



恵比寿焼肉 kintan

2013年7月 恵比寿焼肉 kintan は誕生しました

数多の焼肉の名店が軒を連ねている恵比寿
イタリアン、フレンチ、の有名店も多く
日本一のレストラン激戦区と言っても過言ではありません

そんな恵比寿に、私たちが最初にお店を出した理由はただ1つ
焼肉レストランとして、新しい挑戦をするには絶好の場所だったからです

恵比寿に来る人達は、お洒落をして、食事とその雰囲気を楽しみます
デートや会食、お祝いや記念日。様々なシーンで使われるレストラン

そんな大人達に愛される焼肉レストランになりたい

お肉を中心に仲間が集う。語らう。祝う
熟成タン・ユッケ・牛肉寿司・赤身肉とワインのマリアージュ

“カジュアル・リッチな大人の焼肉レストラン KINTAN ”

恵比寿焼肉 kintanを心ゆくまでお楽しみください

恵比寿焼肉 kintanおすすめメニュー

日本一のサーロイン・ユッケ ハーフ&ハーフ™	3980	 小麦  卵
30日間熟成 KINTAN (2~3名様用)	2980	 貝類
有田牛 厳選赤身3種盛り合わせ (2~3名様用)	3480	 小麦  貝類
有田牛 極厚リブロースステーキ 塩 (200g) ※数量限定	3980	 貝類
フォアグラとトリュフの石焼ビビンバ	2580	 小麦  牛乳



恵比寿焼肉 kintanは
お客様の「おいしい」のために
宮崎県 有田牧場「有田牛」を選びました



「最後の一口までおいしい」

口に入れた瞬間にほどける脂
有田牛の雌牛は、脂の融点が人の体温よりも低く
オレイン酸を豊富に含むため、脂が軽やか
最後の一枚まで飽きずに楽しめます



「豊かな自然が育む、有田牛」

～尾鈴山が育む天然水～

年間約3,000mmもの雨が降る尾鈴山
森に降った雨は幾重もの地層を通り抜け
豊富なミネラルを含んだ天然水となります
有田牧場では、地下100mから汲み上げた天然水をすべての牛舎に供給しています

～牛が心地よく過ごせる牛舎～

広大な敷地に建てられた牛舎は、風通しと日当たりを大切に設計されています
自然の風や陽の光を取り込み、牛がのびのびと過ごせる環境づくりも
有田牧場が大切にする品質へのこだわりです



世界が認めた品質

世界でも屈指の権威を誇るステーキコンテスト「World Steak Challenge」
世界各国から500点を超えるステーキが出品され
専門家によるブラインド審査が行われます
2025年、有田牛は和牛生産者として初めて「生産者部門グランプリ」と
「和牛部門金賞」を受賞。世界にその品質が認められました

その評価は、世界一を目指した結果ではありません
牛を健康に育てること
最後の一口までおいしい和牛をつくること

その一つひとつの積み重ねが、世界に認められた品質へとつながっています



ユッケ - Carpaccio -

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



日本一のサーロイン・ユッケ ハーフ&ハーフ™

3980



KINTAN名物！写真を撮ってよし、見てよし、食べて良しの3拍子揃ったスペシャルメニュー

日本一美味しい KINTANトリプルユッケ™

4500



～サーロイン・イチボ・ランプ～

KINTAN新名物！一皿で3種類の生肉が楽しめる豪華なユッケ

和牛ユッケのサルサ・デ・ピーニャ

2480



パイナップルの甘さと、サルサソースがお肉の旨味を引き立てる豪華な生春巻き

【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



牛肉寿司 - Beef Sushi -



極上サーロインのとろけるとろタクの太巻き

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

2980



和牛トロにぎり 3貫盛り合わせ

KINTAN名物！牛肉寿司のトロ、中トロ、大トロを楽しめます

1980



和牛にぎり 5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

2780



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



ジューシーなミスジにぎり

人気の希少部位、ミスジを豪快に炙った握りです

980



和牛のトリュフ寿司

880



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

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4種盛り 480  
少量の盛り合わせです。おひとりさま、おひとつずつご注文ください

みんなで食べよう キムチ5種盛り 980  
白菜、野沢菜、ニラにクリームチーズに梅干し。キムチもKINTANスタイルです

さっぱりナムル3種盛り 780 

白菜キムチ 450 
ヤンニョンの味と量にこだわった、ピリ辛のキムチです

大阪のおばちゃん作った梅干しキムチ 780  
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

 自家製クリームチーズキムチ 450    
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

信州野沢菜 激辛キムチ 450  
北アルプス名産の野沢菜をキムチにしました

韓国風 本格ニラキムチ 450   
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

大盛りもやしナムル 450

大盛り大根ナムル 450

ゼンマイとキクラゲのナムル 450 

サラダ - Fresh Vegetables -

玉締めしぼり胡麻油を使ったチョレギサラダ 980 
焼肉の定番サラダ。KINTANでは玉締めしぼり胡麻油を使用しています

玉締めしぼり胡麻油を使ったチョレギサラダ ハーフ 580 

ロメインレタスのダブルチーズシーザーサラダ 1280   

サンチュ10枚セット キムチ付き 980  
お肉といったらサンチュ！キムチと長ネギ、サンチュ味噌がついて、お替り自由です

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



逸品

- Kintan Style -

フレッシュオイスター ヤンニョム仕立て 780

生牡蠣のクリーミーな旨味と、ヤンニョムのコクが絶妙にマッチした絶品おつまみです



和牛のセビーチェ 680

ペルーの伝統的な魚介のマリネをオマージュした甘酸っぱい逸品



トリュフ薫る有田牛ミニチーズバーガー 680

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...



有田牛スパモッチ風ミニバーガー 680

有田牛のバティを使いサルサハラペーニョ、チーズで仕上げた絶品バーガー



国産芹の炒めナムル 580

せりという漢字は斧に似ていて芹と書きます。香りと苦みが癖になる大人の逸品です



とろける生雲丹のフラン 1280

生雲丹を乗せたお出汁で作ったクリーミーな洋風茶碗蒸しです



焼き野菜

- Grilled Vegetables -

焼き野菜の盛り合わせ 980

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 480



山芋 480



ズッキーニ 580



アスパラ 680



赤茄子 580



極厚禅丸しいたけ 580





熟成牛タン - Aging Beef Tongue -



30日間熟成 KINTAN (2〜3名様用)

2980



温度と湿度、風向きを管理したKINTAN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

30日間熟成 KINTAN (3〜4名様用)

4500



厚切り30日間熟成 KINTAN (120g)

4500

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

牛タン - Beef Tongue -

さっぱりネギ塩牛タン

1380



有田牛 黒タン 塩 (20g×4枚)

4500



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



国産牛 プラチナ牛タン 塩 (25g×4枚)

5980



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



ロース - Beef Loin -

- | | | | |
|--|--|------|--|
| | 有田牛 とろける極上ロース (25g×4枚)
有田牛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旨味をご賞味ください | 2980 | |
| | 有田牛 上ロース タレ (120g)
有田牛の濃厚な肉の旨みが溢れる上質な肩ロース | 1980 | |
| | 有田牛 ミスジ タレ (30g×2枚)
融点の低い雌牛の上質な脂と肉の旨味をお楽しみください | 2280 | |
| | 有田牛 ざぶとんの出汁しゃぶ焼き (30g×2枚)
有田牛のざぶとんをレアで仕上げ、さっぱりとしたお出汁と一緒に召し上がってください | 2780 | |
| | 有田牛 ざぶとんの焼きすきやき (30g×2枚)
有田牛のざぶとんをレアで仕上げ、こだわりの濃厚な卵を絡めて
ひとくちご飯と一緒に | 2780 | |
| | 有田牛 大判サーロインの出汁しゃぶ焼き (50g×2枚) | 3480 | |
| | 有田牛 大判サーロインの焼きすきやき (50g×2枚) | 3480 | |
| | 有田牛 極厚リブローズステーキ 塩 (200g)
世界が認めた有田牛のロース。旨味、風味、口溶けの良い脂質。
全てが揃った極上のリブローズを極厚カットのステーキで豪快に
※数量限定 | 3980 | |



カルビ - Short Rib -

有田牛 並カルビ タレ (20g×4枚) 1280

有田牛 おろしポン酢でさっぱり塩上カルビ (20g×4枚) 1680 

有田牛 特上カルビ 塩 (20g×4枚) 1980 

口溶けの良いジューシーな脂は、くどさを一切感じず、旨味だけを口に残します

 有田牛 背徳のにんにくカルビ ニンニクダレ (20g×4枚) 1480  

ニンニクの魅惑…明日を気にする背徳のお味。YES! ニンニクパワーだ焼肉!

有田牛 切り落とし 青唐辛子のニンニクダレ (120g) 1680

バラを中心とした旨みの強いお肉を青唐辛子のニンニクダレで。さっと炙ってお楽しみください

鶏 豚 - Chicken and Pork -

千葉県産 白姫豚 タレ (15g×6枚) 780 

千葉県産 匠豚の中から厳選された雌の豚肉。サツパリとしながらも味わい深い厳選銘柄豚

千葉県産 白姫豚 タレ (15g×6枚) とサンチュセット 1480  

サンチュ 6 枚、白菜キムチ、ニンニク、ネギ、サムジャンとご一緒に

菜彩鶏 タレ (20g×5枚) 480 



赤身

- Lean Meat -



有田牛 厳選赤身3種盛り合わせ (2~3名様用) (20g×9枚)

その日の上質な赤身肉を3種類盛り合わせにしてご提供いたします

3980



有田牛 モモ タレ (20g×4枚)

タレに合わせた薄切りカットのモモ肉をコク深い特製ローズダレで。

さっと炙ってお召上がりください

1480



有田牛 カメノコ タレ (20g×4枚)

カメノコをコク深い特製ローズダレで。さっと炙ってレアでお召上がりください

1880



有田牛 シンシン タレ (20g×4枚)

旨みが凝縮されたシンシンをコク深い特製ローズダレで。

さっと炙ってレアでお召上がりください

1880



有田牛 トモサンカク 塩 (20g×4枚)

芳醇な香りで口溶けの良い上品なサシ(脂)と赤身肉の旨みを楽しめる贅沢な部位

1980



有田牛 ランプ 塩 (20g×4枚)

サッパリとしながらもジュワッと広がる肉汁を堪能できる上質な赤身肉

2380



有田牛 イチボ 塩 (20g×4枚)

表面の脂をあえて残すのがKINTAN流。口いっぱいに広がる旨みをぜひお楽しみください

2380



本日の有田牛 厳選赤身肉 (120g)

※味付けやカットのgはお肉に合わせて変わります。

ネクタイ・うわミスジ・肩ロース・クリミ・トウガラシ・センボン・シキンボ・ナカニク等。スタッフまでお尋ねください

2580



フィレ

- Tenderloin -



有田牛 フィレ 塩 (100g)

デート、フィレ・ミニョン部位に合わせたカットでご提供いたします

3980



有田牛 シャトーブリアン 塩 (100g)

世界一の称号を授かった有田牛の極上シャトーブリアンステーキ

5980





ハラミ - Outside Skirt -

ネギ塩ハラミ 塩 (25g×4枚)

1980



 PRIMEハラミ 塩 (25g×4枚)

2780



 有田牛 ハラミ 塩 (25g×4枚)

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



ホルモン - Offal -

生産者から鮮度の高いホルモンを直接買付けています。
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

 有田牛 ホルモン3種盛り合わせ (2~3名様用)

1580



有田牛 ホルモン5種盛り合わせ (3~4名様用)

2280



有田牛 極厚フレッシュレバー (20g×6)

きめの細かい部分だけを厚切りにした贅沢なレバーです

1580



有田牛 天肉 (15g×6枚)

超希少な牛のほほのお肉です

980



有田牛 テッチャン (20g×5枚)

模様が特徴的な牛の大腸です

880



有田牛 コプチャン (20g×5枚)

牛の小腸。プリプリな食感がたまりません！

880



有田牛 上ミノ (20g×5枚)

牛の第1胃袋です。コリコリとした食感をお楽しみください

980



有田牛 ギアラ (15g×6枚)

牛の第4胃袋。コリコリとした食感とジュワツと広がる肉汁が楽しめる
ホルモン通に人気の部位

880



有田牛 ハツ (20g×5枚)

牛の心臓。ヘルシーでシャキシャキとした食感がたのしめます

880



表示価格はすべて税込み価格です



盛り合わせ - Assorted -

- | | | | |
|---|---|-------------|--|
|  | タン・カルビ・ハラミのトリプルセット (2~3名様用)
熟成タン20g×2枚 熟成タン先20g×1枚 熟成タンカルビ 15g×1枚
有田牛上カルビ 20g×3枚 PRIMEハラミ 25g×3枚 | 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)
熟成タン20g×4枚 熟成タン先20g×2枚 熟成タンカルビ 15g×2枚
有田牛上カルビ 20g×6枚 PRIMEハラミ 25g×4枚 | 7980 |  
小麦 貝類 |
| | ハラミの豪華3種盛り合わせ (2~3名様用)
有田牛ハラミ25g×2枚 PRIMEハラミ 25g×2枚 塩ハラミ 25g×2枚 | 3980 |  
小麦 貝類 |
|  | 有田牛 厳選赤身3種盛り合わせ (2~3名様用)
その日の上質な赤身肉を3種類盛り合わせにしてご提供いたします | 3980 |  
小麦 貝類 |
| | とろける極上ロースとジューシーな有田牛の3種盛り合わせ
有田牛の極上ロース 25g×2枚 有田牛ざぶとん30g×2枚 有田牛みすじ30g×2枚 | 5500 | 
貝類 |
|  | フィレと赤身の有田牛3種盛り合わせ (2~3名様用)
有田牛フィレ 30g×2枚 有田牛ざぶとん30g×2枚 有田牛 本日の厳選赤身肉20g×2枚 | 5980 | 
貝類 |
|  | 有田牛 ホルモン3種盛り合わせ (2~3名様用)
塩か辛味噌だれ、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 |
| | 有田牛 ホルモン5種盛り合わせ (3~4名様用)
塩か辛味噌だれ、青唐辛子のニンニクダレからお選びください | 2280 |  
小麦 貝類 |



石焼ビビンバ - Stone Grilled Bibimbap -

石焼ビビンバ

980



粉雪チーズの石焼ビビンバ

1280



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)

2580



ご飯 - Rice -

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

有田牛のカシミールカレー

1280

オリジナルブレンドのスパイスで作るカシミールカレーです



有田牛のカシミールカレー (ひと口サイズ)

780



フワフワたまごクッパ

980

こだわりの地鶏の卵を使ったやさしいお味のたまごクッパ



 じっくり煮込んだ有田牛のとろとろコムタンクッパ

980

有田牛の骨やお肉、ホルモン等を3日間じっくり煮込んだ
旨味が溢れる濃厚なコムタンクッパ



秘伝 ユッケジャン クッパ

1180

オリジナルブレンドの練り唐辛子を加えることで深みと辛さが引き立ちます



 渡り蟹のユッケジャンクッパ

1480

蟹のコク、辛さの深み。これは止まらない…





麺 - Noodles -

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



じっくり煮込んだ有田牛のとろとろコムタンラーメン

有田牛の骨やお肉、ホルモン等を3日間じっくり煮込んだ旨味が溢れる
濃厚な石鍋コムタンラーメン

980



しこしこ冷麺

980

ハーフ 680



スープ - Soup -

フワフワたまごスープ

550



お野菜たっぷりのスープ

680



じっくり煮込んだ有田牛のとろとろコムタンスープ

有田牛の骨やお肉、ホルモン等を3日間じっくり煮込んだ旨味が溢れる
濃厚なコムタンスープ

880



秘伝 ユッケジャンスープ

780



渡り蟹のユッケジャンスープ

980



スイーツ - Sweets -

Bella Frutta "濃厚"フルーツジェラート

680



Bella Frutta代官山イチオシの本気の一品。フレッシュフルーツ100%の果実を感じる濃厚ジェラート。
2種類のフレーバーからお選びください。※時期によりフレーバーが変わります。スタッフまでお尋ねください

Wピスタチオジェラート

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

680



バスクチーズケーキ

780



クラシッククリームブリュレ

香ばしいカラメルをバリッと割る、甘い後味を楽しんで、特別なひとときを

780

