



# 焼肉 ぎゅうと。

## 整う、焼肉。

洋食シェフが提案する、  
身体にも心にも優しい、大満足の焼肉

実は焼肉は、お肉の余分な脂を落としながら、  
生野菜の酵素、キムチの乳酸菌などが摂取できる、  
ヘルシー&ビューティーな健康食だっただけでご存知でしたか？

私たちは和の麩や、洋食の調理手法、ビネガーなどの要素を取り入れた、  
全く新しい焼肉の食べ方をご提案します。

最高級の和牛、流通シェアわずか4%の国産ラム肉、  
そして北海道十勝から直送の新鮮なお野菜をふんだんに使った、  
私たちの「整う焼肉」を是非ともご賞味ください。



# 「整う焼肉」コース

6,600円



最高級の和牛、北海道十勝から直送の新鮮なお野菜をふんだんに使った、身体にもこころにも優しい大満足の焼肉コースです。

## <コース内容>

### 季節野菜のポタージュ

### 5種の腸活前菜

- ・乳酸菌たっぷりのキムチ
- ・乳酸菌たっぷりのカクテキ
- ・自家製塩麴のピリ辛きゅうり
- ・自家製醤油麴のもやしナムル
- ・国産ガーリックオイルと  
ワインビネガーのキャベツナムル

### グリーンサラダ

<選べるドレッシング>

- ・人参
- ・たまねぎ
- ・トマト柚子胡椒
- ・生姜醤油
- ・シェフの気まぐれ

### 和牛5種盛り

<野菜が美味しいお肉ソース>

- ・トマトのケッカソース
- ・たまねぎバルサミコ
- ・人参ソース

### 包み野菜

自然発酵黒酢の冷麺風カッペリーニ

焼き豆乳パンナコッタ



おすすめのオプション

牛タン2種盛合せ  
レモンコンフィチュール添え  
お一人様 +1,000円

LINE友だち登録で



ディナー500円OFF



※お会計とは別にサービス料として5%を頂戴しております。

# 「整う国産ラム焼肉」コース

6,600円



国産シェアわずか0.4%の超希少な国産ラム肉、北海道十勝から直送の新鮮なお野菜をふんだんに使った、身体にもこころにも優しい大満足の国産ラム焼肉コースです。

## <コース内容>

### 季節野菜のポタージュ

### 5種の腸活前菜

- ・乳酸菌たっぷりのキムチ
- ・乳酸菌たっぷりのカクテキ
- ・自家製塩麴のピリ辛きゅうり
- ・自家製醤油麴のもやしナムル
- ・国産ガーリックオイルとワインビネガーのキャベツナムル

### グリーンサラダ

#### <選べるドレッシング>

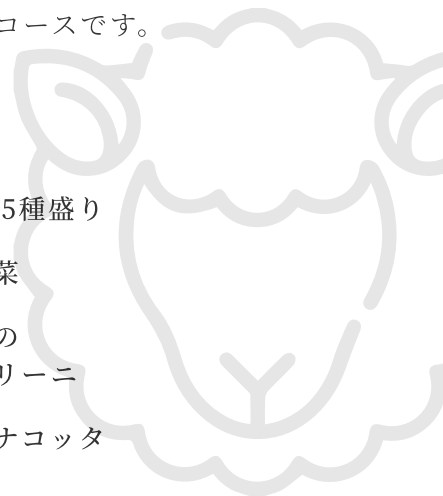
- ・人参
- ・たまねぎ
- ・トマト 柚子胡椒
- ・生姜醤油
- ・シェフの気まぐれ

### 国産ラム肉 5種盛り

### 季節の焼き野菜

### 自然発酵黒酢の冷麺風カッペリーニ

### 焼き豆乳パンナコッタ



※お会計とは別にサービス料として5%を頂戴しております。



LINE友だち登録で



ディナー-500円OFF



# 和牛・国産ラム肉・焼き物



## 和牛 盛合せ

その日のおすすめ部位の盛り合わせです。  
塩orタレからお選び頂けます。（塩がオススメです。）

当店自慢の野菜ソースでご賞味ください。

	2名様盛り	3名様盛り
和牛5種盛合せ	4,400円	6,600円
和牛3種盛合せ	2,900円	4,300円
牛タン塩焼2種盛り	2,000円	3,000円
焼き野菜盛合せ	1,200円	1,800円



和牛5種盛合せ（写真は1名分です）



牛タン塩焼2種盛り（写真は1名分です）

## 国産ラム肉 盛合せ

	2名様盛り	3名様盛り
国産ラム肉 5種盛合せ	4,000円	6,000円

国産シェアわずか0.4%のラム肉。  
是非ともご賞味ください。

※大変希少なため、部位別ではなく丸ごと1頭ずつ仕入れております。  
部位ごとの消費量に差がつかないように盛り合わせのみでのご提供となります。  
何卒ご了承くださいませようよろしくお願いいたします。

LINE友だち登録で



ディナー500円OFF



※お会計とは別にサービス料として5%を頂戴しております。

# 和牛・国産ラム肉・焼き物

## 焼き物アラカルト

Mサイズ：一皿100g前後（6～7枚程度）  
Lサイズ：一皿150g前後（9～12枚程度）

	Mサイズ	Lサイズ
<b>牛ハラミ</b> 横隔膜の筋肉の部位。 肉の味が濃厚です。	1,400円	2,100円
<b>和牛肩ロース</b> 肩甲骨の部位。 赤身と脂肪のバランスが良いです。 キメ細かく柔らかか。	1,600円	2,400円
<b>和牛ウチモモ</b> 後ろ足の付け根の部位。 筋肉質の赤身で柔らかいです。	1,700円	2,500円
<b>和牛シンシン</b> ウチモモより内側の部位。 キメ細かく柔らかいです。 あっさりしています。	1,900円	2,800円
<b>和牛トモサンカク</b> 後ろ足の付け根の部位。 霜降りが入っており、味わい深いです。	1,900円	2,800円
<b>和牛カメノコ</b> 後ろ足の付け根の部位。 脂が少なく、 繊維質であっさりとした肉質です。	2,000円	3,000円
<b>和牛三角バラ</b> アバラの部位。 サシと赤身のバランスが良いです。 いわゆる特上カルビです。	2,000円	3,000円
<b>和牛ランプ</b> モモからおしりの部位（サーロインの隣）。 濃厚な味わいで上品、脂っぽくないです。	2,100円	3,100円
<b>和牛イチボ</b> おしりの部位。 霜降りが多く柔らかいです。	2,200円	3,300円

サンチュ（10枚）  
お肉と一緒に  
お召し上がりください！  
700円



LINE友だち登録で



ディナー500円OFF



※お会計とは別にサービス料として5%を頂戴しております。

# サラダ・腸活冷菜・アラカルト

## サラダ

季節野菜を使った美味しいドレッシングをご用意しております。

ミックスリーフのサラダ 900円

下記からドレッシングをお選びください。

- ・人参
- ・たまねぎ
- ・トマト 柚子胡椒
- ・生姜醤油
- ・シェフの気まぐれ

## 腸活冷菜

3品盛り 1,000円

下記より3品をお選び頂けます。

5品盛り 1,500円

下記より5品をお選び頂けます。

乳酸菌たっぷりの白菜キムチ 500円

焼肉店の定番、老舗キムチ店より直送。

乳酸菌たっぷりのカクテキ 500円

大根のキムチ、老舗キムチ店より直送。

自家製塩麴のピリ辛きゅうり 500円

自家製塩麴と韓国唐辛子使用。

自家製醤油麴のもやしナムル 500円

自家製醤油麴とゴマ油で味付け。

ちょい辛です。

洋風キャベツナムル 500円

国産ニンニクオイルと

ワインビネガーの洋風ナムルです。



腸活冷菜 5品盛り

※お会計とは別にサービス料として5%を頂戴しております。



LINE友だち登録で



ディナー500円OFF

## サラダ・腸活冷菜・アラカルト

### スープ

- 季節野菜のポタージュ 900円  
当店の隠れた人気メニューです。  
前菜感覚で召し上がってください。
- わかめスープ 500円
- 玉子スープ 500円
- 牛すじチゲ 1,100円  
大辛、激辛もご用意出来ます。
- 8種野菜のチゲ 1,100円  
大辛、激辛もご用意出来ます。



牛すじチゲ

### 一品料理

お酒のお供にどうぞ。

- 牛タンペースト 700円  
牛タンをムース状にしました。  
ワインのお供におすすめ。
- ニンニクオイル煮 700円  
国産にんにくをオリーブオイルと  
ゴマ油でゆっくりと煮ました。
- 4種きのこのアヒージョ 800円  
ちょっぴり辛いガーリックオイル煮です。
- あっさり牛タンシチュー 900円  
牛タンを柔らかくあっさりとした  
シチューにしました。

※お会計とは別にサービス料として5%を頂戴しております。



LINE友だち登録で



ディナー500円OFF



## お食事・デザート

### お食事

締めに当店オリジナルのメニューをどうぞ。

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 自然発酵黒酢の<br>冷麺風カッペリーニ<br>冷麺をイタリアンに大胆にアレンジ。<br>当店オリジナルです。 | 1,200円                     |
| 牛すじ温玉丼<br>ミニスープ付きです。                                    | 1,100円                     |
| ライス   | 300円<br>(小)200円<br>(大)400円 |



自然発酵黒酢の冷麺風カッペリーニ

### デザート

- |              |      |
|--------------|------|
| 焼き豆乳パannaコッタ | 700円 |
| 自家製シャーベット    | 500円 |
| バニラアイス       | 500円 |



焼き豆乳パannaコッタ

LINE友だち登録で



ディナー500円OFF



※お会計とは別にサービス料として5%を頂戴しております。



# ドリンク

## BEER

生ビール  
サントリー・プレミアムモルツ

600円  
(小)400円

ノンアルコールビール  
サントリー・オールフリー

500円

## WHISKY

(ロック・水割り・ハイボール)

角 600円

山崎 1,500円

白州 1,500円

## LIQUEUR

生レモンサワー All 600円

ウーロンハイ

緑茶ハイ

ジャスミンハイ

ダージリンハイ

芋焼酎

麦焼酎

梅酒

グラスワイン (赤・白)

## SOFTDRINK

ジンジャーエール ALL 400円

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

ウーロン茶

緑茶

ジャスミン茶

コーヒー (ICE/HOT)

紅茶 (ICE/HOT)

ミネラルウォーター

ペリエ 600円



※お会計とは別にサービス料として5%を頂戴しております。



LINE友だち登録で



ディナー500円OFF

## 店舗情報



### 焼肉ぎゅっと。 恵比寿本店

東京都渋谷区恵比寿1-6-7 animo ebisu 6F  
JR恵比寿駅西口改札より徒歩2分。

営業時間

ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)

ディナー 17:30~23:00(L.O22:00)

定休日：月曜 ※日曜営業

03-6277-1229

ご予約はLINEもしくはお電話にて。  
貸切等も承ります。

### 口コミ、レビューをお願いします！

当店では「焼肉はもっと美味しく、健康的に楽しむことができる！」  
ということを「整う焼肉」を通して世に広め、  
老若男女、いっぱい食べて、心も身体も笑顔になる世界を目指しています。

是非とも、当店の料理や体験をシェアして頂けると嬉しいです！



GoogleMap



Instagram

#整う焼肉 #罪悪感ゼロ焼肉

投稿を店員に見せると、とっても喜びます。何かプレゼントがあるかも？

### 公式LINEアカウントでもっとお得に！



LINE

公式LINEアカウントを友だち登録すると、  
もれなく**ディナー会計500円OFFクーポンがもらえます！**

さらに、LINEショップカードにスタンプを貯めると  
**いつでも使える5%OFFクーポンをプレゼント！**

その他、空席情報や季節のメニュー、キャンペーン等  
最新&お得な情報を配信予定です。

ご予約もLINEで簡単に！





## 系列店情報



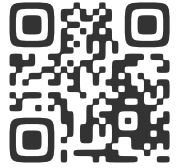
### 銀座ひつじ座

幻の”北海道産サフォーク”を提供する  
ラム焼肉専門店

営業時間  
ディナー 17:00~23:30  
不定休

03-6264-6429

ご予約はLINEもしくはお電話にて。



GoogleMap



LINE



### 恵比寿おうし座

当店の上、7階にある完全個室ラム焼肉専門店です。  
4~6名の個室がございますので、  
ご家族や接待でお使い頂きやすいお店です。

営業時間  
ディナー 17:30~23:00(L.O22:00)  
定休日：日曜

03-6277-4329

ご予約はお電話にて。



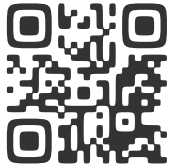
### flare (Cafe&Bar)

当店の下、5階にあるCafe&Barです。

営業時間  
(日) 17:00~23:30  
(月~土) 17:00~翌04:30  
定休日：年末年始

03-6450-3805

ご予約はLINEもしくはお電話にて。  
貸切等も承ります。



GoogleMap



LINE