



原宿焼肉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	 
30日間熟成 KINTAN (2〜3名様用)	2980	
スパモッチ風ミニバーガー	680	  
厳選和牛赤身の3種盛り合わせ	2980	 
フォアグラとトリュフの石焼ビビンバ	2580	 

“原宿発”のグローバルな焼肉レストラン KINTANを目指して

世界中のラグジュアリー・ブランドが軒を連ねる、緑溢れる参道。そこから一歩裏に入れば、個性的で意欲溢れるデザイナーのブランドやアート、雑貨屋が軒を連ねる。ここは東京いや、日本で随一のファッション・タウン。近年は「食のファッション化」も加速し、“日本初上陸”の冠を持ったチェーンや店舗が多数上陸。まさに、「衣・食の情報発信基地」として街の価値や重要性がますます高まり、原宿・表参道エリアは、日本だけでなく、世界中の多くの人々を惹きつけています。

場所を原宿にフォーカスすると、特に原宿は日本の若者が集まるのはもちろん、外国人のガイドブックにも掲載され今や観光スポットになった日本を代表する街。今回は、日本にお住いの外国人や日本を訪れる外国人観光客を意識し、日本を訪れる様々なお客様が求める焼肉レストランであるべく、グローバルに通じる焼肉レストラン KINTANを意識した空間デザインを構築したいと考えています。

原宿から世界に発信する、グローバルな焼肉レストラン KINTAN。

緑に囲まれたCASCADE HARAJUKUの空間を最大限に活用し、木のあたたかみと優しさ、光を感じるモダン・ジャパニーズの空間デザインです。上質の日本的な空間で、カジュアルに焼肉とワインを自分らしくアレンジして楽しんでいただきたい。

日本から、世界へ

“KINTAN 第2章”は原宿から始まります。



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！写真を撮って良し、見て良し、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

焼かない黒毛和牛の生ハンバーグ™ バゲット付き

2980



ソブラサーダというスペイン肉料理をオマージュしたKINTANの生食定番。

生ハンバーグは和牛サーロイン50%、赤身肉50%で手でごねられ、作りたての柔らかさをお楽しみいただけます

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



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	2980	 
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		
 和牛トロにぎり 3貫盛り合わせ	1980	 
KINTAN名物！牛肉寿司のトロ、中トロ、大トロを楽しめます		
和牛にぎり 5貫盛り合わせ	2780	 
牛肉寿司のトロ、中トロ、大トロを楽しめます		
ランプのさっぱり赤身トロにぎり	780	
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		
イチボの中トロにぎり	880	
少し脂を残したコクのあるイチボは絶品です		
サーロインの大トロにぎり	980	
サーロインのとろけるくちどけをお楽しみください		
ジューシーなミスジにぎり	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 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	 
	みんなで食べよう キムチ5種盛り 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	980	 
	さっぱりなナムル3種盛り	780	
	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	480	 
	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	 
	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	  
	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	 
	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	 
	大盛りもやしナムル	580	
	大盛り大根ナムル	480	
	ゼンマイとキクラゲのナムル	580	

サラダ

- Fresh Vegetables -

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。KINTAN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	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 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	 

韓国海苔

- BEURRE -

BEURRE バター韓国海苔 バター 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	300	
BEURRE バター韓国海苔 トリュフ 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	300	
BEURRE バター韓国海苔 明太子 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！	300	
BEURRE 9個BOX SET 限定販売です。お土産にどうぞ	2980	

表示価格はすべて税込み価格です



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		
	トリュフ薫る和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...		
	スパモッチ風ミニバーガー	680	  
	和牛のパ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	
	せりという漢字は芹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煮込みました。瓶ビールとご一緒に		
	生雲丹とトリュフのフラン	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		
	あつあつレバーのレモンバターステーキ	1500	 
	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		

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	

表示価格はすべて税込み価格です



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



極厚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



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

3980



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





ロース
- Beef Loin -



とろける極上ロース (20g×5枚)

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

3280



上ロース タレ (100g)

1980



ミスジ タレ (30g×2枚)

2280



日本一の骨付き KINTANミスジ™ (骨付き300g)

4980



日本一の骨付き KINTANミスジ™ ハーフ

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

2750



塩にんにくロース (100g)

1580



和牛ざぶとん (20g×5枚)

2980



和牛ざぶとんの出汁しゃぶ焼き (30g×2枚)

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



大判和牛サーロインの出汁しゃぶ焼き (60g×2枚)

3480





カルビ
- Short Rib -

和牛カルビ タレ (20g×5枚) 1480 

 背徳のにんにく和牛カルビ (20g×5枚) 1680 
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！！

おろしポン酢でさっぱり塩上カルビ (20g×5枚) 1880  

特上カルビ 塩 (20g×5枚) 1980 

ジューシー中落ち和牛カルビ タレ (20g×5枚) 1280 



赤身
- Lean Meat -

モモ タレ (20g×5枚)	1680	
カメノコ タレ (20g×5枚)	1880	
シンシン タレ (20g×5枚)	1980	
トモサンカク 塩 (20g×5枚)	2380	
ランプ タレ (20g×5枚)	2680	
イチボ タレ (20g×5枚)	2780	
 厳選赤身のすだれステーキ (120g) 和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	2580	  
フィレ 塩 (100g) 100gのフィレステーキ。柔らかさをお楽しみください	3980	
 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	



ハラミ - Outside Skirt -

ネギ塩ハラミ (25g×4枚)	2380	
厚切りPRIMEハラミ 塩 (60g×3枚) ジューシーでボリュームー!	4500	
 厚切り飛騨の牛ハラミ 塩 (60g×3枚)	5000	
厚切りPRIMEハラミとKINTAN塩ハラミの食べ比べ	3980	

ホルモン - Offal -

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 (2~3名様用) 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 (2~3名様用)	2280	 
 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	880	  
天肉 希少な部位です。牛のほほのお肉です	880	 
テッチャン 模様が特徴の牛の大腸です	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	 
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	 
ギアラ 第4の胃袋です。噛むほどにジューツと肉汁が溢れ、ホルモン通に人気の部位です	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	 



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）	4980	 小麦	 豚肉
	タン・カルビ・ハラミのトリプルセット（4〜5名様用）	7980	 小麦	 豚肉
	厳選和牛赤身の3種盛り合わせ（2〜3名様用） その日の上質なお肉を盛り合わせにしてご提供いたします	2980	 小麦	 豚肉
	ハラミの豪華3種盛り合わせ（2〜3名様用）	4980	 小麦	 豚肉
	厚切りミスジ・ロース・厳選赤身の和牛3種盛り合わせ	4980	 小麦	 豚肉
	とろける極上ロースとジューシーな和牛の3種盛り合わせ	5500	 小麦	 豚肉
	フィレと赤身の和牛3種盛り合わせ（2〜3名様用） 和牛フィレが入った華やかな盛り合わせです	5980	 小麦	 豚肉
	ホルモン3種盛り合わせ（2〜3名様用） 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	 豚肉
	ホルモン5種盛り合わせ（2〜3名様用） 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	2280	 小麦	 豚肉

鶏 豚

- Chicken and Pork -

菜彩鶏 タレ	480	 小麦	
千葉県産 白姫豚 タレ	780	 小麦	
千葉県産 白姫豚とサンチュセット	1480	 えび	 小麦



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

牛肉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



牛肉のカシミールカレー (ひと口サイズ)

780



フワフワたまごクツパ

980

玉子のクツパはやさしいお味です



コムタンクツパ

980

秘伝 ユツケジャン クツパ

1180

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



渡り蟹のユツケジャンクツパ

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



しこして冷麺

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



コムタンスープ

780

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

- Sweets -

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ま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

バスクチーズケーキ

780



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

