

Kintan

神楽坂焼肉

花街のころの面影を残す石畳、大学やフランス関連の施設、

日本で唯一の「逆転式一方通行」。

時代、国、世代を超えて、文化が交錯し独特の風情を醸し出す神楽坂。

そこでは日本を代表する高級和食店やフレンチレストランでの会食に接待、

路地裏にある会員制BAR、カジュアルなお店での飲み会、

女子会にデート、食の楽しみ方も色とりどり。

さまざまな路線が行きかう便利さもあって、平日週末を問わず多くの大人たちで賑わっている。

その神楽坂の大人たちにKINTANを選んでもらうために考えたこと、それは“KINTANらしさ”。

神楽坂を“焼肉KINTANの集大成”と位置づけ、

「金の舌を持つ大人達を唸らせるお肉とワイン、カジュアル・リッチな焼肉レストラン」

というブランドの原点に立ち返った店作りをしました。

デザインコンセプトは、“焼肉とワインをカジュアルに楽しめるKINTANのCASA(家)”。

ワイナリーのゲストハウスのような特別な空間は、

開放的なレストランエリアと9つの個室からなり、様々なシーンや気分に合わせて使えます。

またカリフォルニアを代表するワイナリー、ベリンジャーと提携し、

日本初上陸のワインを、限定入荷。

日本でこのワインが楽しめるのは神楽坂焼肉Kintanのみ。

本場のワインとKINTANの焼肉を、心ゆくまでお楽しみください。

神楽坂焼肉 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	 



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



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%で手でこねられ、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



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

ピクルス - Pickles -

	おひとりさま キムチ4種盛り	580	 
	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		
	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		
	さっぱりなナムル3種盛り	780	
	白菜キムチ	480	 
	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	680	 
	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	680	  
	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		
	信州野沢菜 激辛キムチ	580	 
	北アルプス名産の野沢菜をキムチにしました。檜ヶ岳の山頂でいつか食べてみたい味です		
	韓国風 本格ニラキムチ	580	 
	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	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	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 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	980	 
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		

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。ほくほくごはんを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

ペレ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レサハラペーニョ、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の極厚ステーキで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上がりください

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 
小麦



背徳のにんにく和牛カルビ (20g×5枚)

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!!

1680 
小麦

おろしポン酢でさっぱり塩上カルビ (20g×5枚)

1880  
小麦 貝類

特上カルビ 塩 (20g×5枚)

1980 
貝類

ジューシー中落ち和牛カルビ タレ (20g×5枚)

1280 
小麦



赤身 - Lean Meat -

モモ タレ (20g×5枚) 1680 小麦

カメノコ タレ (20g×5枚) 1880 小麦

シンシン タレ (20g×5枚) 1980 小麦

トモサンカク 塩 (20g×5枚) 2380 貝類

ランプ タレ (20g×5枚) 2680 貝類

イチボ タレ (20g×5枚) 2780 小麦

 厳選赤身のすだれステーキ (120g) 2580 小麦 卵 貝類
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

フィレ 塩 (100g) 3980 貝類
100gのフィレステーキ。柔らかさをお楽しみください

 厚切りシャトーブリアン (100g) 5980 貝類
シャトーブリアンは極上のステーキです



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	 小麦	 貝類	
ホルモン5種盛り合わせ (2〜3名様用)	2280	 小麦	 貝類	
 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	 小麦	 落花生	 大豆
国産牛レバー	880	 小麦	 落花生	 大豆
天肉 希少な部位です。牛のほほのお肉です	880	 小麦	 貝類	
テッチャン 模様が特徴の牛の大腸です	880	 小麦	 貝類	
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	 小麦	 貝類	
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	 小麦	 貝類	
ギアラ 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	 小麦	 貝類	
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	 小麦	 貝類	



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



タン・カルビ・ハラミのトリプルセット（4〜5名様用） 7980



厳選和牛赤身の3種盛り合わせ（2〜3名様用） 2980

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



ハラミの豪華3種盛り合わせ（2〜3名様用） 4980



厚切りミスジ・ロース・厳選赤身の和牛3種盛り合わせ 4980



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



フィレと赤身の和牛3種盛り合わせ（2〜3名様用） 5980

和牛フィレが入った華やかな盛り合わせです



ホルモン3種盛り合わせ（2〜3名様用） 1580

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5種盛り合わせ（2〜3名様用） 2280

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



鶏 豚

- Chicken and Pork -

菜彩鶏 タレ 480



千葉県産 白姫豚 タレ 780



千葉県産 白姫豚とサンチュセット 1480





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



フワフワたまごクッパ

980

玉子のクッパはやさしいお味です



コムタンクッパ

980

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スープの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…



表示価格はすべて税込み価格です



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



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

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



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



※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がけくださいませ。