

表参道焼肉

KINTAN



私たちが提案する新しい焼肉レストラン
それは熟成・生肉・赤身肉と
ワインのマリアージュ

表参道焼肉 KINTAN

私たちが新しい街にお店を出すときの目的
それは、その街で一番の焼肉レストランになることです

表参道で働き、学び、生活する人たち
新しい刺激を求めて、買い物や遊びにくる人たち

表参道ではランチ、ディナー、バルの
3つのシーンをお客様にご提供することで、
自分らしい焼肉の楽しみ方を見つけて欲しいと思います

焼肉をもっと身近に、もっとカジュアルに
お客様がお肉を食べて幸せになれる場所になりたい

それが、私たち表参道焼肉 KINTANが目指すお店の姿です

表参道焼肉 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	  
仙台牛赤身の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

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	  



カルビ - Short Rib -

仙台牛カルビ タレ (20g×5枚)

1480



背徳の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ってください



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	 
PRIMEハラミ 塩 (25g×4枚)	2980	 
 厚切りPRIMEハラミ 塩 (50g×3枚) ジューシーでボリュームー!な厚切りハラミです	3980	 
飛騨の牛ハラミ 塩 (25g×4枚)	3980	 
 厚切り飛騨の牛ハラミ 塩 (50g×3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御免です	4500	 
飛騨の牛ハラミとPRIMEハラミの食べ比べ 飛騨の牛ハラミ2枚とPRIMEハラミ2枚の食べ比べです	3480	 
厚切り飛騨の牛ハラミと厚切りPRIMEハラミの食べ比べ 厚切り飛騨の牛ハラミ2枚と厚切りPRIMEハラミ2枚のボリュームーな食べ比べ	5980	 

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

ホルモン3種盛り合わせ (2~3名様用)	1580	 
ホルモン5種盛り合わせ (3~4名様用)	2280	 
極厚フレッシュレバー (20g×6枚) 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	  
国産牛レバー (20g×5枚)	880	  
天肉 (15g×6枚) 超希少な牛のほほのお肉です	880	 
テツチャン (20g×5枚) 模様が特徴の牛の大腸です	880	 
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	 
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	 
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	 
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	 



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) 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) 5980  
仙台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。