに

この街は再び世界とつながる玄関口として輝きます。

そんな高輪の新たな物語に、私たちは焼肉KINTANのスピリッツを進化させた
新業態「焼肉Bovin d'Or」のページを加えます。

「金の牛」を意味するボヴァンドール。

その名は、かつて“黄金の国ジパング”と呼ばれた

日本人の誇りと豊かさ、神秘性を想起させます。

A5ランクの仙台牛と新鮮なホルモンを主役に、和牛の魅力を世界へ発信。

職人技が光るステンドグラスや天然木材のインテリアが織りなす空間は
高輪の絶景と調和し、焼肉という日本の食文化をアートに昇華させます。

焼肉Bovin d'Orで、和牛の極みを心ゆくまでご堪能ください。

焼肉 Bovin d'Orおすすめメニュー

ワインに合う前菜3種盛り合わせ	1980	    
カルトロパッチョ ~ユッケを超えたユッケ~	3500	
極上和牛の手巻き寿司	1980	 
熟成牛タンの3種盛り合わせ(2~3人前)	3280	
とろける極上ロース	2980	
極厚フレッシュ国産レバー(6カット)	1580	  

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



スペシャル - Spécial -

当店が心を込めてお届けする、唯一無二のひと皿です
和牛本来の究極の旨味を、ぜひ生のままご堪能ください



カルトロパッチョ ~ユッケを超えたユッケ~

手でつまめるほど柔らかい、切りたての2種類のお肉を贅沢に味わう名物ユッケ

3500

極上和牛の手巻き寿司

広島県産の特上の海苔で巻いて食感をお楽しみください

1980



【生食用牛肉(ユッケ・牛握り)の販売にあたり】

当店は、保健所より認定生食用食肉取扱者等設置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います。
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

※お子様やご高齢の方、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



牛肉寿司 - Sushi au bœuf -



極上和牛の手巻き寿司

広島県産の特上の海苔で巻いて食感をお楽しみください

1980



極上とろたく巻き

太巻きはBuddhaスタイルでガブリと豪快にお召し上がりください

3480



和牛トロにぎり3貫盛り合わせ

牛肉寿司のトロ、中トロ、大トロを楽しめます

1880



和牛にぎり5貫盛り合わせ

キャビア、雲丹などのスペシャルな素材で贅を極めたお寿司です

2980



ランプのさっぱり赤身トロにぎり

さっぱりしたランプをさっと握りました。匠の技が光ります

780



イチボの中トロにぎり

少し脂を残したコクのあるイチボは絶品です

880



サーロインの大トロにぎり

サーロインのとろけるくちどけをお楽しみください

980



和牛のキャビア寿司

980



和牛の雲丹寿司

1280



【生食用牛肉(ユッケ・牛握り)の販売にあたり】

当店は、保健所より認定生食用食肉取扱者等設置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います。
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

ピクルス - Pickles -



キムチナムル4種盛り(おひとりさま)
少量の盛り合わせです。おひとりさま おひとつ、ご注文ください

580



キムチ5種盛り
白菜、野沢菜、ニラ、クリームチーズに梅干し。キムチもボヴァンドールスタイルです

980



ナムル3種盛り

880



白菜キムチ
ヤンニョンの味と量にこだわった、ピリ辛のキムチです

580



自家製クリームチーズキムチ
お肉と一緒に食べても、ワインと一緒に合わせても、とにかく相性抜群。美味です

680



大阪のおばちゃんが作った梅干しキムチ
梅干しをキムチにしてみました。甘辛感がやみつきになります。牛タンや塩肉との相性抜群です

680



韓国風 本格ニラキムチ
韓国焼肉といえばニラ。食感と香りはお肉と相性が最高です

580



信州野沢菜 激辛キムチ
北アルプス名産の野沢菜をキムチにしました。槍ヶ岳の山頂でいつか食べてみたい味です

580



大盛りもやしナムル

580



大盛り大根ナムル

480



サラダ - Salade -

玉締めしぼり胡麻油を使った
サラノバレタスのチョレギサラダ
焼肉の定番サラダ。ボヴァンドールでは玉締めしぼり胡麻油を使用しています

980



玉締めしぼり胡麻油を使った
サラノバレタスのチョレギサラダ ハーフ

480



サンチュ10枚セット キムチ付き
お肉と思ったらサンチュ! キムチと長ネギ、サンチュ味噌がついて、お替り自由です

980



ロメインレタスのダブルチーズシーザーサラダ
シャキシャキのロメインレタスに2種類のチーズをかけたフレッシュなサラダ

980



逸品 - Mets raffinés -

-  ワインに合う前菜3種盛り合わせ 1980
小さな幸せが詰まったアンティパストでお酒をもっと美味しく
(ひえひえ生雲丹のフラン/和牛ユッケの一口アミューズ/クリームチーズのキムチ)
-  トリュフ薫る和牛ミニチーズバーガー 780
トリュフバターとトリュフ海苔で挟まれた豪華なチーズバーガー。芳醇な香りに思わずムフフ...
- 生雲丹のフラン 1480
- とろとろコムタンの塩モツ煮込み 880
産地直送の新鮮な国産ホルモンをコムタンでとろとろに煮込みました。瓶ビールと一緒に



韓国海苔 - BEURRE -

- BEURRE バター韓国海苔 バター 300
濃厚なバター風味の韓国海苔。ほくほくごはんに卵をかけて海苔と一緒に食べたら感動します
- BEURRE バター韓国海苔 トリュフ 300
一番人気のトリュフの韓国海苔。パッケージも可愛いからお土産にもどうぞ
- BEURRE バター韓国海苔 明太子 300
ピリ辛の明太子風味がワタシスキデス。お肉とキムチを巻いて食べたい！
- BEURRE 9個BOX SET 2980
限定販売です。お土産にどうぞ



焼き野菜 - Légumes grillés -

- 焼き野菜の盛り合わせ 1280
サラダと焼き野菜を食べて、お肉と野菜のバランスがよいお食事を
- エリンギ 500
- 山芋 600
- ズッキーニ 600
- アスパラ 780
- 肥後の赤茄子 600
- アワビダケ 780
- てんけいこ 1200





牛タン - Langue de bœuf -

さっぱりネギ塩牛タン

2480



飛騨の牛タン

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

4500



プラチナ牛タン

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

4980



熟成牛タン - Langue de bœuf affinée -

熟成牛タンの3種盛り合わせ (2〜3人前)

温度と湿度、風向きを管理した熟成タン専用の熟成庫で
30日間ドライエイジングを行い、秘伝のタレで味付けをした究極の牛タンです。
ぜひお召し上がりください

3280



熟成牛タンの3種盛り合わせ (3〜4人前)

4500



極厚熟成牛タン (120g)

熟成タンが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

4500



仙台牛 - Bœuf de Sendai -

全国で唯一、肉質等級が最高の「5」に格付けされないと
呼称が許されないブランドの仙台牛。
約30カ月もの長期間をかけて丁寧に肥育されているため、
霜降りは弾ける美味しさ、ジューシーな味わいが特徴で
赤身は濃厚な旨味、力強い味わいを楽しめます。
Bovin d'Orでは最上級の「A5」に格付けされた
仙台牛のみを厳選して仕入れています。

仙台牛ロース - Longe de bœuf Sendai -



とろける極上ロース

サーロインを手切りにして食感にこだわった極上のロースです
片面をじっくり焼いてとろけるうまみをご賞味ください

2980



上ロース(タレ)

2280



ミスジ(タレ)

2780



骨付きミスジステーキ™

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

5500



骨付きミスジステーキ™ ハーフ

2750



塩にんにくロース

1580



ざぶとんの出汁しゃぶ焼き

和牛のざぶとんをレアで仕上げ、さっぱりしたお出汁と一緒に召し上がってください

2780



大判サーロインの出汁しゃぶ焼き

3480



仙台牛カルビ - Viande de bœuf galbi Sendai -

カルビ	1780	 小麦
背徳のにんにくカルビ ニンニクの誘惑…明日を気にする背徳のお味。YES !ニンニクパワーだ焼肉!!	1980	 小麦
カミノミ	1980	 小麦
特上カルビ	2480	 貝類
中落ちカルビ	1280	 小麦

仙台牛赤身 - Viande rouge de bœuf Sendai -

モモ(タレ)	1680	 小麦
カメノコ(タレ)	1880	 小麦
シンシン(タレ)	1980	 小麦
トモサンカク(塩)	2380	 貝類
ランプ(タレ)	2680	 貝類
イチボ(タレ)	2780	 小麦
 厳選赤身のすだれステーキ 仙台牛の厚切り赤身肉をレアで仕上げ、トリュフの玉子ダレと一緒に召し上がってください	2980	 小麦  卵  貝類
フィレ 100gのフィレステーキ。柔らかさをお楽しみください	3980	 貝類
 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です	5980	 貝類

ハラミ - Outside Skirt -

ネギ塩ハラミ

1980 

上ハラミ

ジューシーでボリュームー!

2980 



飛騨牛の特上ハラミ

3980 

ホルモン - Abats de wagyu -

芝浦の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。

素敵なおホルモン・ライフをお楽しみください

※ホルモンの味付けは塩か辛味噌ダレ、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

芝浦から取り寄せた新鮮なホルモンをお楽しみください

1580  

ホルモン5種盛り合わせ

1980  



極厚フレッシュ国産レバー(6カット)

キメの細かい部分だけを厚切りにした贅沢なレバーです。厚い鉄板で仕上げたレバーは絶品

1580   

国産牛レバー

新鮮なレバーは濃厚なコクと自然な甘味が絶妙なバランスで心を満たします

980   

天肉

希少な部位です。牛のほほのお肉です

880  

牛ハツ

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  

テツチャン

模様が特徴的な牛の大腸です

880  

コブチャン

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  

ギャラ

第4の胃袋です。噛むほどにジューっと肉汁が溢れ、ホルモン通に人気の部位です

880  

上ミノ

第1の胃袋です。コリコリした食感をお楽しみください

980  



盛り合わせ - Plateau de bœuf -

- | | | | |
|--|------|--|---|
| タン・カルビ・ハラミのトリプルセット (2~3名様用) | 4980 | 
小麦 | 
貝類 |
| タン・カルビ・ハラミのトリプルセット (4~5名様用) | 6980 | 
小麦 | 
貝類 |
| 仙台牛赤身の3種盛り合わせ
その日の上質なお肉を盛り合わせにてご提供いたします | 3480 | 
小麦 | 
貝類 |
| ハラミの豪華3種盛り合わせ | 4980 | 
小麦 | 
貝類 |
|  厚切りミスジ・ロース・厳選赤身の仙台牛3種盛り合わせ | 4800 | 
小麦 | 
貝類 |
|  ファイルと赤身の仙台牛3種盛り合わせ
仙台牛ファイルが入った華やかな盛り合わせです | 6980 | 
小麦 | 
貝類 |
| ホルモン3種盛り合わせ
塩か辛味噌ダレ、青唐辛子のニンニクダレからお選びください | 1580 | 
小麦 | 
貝類 |
| ホルモン5種盛り合わせ
塩か辛味噌ダレ、青唐辛子のニンニクダレからお選びください | 1980 | 
小麦 | 
貝類 |

鶏 豚 - Volaille et porc -

- | | | | |
|-----------------|-----|---|---|
| 菜彩鶏(タレ) | 580 | 
小麦 | |
| 国産皮付き豚 コチュジャンタレ | 880 | 
小麦 | |
| 国産皮付き豚とサンチュセット | 880 | 
えび | 
小麦 |



土鍋ご飯

- Riz cuit en pot de terre -



フォアグラとトリュフの炊き込みご飯

米から土鍋で炊き上げた、炊き立ての炊き込みご飯です

2580



石焼ビビンバ

- Bibimbap en bol de pierre -

石焼ビビンバ

980



チーズビビンバ

チーズのまろやかさとスパイシーさが絶妙なビビンバを石鍋で仕上げています

1280



ご飯

- Le riz -

ごはん 宮城県産 つや姫

大盛り (280g)

580

中盛り (200g)

480

小盛り (150g)

400

牛タンのカシ米尔カレー

オリジナルブレンドのスパイスで作るカシ米尔カレーです

1280



牛タンのカシ米尔カレー(一口サイズ)

780



フワフワたまごクッパ

玉子のクッパはやさしいお味です

980



コムタンクッパ

1180

秘伝 ユッケジャン クッパ

オリジナルブレンドの練り唐辛子を加えることでスープの深みと辛さが引き立ちます

1180



渡り蟹のユッケジャンクッパ

蟹のコク、辛さの深み。これは止まらない…

1480



麺 - Nouilles -

すだちの氷結冷麺（一口サイズ）
スープがシャーベット状の冷たい冷麺です。お口直しにもぴったり

480



麻辣担担麺（1辛、2辛、3辛、超辛）
辛さの中にコクがある麻辣をお好みの辛さで

780

ハーフ

600



まろやか豆乳担担冷麺
辛さの奥にひろがる豆乳のやさしさ。大人のための冷やし担担麺

1280

ハーフ

780



さっぱり塩香味冷麺
自家製スープと麺に、お酢の爽やかな酸味をひとさじ。
さっぱりとキレのある一杯です

1280

ハーフ

780



スープ - Soupe -

フワフワたまごスープ

780



お野菜たっぷりのスープ

780



コムタンスープ

980

秘伝 ユッケジャンスープ

980



渡り蟹のユッケジャンスープ

1280



スイーツ - Desserts -

季節のフルーツジェラート

550

※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。

Wピスタチオジェラート

680

チョコレートとベリーソースがピスタチオの濃厚な美味しさを引き立てます



TAKANAWAチーズケーキ

780

焼肉の熱を感じた後は、冷たくてクリーミーなひとときを、あなただけのご褒美に



クラシッククリームブリュレ

780

香ばしいカラメルをパリッと割る、甘い後味を楽しんで、特別なひとときを



さっぱりフルーツポンチ

880



とろけるフォンダンショコラ

880

