

渋谷焼肉 KINTAN

“開かれた街、つながる街、渋谷”

渋谷カルチャーにはあえて染まることなく、
40代の大人がもう一度渋谷に行きたいと思うお店にしたい。
リラックスした空間も大切だけど、背筋がピンッと伸びる、
ちょっとした緊張感、スパイスが欲しい。

刺激があり、くつろげる場所。

店内のデザインは「渋谷の街」を表現したシンボリックなロゴと個室のカラーデザイン。
IT企業が多く存在する渋谷らしいデジタルなニュアンスの文字デザインと、
渋谷に乗り入れる電車のカラーを表現しました。

レストランエリアは外の環境との一体感を大切に、グリーンを多用しています。
また鏡と自然の光とライティングを活用することで、
ぐっと雰囲気のある大人の空間に仕上げました。

“渋谷焼肉 KINTAN”は渋谷エリアに大人を呼び戻し、
新しい渋谷のカルチャーを発信できるお店を目指します。

渋谷焼肉 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
スパモッチ風ミニバーガー	680	 小麦  卵  牛乳
仙台牛赤身の3種盛り合わせ	2980	 小麦  貝類
フォアグラとトリュフの石焼ビビンバ	2580	 小麦  牛乳



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



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	 小麦  貝類
	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	 小麦  貝類
	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	 小麦  貝類
	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	 小麦
	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	 小麦
	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	 小麦
	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	 小麦
	和牛のトリュフ寿司	880	 小麦
	和牛の雲丹寿司	1280	 小麦

【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

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

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



表示価格はすべて税込み価格です



ロース - Beef Loin -

 とろける仙台牛極上ロース (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	
仙台牛ざぶとん (20g×5枚)	2980	
 仙台牛ざぶとんの出汁しゃぶ焼き (30g×2枚) 仙台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	  
 大判仙台牛サーロインの出汁しゃぶ焼き (60g×2枚)	3480	  

表示価格はすべて税込み価格です



カルビ - Short Rib -

仙台牛カルビ タレ (20g×5枚)

1480



背徳のにんにく仙台牛カルビ (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



おろしポン酢でさっぱり仙台牛塩上カルビ (20g×5枚)

1880



仙台牛特上カルビ 塩 (20g×5枚)

1980



ジューシー中落ち仙台牛カルビ タレ (20g×5枚)

1280





赤身
- Lean Meat -

仙台牛モモ タレ (20g×5枚) 1680 

仙台牛カメノコ タレ (20g×5枚) 1880 

仙台牛シンシン タレ (20g×5枚) 1980 

仙台牛トモサンカク 塩 (20g×5枚) 2380 

仙台牛ランプ タレ (20g×5枚) 2680 

仙台牛イチボ タレ (20g×5枚) 2780 

 厳選仙台牛赤身のすだれステーキ (120g) 2580   
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りください

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

 厚切り仙台牛シャトーブリアン (100g) 5980 
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	 
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	 
テツチャン 模様が特徴の牛の大腸です	880	 
コプチャン 牛の小腸です。脂が多く口の中で広がるプリッ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。噛むほどにジュワッと肉汁が溢れ、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	 

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）	4980	 
タン・カルビ・ハラミのトリプルセット（4〜5名様用）	7980	 
 仙台牛赤身の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	 
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仙台牛の3種盛り合わせ	5500	 
フィレと赤身の仙台牛3種盛り合わせ（2〜3名様用） 仙台牛フィレが入った華やかな盛り合わせです	5980	 
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	 
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	 

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	 

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



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 (ひとロサイズ)

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

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パリッと割る、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    