



Grand Menu



和牛
焼肉

ブラックホール

WAGYU YAKINIKU

BLACKHOLE



ユツケ復活!!

生食用食肉取扱認定店

お子様、お年寄り、体調の優れない方は、ご遠慮ください。

待望の黒毛和牛のユツケがバージョンアップして正式に復活!!

おすすめ!



黒毛和牛"極上"ユツケ



黒毛和牛"極上塩"ユツケ

おすすめ!



"生"で食べられるロース

黒毛和牛"極上"ユツケ

特製のユツケダレと卵黄がまさに王道の味わい。

税込 1,500円

黒毛和牛"極上塩"ユツケ

黒胡椒強めの塩で味わうスパイシーユツケです。

税込 1,500円

黒毛和牛"生"ロース

薄切りの生肉はネギと甘辛ダレとの相性バッチリ。

税込 1,700円

黒毛和牛 肉寿司

本日のおすすめの部位を持製の肉寿司でご提供

おすすめ!



本日の和牛炙り寿司

本日の和牛炙り寿司 [4貫]

本日のおすすめの2種の部位を目の前で炙ります。

税込 1,200円

牛タン

おすすめ!



牛タンのネギづくし

牛タン

国産牛のタン元からタン中までの良いところを薄切りで。

税込 1,800円

牛タンのネギづくし

ネギ巻きタンと焼きタンしゃぶネギ巻きスタイルの盛り合わせ。

税込 2,300円

タン3種盛り合わせ

タン元・タン中・タンすじの盛り合わせです。

税込 2,000円

数量限定!!厚切り短冊タン

1頭から数人前しか取れない、希少なタンです。

税込 2,500円

あご肉のネギ塩だれ

タンすじの部分をネギ塩だれで和えて、通好みのおつまみです。

税込 1,000円



タン3種盛り合わせ



厚切り短冊タン

黒毛和牛 希少部位

希少部位につき、売切の場合はご容赦ください。各種 [塩]・[たれ]選べます。



宮崎牛極上カルビ [霜降系]



とも三角 [赤身系]



シンシン [赤身系]

宮崎牛極上カルビ [霜降系]

カルビの中でも赤身と脂分が絶妙な部位

税込 2,500円

宮崎牛特上カルビ [霜降系]

繊維質な赤身と霜降りの多さが特徴的

税込 2,300円

宮崎牛ウチハラミ [霜降系]

極上の柔らかさと均一な霜降りが特徴

税込 2,300円

トモサンカク [赤身系]

程度なサシと旨みのある赤身のバランスが良い

税込 2,200円

シンシン [赤身系]

キメが細かくあっさりとした赤身を感じられる

税込 1,500円

カメノコ [赤身系]

レアで焼くことでジューシーな旨みを発揮します

税込 1,500円

希少部位盛り合わせ

本日入荷した黒毛和牛の中からおすすめの部位を盛り合わせでご提供いたします。

極上希少部位

”五種”盛り合わせ

税込 3,800円



極上希少部位”霜降三種”盛り

極上希少部位

”霜降三種”盛り合わせ

税込 2,400円



極上希少部位”赤身三種”盛り

極上希少部位

”赤身三種”盛り合わせ

税込 2,400円



極上希少部位”五種”盛り

和牛・国産牛

各種[塩]・[たれ]・[味噌]選べます。

ブラックホールロース 税込 1,200円

銘柄牛極上ロース 税込 2,500円

国産牛特上ハラミ 税込 2,000円

国産牛特上サガリ 税込 1,700円



ブラックホールロース



国産牛特上サガリ



国産牛特上ハラミ

THE YAKINIKU

ブラックホールおすすめの数量限定メニューです。



銘柄牛
極上”ロース”すき焼き仕立て
税込 3,000円



国産牛
旨辛ドラゴンカルビ
税込 1,300円



黒毛和牛
本日の壺漬け
税込 1,200円



黒毛和牛赤身”塊”ステーキ



銘柄牛サーロインステーキ

黒毛和牛赤身”塊”ステーキ 税込 2,800円
周りはこんがりとは中はレアで仕上げるのが最高です。

銘柄牛サーロインステーキ 税込 4,500円
ステーキの王様を焼肉でも贅沢にお楽しみいただけます。

ホルモン焼肉

※[塩]・[味噌]選べます。



脂付きホルモン(大腸)

脂付きホルモン[大腸] 税込 800円

脂のない方をカリッと、脂はジューシーに。火事に注意。

コブチャン[小腸] 税込 800円

適度な脂が美味しくてやみつきになります。

上ミノ[第1の胃] 税込 900円

歯ごたえとあっさりした味わいが特徴。隠れた人気部位。

レバー[肝臓] 税込 800円

鉄分豊富なレバーは根強い人気部位。

激辛!! 壺ホルモン 税込 850円

辛いモノがお好きな方にはぜひお酒が進む一品。



コブチャン(小腸)



レバー(肝臓)



上ミノ(第1の胃)

PORK
CHICKEN

豚・鶏
焼肉

豚トロ 税込 550円

[塩]・[味噌]からお選びいただけます。

豚バラカルビ 税込 550円

[塩]・[味噌]からお選びいただけます。

粗挽きソーセージ 税込 500円

粗挽きの豪快なソーセージです。

鶏もも 税込 500円

[塩]・[味噌]からお選びいただけます。

鶏せせり 税込 600円

[塩]・[味噌]からお選びいただけます。



鶏もも



豚バラカルビ

箸休めに舌鼓

Namuru & Kimuchi

ナムル・キムチ



ナムル盛り合わせ



キムチの盛り合わせ

もやしナムル 税込 350円 白菜キムチ
ナムル盛り合わせ 税込 600円 大根キムチ

税込 450円 きゅうりキムチ 税込 350円
税込 350円 キムチ盛り合わせ 税込 700円

SPEED MENU

韓国のり 税込 200円

お肉と一緒に、おつまみでもお楽しみいただけます。

焼肉屋のたたききゅうり 税込 350円

塩昆布と鯉節が絶妙の一品です。

チャンジャ 税込 350円

辛味と旨みのバランスが良い、おつまみに最適なメニューです。



焼肉屋の
たたききゅうり

有り無しは大連いの名脇役たち。

焼肉の友

NEGI, GARLIC, EGG etc...



味付けゴマネギ



おろしボン酢



出汁入り生卵

だし入り生玉子 税込 250円

おろしボン酢 税込 200円

味付けゴマネギ 税込 200円

旨辛ネギ 税込 200円

青ネギミジン 税込 200円

Vegetables

サラダ・野菜各種



チョレギ
サラダ

チョレギサラダ 税込 750円

焼肉屋のサラダと言えば、これ!!

ブラックホールキャベツサラダ 税込 600円

創業時からの特製ドレッシングで食べるサラダです。

ネギと水菜のサラダ 税込 650円

お肉に巻いてもそのままでも、テーブルに一皿欲しいサラダです。

サンチュと味噌 税込 550円

お肉を巻いても、ご飯を巻いても、何にでも合います。

冷やしトマトサラダ 税込 600円

特製フレンチドレッシングでさっぱりどうぞ。



サンチュと
味噌



冷やしトマトサラダ



ネギと水菜のサラダ



焼き野菜盛り合わせ



焼ききのこ盛り合わせ

焼き野菜盛り合わせ 税込 600円

季節の野菜を盛り合わせました。

焼ききのこ盛り合わせ 税込 600円

みんな大好ききのこの盛り合わせです。

名物 チヂミ

ブラックホールが誇る隠れた人気メニュー



ブラックホール黒チヂミ 税込 950円

イカ墨の旨みと海苔の香りをご堪能ください。



もちチーズチヂミ 税込 950円

さくさくモチモチの食感とチーズのとろみで大人気!!

SOUP & GUKBAQ

スープ・クッパ



わかめスープ 税込 500円
わかめクッパ 税込 600円



たまごスープ 税込 500円
たまごクッパ 税込 600円



ユッケジャンスープ 税込 700円
ユッケジャンクッパ 税込 800円

★★★ RICE, NOODLE ★★★

ごはんもの・麺



冷麺 税込 800円
スープが別格! 焼肉屋の定番。

辛い冷麺 税込 850円
さっぱりとしたスープに辛味を追加して。

石焼牛すじガーリックライス 税込 950円
締めはステーキ屋風に。バター濃厚さと牛すじの旨みが凝縮。

ごはん [小] 税込 250円 [中] 税込 350円 [大] 税込 450円
焼肉がすすむ、お米を季節で厳選しております。

焼肉専用ネギ飯 [小] 税込 350円 [中] 税込 450円 [大] 税込 550円
まかないから生まれた焼肉専用のごはん。



一膳ビーフカレー 税込 500円
ラサンタ料理長秘伝のレシピで癖になる美味さ。



石焼きビビンバ 税込 950円
焼肉の締めはこれに決まり!!

おすすめ!

焼肉専用ネギ飯



DESSERT デザート

自家製とろけるプリン 税込 450円
一番人気のデザートです。

ブラック濃厚バタープリン 税込 495円
黒ごまと濃厚バターの香り豊かな味わいが絶品!

自家製杏仁豆腐 税込 450円
さっぱりとしたとろける食感が魅力です。

大福アイス 税込 450円
もっちり大福と冷たいアイスが絶妙!!



ご案内

毎月18日と29日は肉の日!!

この日しか食べれない限定メニューやお得メニューが盛りだくさん!!
※18日は2x9=18 ニク18!