

いつもの場所で：



川口芝・深谷店 限定

セナラの8

1 厳選された国産和牛肉

北は北海道、南は九州と全国の和牛産地から一頭一頭を当店のセントラルキッチン（集中処理センター）で厳しく選別した銘柄の黒毛和牛を仕入れております。当店は厳選した銘柄和牛の衛生管理、品質管理、そして創業から培った職人の熟練を要する手作業を大切に、美味しいお肉を提供しております。

2 完全無欠の安心品質

セナラでは厳選した銘柄黒毛和牛を提供するまでに常に高い品質目標を設定しております。調理者の衛生管理は徹底しており、調理工程、製品の最終チェックなど単品ごとと管理しております。これらの全ては自信を持って提供できるものばかりです。

3 すべて手作りの秘伝のたれ

3種類の厳選醤油をブレンドし、ワイン・にんにく・リンゴを加え、当社独自の製法で3日間熟成させたこだわりのたれは、すべて手作り。

4 衛生管理の徹底

セナラでは食品衛生法に順守して、商品の安全に常に高い目標を設定しております。調理者の健康管理、キッチン設備の衛生管理は外部の抜き打ち検査を実施、また原料の検品・検出、調理工程から製品の最終チェックなど2重3重の検査で合格したものを単品ごとと管理しております。

5 トレーサビリティーへの意識

セナラでは、トレサ法に基づき、生産者から屠場→自社セントラルキッチン→店舗の仕入れ情報を開示しております。より安全でおいしい和牛・国産牛をお届けするため、これらすべてに自信をもって提供できるものばかりです。

6 セナラのエコ活動

セナラは地球温暖化対策の一環としてガスエネルギーも節約すればCO2の削減に貢献できると考えております。みんなの地球をもっと大切にする取り組みを積極的に進めていくと同時にご来店のお客様にもご協力をアピールさせていただいております。

7 半世紀を超える歴史と実績

私たちは埼玉を中心に創業以来、焼肉・韓国料理一筋に営んでまいりました。またご提供のお肉には一切妥協せず、素材を厳選し調理技術を継承・追求し続けております。しかし、それはひとえにお客様の並々ならぬご愛顧にほかならないと考えております。これからも今まで以上にお客様に喜んでいただけるよう、おいしさや居心地の良い焼肉店を目指していきたいと思っております。

つ の こ だ わ り

8 最上の薬は食

韓国料理は、古来、薬食同源という伝統思想に基づき、「最上の薬は食」と考えてきました。日常の食べ物が身体の薬となり、健康は「食養」をもって現在に生きる私たちにも受け継がれています。

セナラは美食の追求、さらには「健食」を目指して、当店の伝承調味料と薬膳食材を併せて使うヤンニョム（薬念）をさまざまな料理に取り入れて皆様へご提供して参ります。
（薬念とは「身体に良い薬を念頭ににおく」の意味で、韓国料理に欠かせない調味料です。）
そして、食べることによって得られる心身ともに満たされる幸福感をお客様に届けたいと願っております。



こだわりのオリジナルメニュー

焼肉セナラが新たにお届けする、
こだわりの味わいと感動をお楽しみください。



当店では、お客様にお楽しみいただけるよう、「炊き立てのこだわり銀シャリ」をはじめ、新たな逸品の数々をご用意いたしました。

厳選した国産米を羽釜で一つひとつ丁寧に炊き上げ、つややかで香り高い、こだわりの銀シャリをお楽しみいただけます。

また、セナラ新名物〈ねぎ包みカルビ〉をはじめ、新鮮な〈ハツ刺し〉〈生食ユッケ〉〈A5 黒毛和牛〉など、自慢のメニューを豊富にご用意。

セナラならではのこだわりが詰まった味わいを、ぜひご堪能ください。



おすすめ商品

セナラに来たらまずはこれ。
一度食べていただければ、美味しさを実感していただける自信の一品です。心を込めて丁寧にお作りした、セナラ自慢の味をご堪能ください。



A5 和牛カルビ

ねぎニンニク塩ダレ
タレ

A5 和牛カルビ

690

(税込 759)

A5 ランク和牛を使用。ジューシーな食感をしっかり楽しめる一品です。
特製ねぎニンニク塩ダレがおすすめです。

和牛ユッケ

数量限定

1,490

(税込 1,639)

🍴🍷🍴🍷🍴🍷

当店は埼玉県で初めて生食用食肉の提供において、所管保健所より正式な認定を頂きました。厳選された国産和牛を使用し、鮮度と衛生に徹底的にこだわった“生切り”による贅沢なユッケ。
安心・安全に、和牛ならではの上品なくちどけをお楽しみいただけます。

名物 生キムチ

590

(税込 649)

🍴🍷🍴🍷

熟成させずに仕上げた、つくりたての白菜浅漬けキムチ。
さっぱりとした味わいが魅力の、名物の一品です。

セナラ新名物 ねぎ包みカルビ 1個 390

(税込 429)

厳選カルビを香り豊かなねぎで包みました。
口の中で広がるジューシーな旨みとさっぱりねぎの相性が絶妙です。

特選 厚切りタン塩

1,390

(税込 1,529)

タンの中でも希少な根元の部位を贅沢に肉厚カットしました。

新鮮 厚切り上レバー

1,290

(税込 1,419)

🍴🍷

鮮度にこだわった上レバーを贅沢に厚切りに。
焼いてお召し上がりください。

国産牛の炙りユッケ風

1,290

(税込 1,419)

🍴🍷🍴🍷

国産牛を贅沢に使用した炙りユッケ風ステーキ。
当店秘伝のタレと濃厚な黄身を絡めてお召し上がりください。

特製 とろホルモン

790

(税込 869)

味噌ダレ
辛味噌

🍴🍷🍴🍷

とろける食感の上質ホルモン。噛むほどに甘みとコクが広がります。



和牛ユッケ



名物 生キムチ



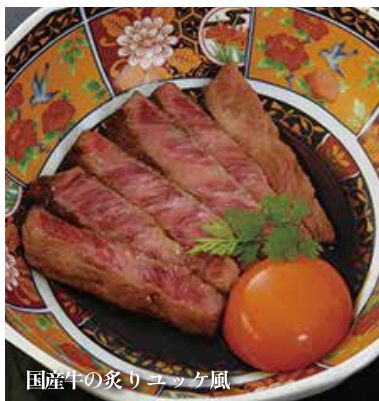
セナラ新名物 ねぎ包みカルビ



特選 厚切りタン塩



新鮮 厚切り上レバー



国産牛の炙りユッケ風



特製 とろホルモン



炊き立て銀シャリ

国産米 100%（コシヒカリブレンド）を使用。
ご注文を頂いてから羽釜で一釜ずつ丁寧に炊き上げます。
ふっくらと艶やかに炊き上がったご飯は、
セナラのお料理をより一層引き立てます。
炊き上がりまで少々お時間を頂きますので、
お席に着かれましたらぜひ最初にご注文ください。



オススメ

炊き立て銀シャリ

890

(税込 979)

炊き上がりまで約 20 分ほどお時間を頂きます。
1 度のご注文で 2 ～ 3 名様分をお召し上がり頂けます。



漬物 *Kimchi*

キムチ・ナムル類はすべて自社工場で手作業にて仕込みます。
白菜や唐辛子などの食材は、経験豊かな職人が日々目利きし、
気温の変化に応じて味を調整。伝統製法を受け継ぎながら、
衛生管理の徹底された環境で丁寧に仕上がっています。
手間を惜しまず、真心込めた深い味わいを、是非ご賞味ください。



オススメ

名物生キムチ



熟成させずに仕上げた、つくりたての白菜浅漬けキムチ。
さっぱりとした味わいが魅力の、名物の一品です。

590

(税込 649)

キムチ盛り合わせ



白菜、大根、キュウリ、長芋キムチの盛り合わせです。全て自社工場にて、
手作りで仕込んでいます。※季節により内容を変更する場合がございます。

790

(税込 869)

白菜キムチ



創業以来受け継がれた秘伝の自家製キムチ。
辛味のなかにも奥行きのある甘さと、深みのあるコクが特徴。

390

(税込 429)

長芋キムチ



長芋を自家製キムチあんで漬けました。

490

(税込 539)

オイキムチ



自家製のオイキムチは、新鮮なオイ（きゅうり）を塩で浅漬けにし、
生姜や大根などの薬味をたっぷり挟み込んで丁寧に仕込みました。
胃腸にもやさしいあっさりキムチです。

490

(税込 539)

カクテキ



大根を一口サイズにカット、数種類の唐辛子をブレンドして漬け込んだ自慢
の一品です。大根のみずみずしさと歯ごたえをお楽しみください。

490

(税込 539)

もやしナムル



豆もやしの自家製ナムル、韓国料理に欠かす事の出来ない一品。
体に優しく、肝機能を高める効果があり、栄養素を損なわないようボイルし
て味付けしました。

490

(税込 539)

ナムル盛り合わせ



自家製ナムルの盛り合わせ。野菜・山菜などを茹で、胡麻油や胡麻などで和
えた物をナムルと言います。サンチュにお肉とナムルを包み召し上がると尚
美味しくお召し上がり頂けます。

880

(税込 968)



名物生キムチ



キムチ盛り合わせ



白菜キムチ



長芋キムチ



オイキムチ



カクテキ



コンナムル



ナムル盛り合わせ

下記のマークは、生薬を原材料の一部またはメニューに含んでいることを表します。



高麗人参



生姜



大蒜



松の実



ナツメ



甘草



昆布



唐辛子



胡麻・胡麻油



クコの実



和牛ユッケ



国産牛の炙りユッケ風



和牛トロタク



雲丹といくらの手巻き肉寿司



炙り肉寿司〈赤身〉



炙り肉寿司〈霜降り〉



新鮮ハツ刺し



新鮮白センマイ刺し



刺身トンソク



チョレギサラダ



シーザーサラダ



セナラサンチュ

刺 Sashi



オススメ

和牛ユッケ

数量限定

1,490

(税込 1,639)

当店は埼玉県で初めて生食用食肉の提供において、所管保健所より正式な認定を頂きました。厳選された国産和牛を使用し、鮮度と衛生に徹底的にこだわった“生切り”による贅沢なユッケ。
安心・安全に、和牛ならではの上品なくちどけをお楽しみいただけます。
生食による食中毒のリスクがございます。
高齢者・お子様・体調のすぐれない方はお控えください。

国産牛の炙りユッケ風

1,290

(税込 1,419)

国産牛を贅沢に使用した炙りユッケ風ステーキ。
当店秘伝のタレと濃厚な黄身を絡めてお召し上がりください。

1貫

和牛トロタク

490

(税込 539)

和牛ユッケのなめらかな口どけに、刻みたくあんがアクセント。
素材の個性が引き立つ、贅沢な手巻きキンパです。

雲丹といくらの手巻き肉寿司

1貫

590

(税込 649)

雲丹といくらをのせた手巻き肉寿司。とろける肉の旨みと海の恵みが、一口で楽しめる贅沢な逸品です。

炙り肉寿司〈赤身〉

1貫

390

(税込 429)

赤身肉の旨みを炙りで引き出し、口の中でとろける上品な味わいに仕上げました。

炙り肉寿司〈霜降り〉

1貫

490

(税込 539)

霜降り和牛を炙り、香ばしい香りととろける脂の旨みを閉じ込めた肉寿司。

新鮮ハツ刺し

890

(税込 979)

新鮮なハツ刺しをご用意いたしました。やわらかく引き締まった食感と、旨みあふれる味わいをご堪能ください。

新鮮白センマイ刺し

690

(税込 759)

新鮮なセンマイを、自社工場一枚一枚丁寧に下処理しました。
コリコリ食感が特徴です。セナラオリジナル酢味噌でお召し上がりください。

刺身トンソク

590

(税込 649)

自社工場にて丁寧に骨抜き処理をしました。セナラオリジナル酢味噌とともにさっぱりとお楽しみください。

サラダ Salad



オススメ

チョレギサラダ

790

(税込 869)

醤油ベースの少し甘みのある自家製ドレッシングで和えた韓国風サラダです。

シーザーサラダ

890

(税込 979)

クリーミーで濃厚なドレッシングとパルメザンチーズをかけた当店人気のサラダです。

産地直送 セナラサンチュ

690

(税込 759)

かまやブランド「乳草陽菜（ちしゃひな）」を使用。千葉の水耕栽培ハウスで育てた獲れたてサンチュをそのまま提供しております。



タン Tongue



上タン塩

1,190

(税込 1309)

店内で生切りしたタンの、特に上質な部分のみを選び抜き、ご提供しております。

牛タン塩

990

(税込 1,089)

タンならではの弾力とあとを引く塩味が人気の秘訣。

ねぎ塩上タン

1,290

(税込 1,419)

香ばしく焼き上げた牛タンに、別添えのネギを添えてどうぞ。

特選厚切りタン塩

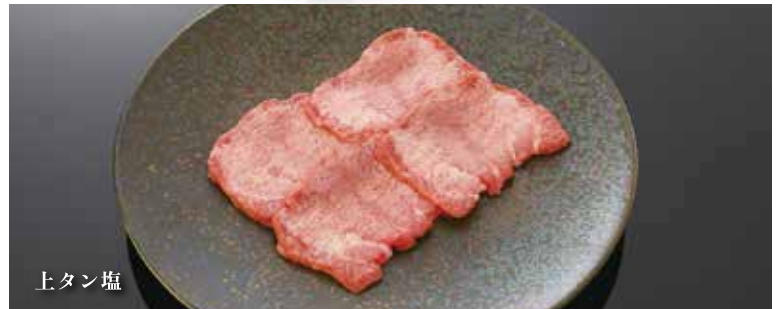
1,390

(税込 1,529)

タンの中でも希少な根元の部位を贅沢に肉厚カットしました。



当店で、生タンを店内で手切りしてご提供しております。



上タン塩



牛タン塩



ねぎ塩上タン



特選厚切りタン塩



ハラミ Harami



上ハラミ

1,190

(税込 1,309)

ジューシーで旨味たっぷりのハラミは、肉汁を封じ込めるように強火でサッと焼き上げるのがポイントです。

厚切り上ハラミ

1,390

(税込 1,529)

上質なハラミを厚切りにカット。噛むほどに広がる旨みとジューシーな食感をお楽しみください。

ハラミ

990

(税込 1,089)

ハラミをセナラ特製タレで丁寧に揉み込みました。季節によりサガリ・ウチハラミを使用しております。



上ハラミ



厚切り上ハラミ



ハラミ

味付けの記載がある商品は、お好みの味付けをお選びください。

塩ダレ

肉の旨味を引き立てる、セナラ特製旨塩ダレ
※一部商品にネギを含む場合があります



タレ

創業 50 年以上受け継がれる秘伝のタレ。



味噌ダレ

コクと香りを引き出す、セナラオリジナルの味噌ダレ。



下記のマークは、生薬を原材料の一部またはメニューに含んでいることを表します。



高麗人参



生姜



大蒜



松の実



ナツメ



甘草



昆布



唐辛子



胡麻・胡麻油



クコの実



カルビ *Kalbi*



セナラ新名物 ねぎ包みカルビ

厳選カルビを香り豊かなねぎで包みました。
口の中で広がるジューシーな旨みとさっぱり
ねぎの相性が絶妙です。

1個 390
(税込 429)

3個 1,090
(税込 1,199)

6個 2,090
(税込 2,299)

10個 3,390
(税込 3,729)



セナラ新名物ねぎ包みカルビ



A5 和牛カルビ

ねぎニンニク塩ダレ
タレ

A5 和牛カルビ

690
(税込 759)

A5 ランク和牛を使用。ジューシーな食感をしっかり楽しめる一品です。
特製ねぎニンニク塩ダレがおすすめです。

「天下一」漬け込み和牛カルビ 790

(税込 869)

数量限定 🍷🍷🍷🍷🍷

和牛カルビを、リンゴ、パイナップル、梨を使用した自家製秘伝ダレに
丸3日間じっくり漬け込み、お肉のコクと柔らかさを最大限に引き出しました。
天下一は肩バラの一部で旨みの強い希少部位です。



「天下一」漬け込みカルビ



薄切りカルビ

薄切りカルビ

890
(税込 979)

両面をさっと炙るように焼いてお召し上がりください。
口の中でとろけるような旨みを堪能できます。

A5 黒毛和牛上カルビ

890
(税込 979)

その日最も状態の良い部位を厳選してご提供。
日替わりで異なるカットが楽しめる、贅沢な味わいです。



A5 黒毛和牛上カルビ



A5 黒毛和牛特選カルビ

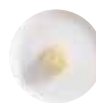
A5 黒毛和牛特選カルビ

1,190
(税込 1,309)

黒毛和牛の希少部位から、霜降りのやわらかい部位だけを厳選しました。



トッピング *topping*



すりニンニク
無料



ニンニクスライス
100 (税込 110)



もみ海苔
(トルチャパン海苔のふりかけ)
250 (税込 275)



わさび
無料



味付きざみネギ
250 (税込 275)



カットレモン
250 (税込 275)

アレルギー情報につきましては、メニュー最終ページの QR コードよりご確認ください。
※野菜は季節、天候事情などにより予告なく変わる場合がございます。予めご了承ください。

お肉と一緒に
お召し上がりください。

サムパスタイル

【サム】=包む 【パッ】=ごはん類

産地直送

セナラサンチュ 690
(税込 759)

かまやブランド「乳草陽菜（ちしゃひな）」
を使用。千葉の水耕栽培ハウスで育てた獲
れたてサンチュをそのまま提供しております。





ロース *Rois*



オススメ

和牛ミスジ

1,290

(税込 1,419)

希少部位。きめ細やかな霜降りと柔らかな食感が口の中でとろける、贅沢な一品です。

和牛ウデ赤身

1,090

(税込 1,199)

柔らかい赤身部位。脂が少なくヘルシー。

霜降り上ロース

1,290

(税込 1,419)

きめ細かな霜降りが美しい和牛上ロース。柔らかく味わい深い赤身肉で、上品な脂の甘みが口いっぱいに広がります。

お出汁で食べる和牛ミルフィーユ 990

(税込 1,089)

和牛サーロインのスライスを贅沢に重ねたお薦めの逸品です。焼き上がりましたら特製の出汁に付けてお召し上がりください。スタッフが目の前でお焼きします。

特選厚切りサーロイン

2,490

(税込 2,739)

極上の和牛サーロインを厚切りでご提供。お口の中でとろけるサーロイン特有の香りと甘みを存分に堪能できます。当店オリジナルステーキソースでお召し上がりください。

生食用ではございませんので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。



ホルモン *Hormone*



オススメ

新鮮 薄切り上レバー

990

(税込 1,089)

♪ ♪
鮮度にこだわった上レバーを薄切りでご用意。生食用ではございませんので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

新鮮 厚切り上レバー

1,290

(税込 1,419)

♪ ♪
鮮度にこだわった上レバーを贅沢に厚切りに。生食用ではございませんので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

味噌ダレ
辛味噌

コブチャン

690

(税込 759)

とろける脂と濃厚な旨味が楽しめる贅沢ホルモン。当店オリジナルの味噌ダレでご用意しております。余分な脂を落としながら、ぶりぶりになるまでじっくり焼いてお召し上がりください。

味噌ダレ
辛味噌

特製とろホルモン

790

(税込 869)

とろける食感の上質ホルモン。セナラ特製ダレで仕上げました。噛むほどに甘みとコクが広がります。

味噌ダレ
辛味噌

上ミノ

890

(税込 979)

コリコリした食感と柔らかさを引き出すため、職人が丁寧に包丁を入れております。当店オリジナルの味噌ダレでお召し上がりください。



和牛ミスジ



和牛ウデ赤身



霜降り上ロース



お出汁で食べる和牛ミルフィーユ



特選厚切りサーロイン



新鮮薄切り上レバー



新鮮厚切り上レバー



コブチャン



特製とろホルモン



上ミノ

下記のマークは、生薬を原材料の一部またはメニューに含んでいることを表します。



高麗人参



生姜



大蒜



松の実



ナツメ



甘草



昆布



唐辛子



胡麻・胡麻油



クコの実



盛皿焼

Combination Plate

3～4名様におすすめです。



家族盛

4,190

(税込 4,609)

A5 和牛カルビ・セナラ新名物ねぎ包みカルビ・ハラミ
トントロ・ソーセージ



セナラ盛

5,090

(税込 5,599)

A5 黒毛和牛上カルビ・セナラ新名物ねぎ包みカルビ・和牛ウデ赤身
上ハラミ・ソーセージ



極盛

7,690

(税込 8,459)

特選厚切りタン塩・A5 黒毛和牛特選カルビ・和牛ミスジ
厚切り上ハラミ・特選厚切りサーロイン

炊き立て銀シャリ

炊き上がりまで 20 分ほどお時間を頂きます。
一度のご注文で 2～3 名様分をお召し上がりいただけます。

890

(税込 979)



6種の野菜焼き

玉ねぎ・パプリカ・椎茸
ピーマン・ネギ・エリンギ
※季節により内容が変わることが
ございます。

790

(税込 869)



アレルギー情報につきましては、メニュー最終ページの QR コードよりご確認ください。
※野菜は季節、天候事情などにより予告なく変わる場合がございます。予めご了承ください。



特選厚切りサーロイン 2,490

(税込 2,739)



極上の和牛サーロインを厚切りでご提供。
お口の中でとろけるサーロイン特有の香りと甘みを存分に堪能できます。
当店オリジナルステーキソースでお召し上がりください。



特選焼肉

Prime beef



お出汁で食べる 和牛ミルフィーユ

990

(税込 1,089)

和牛サーロインのスライスを贅沢に重ねたお薦めの逸品です。
焼き上がりましたら特製の出汁に付けてお召し上がりください。
スタッフが目の前でお焼きします。



A5 黒毛和牛特選カルビ

1,190

(税込 1,309)

黒毛和牛の希少部位から、霜降りのやわらかい部位だけを厳選しました。



特選厚切りタン塩

1,390

(税込 1,529)

タンの中でも希少な根元の部位を贅沢に肉厚カットしました。



厚切り上ハラミ

1,390

(税込 1,529)

上質なハラミを厚切りにカット。
噛むほどに広がる旨みとジューシーな食感をお楽しみください。



霜降り上ロース

1,290

(税込 1,419)

きめ細かな霜降りが美しい和牛上ロース。柔らかく味わい深い赤身肉で、
上品な脂の甘みが口いっぱいに広がります。



和牛ミスジ

1,290

(税込 1,419)

希少部位。きめ細やかな霜降りと柔らかな食感が口の中でとろける、
贅沢な一品です。

下記のマークは、生薬を原材料の一部またはメニューに含んでいることを表します。



高麗人参



生姜



大蒜



松の実



ナツメ



甘草



昆布



唐辛子



胡麻・胡麻油



クコの実



野菜焼 その他焼物

Vegetables・Others



トントロ



ヒレナンコツ



エビ塩焼き



イカ塩焼き



アワビバター焼き



海鮮焼き



6種の野菜焼き



にんにくオイル焼

トントロ

590

(税込 649)

きめ細かな脂と上品な甘み。セナラ特製塩ダレで味付けしました。
香ばしく焼き上げてお召し上がりください。

ヒレナンコツ

690

(税込 759)

旨みと程よい歯ごたえが魅力の希少部位です。
当店オリジナルの味噌ダレでお召し上がりください。

ソーセージ

590

(税込 649)

お酒のお供にも、お子様にも人気な一品です。

エビ塩焼き



990

(税込 1,089)

ぷりっとした食感はお子様にも大人気！
海老の旨味と香ばしさを 즐기ください。

イカ塩焼き



890

(税込 979)

ふっくら肉厚で柔らかい食感をお楽しみください。

アワビバター焼き



1,190

(税込 1,309)

肉厚のアワビを肝ダレにつけてバターと一緒にホイル焼きでお召し上がり
ください。

海鮮焼き



1,990

(税込 2,189)

イカ塩焼き・エビ塩焼き・アワビバター焼きの盛り合わせです。

にんにくオイル焼



590

(税込 649)

きつね色になるまで、よく火を通してお召し上がりください。
最後に卵を落とせば、オリジナルニンニクオイルの目玉焼きの出来上がり。

6種の野菜焼き

790

(税込 869)

玉ねぎ・パプリカ・椎茸・ピーマン・ネギ・エリンギ
※季節により内容が変わることがございます。



チヂミ *Korean fatty pancake*



海鮮チヂミ



980

(税込 1,078)

魚介と野菜をたっぷり入れサクッと焼いた当店一押しのチヂミです。
特製の薬味塩でお召し上がりください。



元祖モッツァーズチヂミ



880

(税込 968)

餅とチーズが入ったピザ感覚のチヂミ。
世代を超えて愛され続けるセナラ人気No.1メニューです。



一品料理 *Appetizer*

韓国岩海苔



290

(税込 319)

塩、ゴマ油で味付けした岩のりは磯の香りが豊かでごはんや、お酒のおつまみによく合います。

韓国屋台のチーズトッポギ



890

(税込 979)

韓と洋のコラボで生まれた逸品。鉄板でとろけるチーズと辛さが美味です。

鉄板和牛棒餃子



790

(税込 869)

和牛の旨みを贅沢に閉じ込めた特製餃子。
厳選した国産和牛をふんだんに使用。鉄板で香ばしく焼き上げた、
ジューシーな味わいをご堪能ください。

チャンジャ



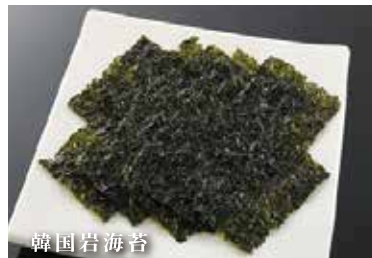
590

(税込 649)

鱈の韓国辛口塩辛。お酒のおつまみに、ご飯のお供にお勧めです。



韓国屋台のチーズトッポギ



韓国岩海苔



チャンジャ



鉄板和牛棒餃子



麺 *Noodles*



盛岡冷麺 (冷麺キムチ付)



990

(税込 1,089)

ハーフサイズ (冷麺キムチ付)

690

(税込 759)

盛岡の指定麺工場から直送される、もちもち食感の特製麺を使用。
自社工場ですでに仕込んだスープは、和牛と鶏から丁寧に汁を取り、
甘みを引き立て、深い味わいに仕上げました。
さっぱりとしながらもコクのある一杯をぜひご堪能ください。



高麗冷麺 (冷麺キムチ付)



990

(税込 1,089)

ハーフサイズ (冷麺キムチ付)

690

(税込 759)

昆布出汁をメインに、牛スネ肉と鶏がらをブレンドし、
旨み豊かなスープに仕上げました。
自社工場ですでに炊き上げたこだわりのスープが、
奥深い味わいを引き立てます。清涼感あふれる一杯をお楽しみください。



ユッケジャン麺



1,090

(税込 1,199)

コシのあるちぢれ麺に、牛肉と野菜の旨みと香ばしさを重ね、
醤油ベースの薬味を効かせた辛口スープと合わせました。
風味豊かな味わいを楽しめる一杯です。



お子様ラーメン



490

(税込 539)

デザート・ドリンク付き【オレンジ・リンゴ・メロンソーダからお選びください。】

下記のマークは、生薬を原材料の一部またはメニューに含んでいることを表します。



高麗人参



生姜



大蒜



松の実



ナツメ



甘草



昆布



唐辛子



胡麻・胡麻油



クコの実



ご飯もの *Rice Dish*

当店のお米は、品質にこだわり厳選した国産米を使用しています。
粒立ち・甘み・香り、すべてに優れた極上の味わいをお楽しみください。

炊き立て銀シャリ

890

(税込 979)

国産米 100% (コシヒカリブレンド) を使用。
ご注文を頂いてから羽釜で一釜ずつ丁寧に炊き上げます。
ふっくらと艶やかに炊き上がったご飯は、
セナラのお料理をより一層引き立てます。
炊き上がりまで少々お時間を頂きますので、
お席に着かれましてはぜひ最初にご注文ください。

ビビンバ

980

(税込 1,078)



五味五色の自家製ナムルをトッピングしたセナラ特製ビビンバ。

和牛ユッケビビンバ

1,690

(税込 1,859)



保健所認定の生食用ユッケで提供しております。

コムタンクッパ (カクテキ付)

1,090

(税込 1,199)



自社で牛骨を2日間煮込んだ白濁濃厚スープを塩で仕上げたセナラ自慢の雑炊。

ユッケジャンクッパ

1,090

(税込 1,199)



牛肉と野菜を醤油ベースの薬味で炒め、香りを立たせた辛口雑炊。

ライス

350

(税込 385)

国産米 100% (コシヒカリブレンド) を使用。 (小ライス) 290
(税込 319)

(大ライス) 390
(税込 429)



石焼 *Ishiyaki*



石焼ビビンバ



熱々の石鍋で仕上げる、香り豊かな本格石焼ビビンバ。
セナラ特製コチュジャンソースでピリ辛に仕上げました。

1,090

(税込 1,199)



石焼ガーリックライス



ニンニクチップで下味をつけたライスに専用の特製ダレをかけ、
トッピングの牛そぼろ、卵をよくかき混ぜてお召し上がりください。

1,090

(税込 1,199)



チゲ・スープ *Korean stew・Soup*



スンドゥブチゲ

990

(税込 1,089)



創業以来、多くのお客様に愛されてきたセナラ自慢のスンドゥブチゲ。36時間煮込んだ白濁牛骨スープに特製チゲ味噌を合わせ、まろやかでコク深い辛さが特徴です。とろけるおぼろ豆腐が辛さをやさしく包み込み、上品な味わいに。

コムタンスープ (カクテキ付)

990

(税込 1,089)



セナラ伝統の秘伝製法で牛骨を36時間以上じっくり煮込み、骨の髄まで旨みを引き出した白濁濃厚スープ。丸ごと1本入れたテール肉はほろほろに柔らかく煮込まれ、口の中でとろける食感。濃厚でありながらまろやかな味わいが広がり、深いコクを感じます。心身を満たす、本格派の逸品をぜひご堪能ください。



ユッケジャンスープ

990

(税込 1,089)



牛肉と野菜を醤油ベースの薬味で炒め、香りを立たせた辛口自家製スープ。

玉子スープ

690

(税込 759)



ふんわり卵のやさしい味わいを楽しめる、焼肉屋定番のたまごスープ。

ワカメスープ

590

(税込 649)



ミネラルや鉄分、カルシウムが豊富なスープ。



玉子スープ



ワカメスープ

下記のマークは、生薬を原材料の一部またはメニューに含んでいることを表します。



高麗人参



生姜



大蒜



松の実



ナツメ



甘草



昆布



唐辛子



胡麻・胡麻油



クロの実