

いつもの場所で…



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管理しております。

5 トレーサビリティへの意識

セナラでは、トレス法に基づき、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取り組みを積極的に進めて行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きます。

7 創業50年の歴史と実績

私たちは埼玉を中心に50年間、焼肉・韓国料理一筋に営んでまいりました。また、ご提供するお肉には一切妥協せず、素材を厳選し調理技術を継承・追及し続けております。しかし、それはひとえにお客様の並みならぬご愛顧にはかないた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、おいしさと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おく」の意味で、韓国料理には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。

高麗人参

高麗人参は古くから多様な効能を持つ薬草として知られております。特に「未病」と言われる病気になる前や初期に身体のバランスを回復したり、免疫力を高めます。

生姜

多年草で生姜の根茎は、日本でも昔から食材、生薬として利用されてきました。殺菌効果、体を温め、脂肪分解作用と血行促進効果が期待できる生薬で、韓国料理には欠かせない調味料の一つです。

唐辛子

香料として今や世界で広く知られていますが、韓国ではキムチをはじめ多くの料理に調味料として使われてきました。効能は動脈硬化予防、全身の血行促進、新陳代謝を高め、ビタミンA・Cが豊富で、寒い土地の先人の知恵で健康調味料として重宝されました。

胡麻・胡麻油

韓国では古くから健康食品として使われ、特に胡麻を搾った油は調味料に重宝されました。コレステロール低下作用のあるリノール酸、抗活性酸素作用サモール、ビタミンEも含まれ滋養強壮食品の代表選手です。

甘草

約1800年前に中国で書かれた最古の薬学書『神農本草経』（しんのうほんぞうきょう）に不老長寿の上薬として記載されている重要な生薬です。成分にはグリチルリチンが含まれ、胃腸の消化、肝臓機能を高めます。食品の甘味料としても多く使われております。

昆布

ミネラルは牛乳の約23倍、カルシウムは7倍、鉄分は約39倍と言われています。昆布のミネラルは体内への消化吸収が高く、韓国では生後100日の子供にワカメスープを飲ませる風習があります。効能としては、カルシウムの補給、貧血改善、甲状腺機能の改善が期待されます。

ナツメ

古くから中国や韓国では漢方医学の生薬として使われてきました。貧血、めまい、不眠症、白血球や血小板の減少、慢性肝臓病、ぜんそく、アレルギーの治療に効果的とされています。

ニンニク

韓国料理に欠かせない食材で韓方（ハンバン＝漢方）の一つです。風土、生活習慣から毎日の食事で健康と美を維持する調味料に使われています。抗菌作用（ペニシリンと同等の作用）、スタミナ増進、発がん抑制作用、自律神経を刺激し血液循環促進作用があります。

松の実

一般食用として出回っているのは、朝鮮五葉松の種子です。肺や気管をうるおし、食欲増進、通便改善効果があるとされております。

クコの実

βカロチンが多く含まれ、体内でビタミンAに変換されます。肝臓機能の働きを強め、血糖を下げる作用があるとされています。視力低下、めまいなど目の症状の回復にも効果があるようです。





韓国屋台のチーズトッポギ



ビビン豆腐



チャプチュ(雑菜)



チャンジャ



甘辛さきいかキムチ



韓国岩のり



鉄板棒餃子



一品料理 Appetizer

体に良い韓流の味を堪能。
美酒のお供としてお召し上がりください。

韓国屋台のチーズトッポギ 1,000 (税込)



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。

ビビン豆腐 700 (税込)



朝ごし豆腐に野菜を添え、特製ヤンニョムをかけています。
温泉卵と一緒に召し上がりください。

チャプチュ(雑菜) 850 (税込)



韓国宮廷料理の一つ、春雨と野菜で炒めた
とてもヘルシーな料理です。

チャンジャ 500 (税込)



韓の韓国辛口塩辛。お酒のおつまみに、
ごはんのお供にお勧めです。

甘辛さきいかキムチ 500 (税込)



さきいかを一つ一つ丁寧にさいて、
当店のオリジナルコチュジャンで甘辛く仕上げました。

韓国岩のり 400 (税込)



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

鉄板棒餃子 800 (税込)



当店オリジナル餃子です。ニンニク、生姜、甘草で味付け、
軟骨のコリとした食感。お酒のおつまみとしておすすめです。

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。各素材の詳細は1頁の生薬のページにございます。





刺 Sashimi

お子様やご年配の方、または体調のすぐれない方はお控えください。



和牛ユッケ (徳島県産玉子「和の究極」使用) **数量限定** 2,100 (税込)

●●●▲▲●

当店は埼玉で初めて所轄保健所より【生食用食内の調理基準に適合した施設】の
確認を頂きました。生食専用調理設備を完備して安全なユッケをご提供しております。
こだわりの徳島県産玉子「和の究極」を使用し更に美味しくなりました。



和牛ユッケ



和牛炙りユッケ



和牛炙りユッケ **数量限定** 1,250 (税込)

●●●▲▲●

ユッケ肉をローストし、特製おろしポン酢との相性が抜群の逸品です。
数に限りがございます、ご了承ください。

刺身トンソク 700 (税込)

●●▲▲●

骨なしの豚足です。美容と健康にとっても良い一品です。



刺身トンソク

白センマイ **数量限定** 950 (税込)

●●▲▲●

鮮度にこだわった逸品。コリコリとした食感をセナラオリジナル酢味噌でお召し上がりください。



白センマイ



クラゲと海老の韓国酢味噌

クラゲと海老の韓国酢味噌 900 (税込)

●●●▲▲●

高級クラゲ(ワタクラゲ)をセナラ特製酢味噌で頂く逸品に仕上げました。



チヂミ Korean salty pancake

セナラでしか味わえない特別なチヂミをご提供するため生薬も使い、
見た目、味、食感(五感)にもこだわった自信作です。



元祖モッチーズチヂミ 1,000 (税込)

●●●▲

餅とチーズが入ったビザ感覚のチヂミ。
セナラ人気No.1メニューです。

海鮮チヂミ

●●●▲▲●

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

1,200 (税込)

アレルギー表示/ **卵** **乳** **小麦** **豚** **鶏** **魚** **大豆** **そば** **ごま** **塩** **酒** **香辛料** 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。

※表示価格は税込価格です。



キムチ盛り合わせ



白菜キムチ



オイキムチ



カクテキ



長芋キムチ



コッチョリ



ラディッキオのコッチョリ



コンナムル



ナムル



漬物 Kimchi

キムチ・ナムル類は自社工場にて全て手作りで仕込み、皆様にご提供しています。白菜や唐辛子など食材の入手も目利きの職人が毎日チェック、伝承レシピを基に気温の変化に併せて調整し、衛生管理の整ったセントラルキッチンで製造しております。



キムチ盛り合わせ 1,000 (税込)

●●●▲▲●●/ノ

白菜、大根、キュウリ、長芋のキムチの盛り合わせです。
*季節により内容を変更する場合がございます。

白菜キムチ 500 (税込)

●●●▲▲●●/ノ

創業50年の秘伝の製法で漬けた自慢の自家製キムチ。

オイキムチ 500 (税込)

●●●/ノ

オイ(きゅうり)を塩で浅漬けして、生姜、大根など薬味を挟んで仕込んだ胃腸に優しいキムチです。

カクテキ 500 (税込)

●●●▲/ノ

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た自慢の大根キムチです。

長芋キムチ 500 (税込)

●●●▲▲●●/ノ

長芋を自家製キムチあんこで漬けました。



コッチョリ 500 (税込)

●●●▲/ノ

白菜の浅漬けキムチです。

ラディッキオのコッチョリ 500 (税込)

●●●▲/ノ

イタリア野菜・ラディッキオのコッチョリです。当店秘伝味のヤンニョムで作りました。カリウムはキャベツの1.5倍と栄養価が高く、お肉のお供に最高です。

コンナムル 500 (税込)

ノ

豆もやしのナムル、韓国料理に欠かす事の出来ない商品。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。

ナムル 900 (税込)

●●●▲/ノ

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。

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。各素材の詳細は1頁の生薬のページにございます。





サラダ Salad

セナラでは国産の野菜にこだわり、安全で安心な調理法で素材本来の美味しさをご提供します。



チョレギサラダ

950 (税込)



醤油ベースの少し甘みのあるドレッシングで和えた韓国風サラダです。



イタリア野菜の彩サラダ 1,250 (税込)



カリノゲル、カリフローレ、ラディッキオなど国産のイタリア野菜を使ったヘルシーサラダです。季節により内容が異なる場合がございます。

シーザーサラダ

1,150 (税込)



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

ネギの青唐辛子和え

550 (税込)



白髪ねぎを青唐辛子和えました。お肉と一緒に召し上がると食欲が増します。

セナラサンチュ

850 (税込)



韓国食卓では欠かせず事の出来ない健康的な野菜料理。ビタミンが豊富なのでお肉と共にサンチュで巻いて頂くのがセナラ流。お好みで「自家製秘伝味噌」をつけてお召し上がりください。



チョレギサラダ



イタリア野菜の彩サラダ



シーザーサラダ



ネギの青唐辛子和え



セナラサンチュ

アレルギー表示/ 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。 ※ドレッシングには卵・乳・小麦が含まれております。

※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。 ※表示価格は税込価格です。



和牛薄切りカルビ



和牛カルビ



本揃いの和牛カルビ



壺漬け一本カルビ



和牛上カルビ



月見味カルビ



カルビ Kalbi

人気 **塩ダレ** **和牛薄切りカルビ** 1,400 (税込)
両面をさっと炙るように焼いてお召し上がりください。

塩ダレ **和牛カルビ** 1,780 (税込)
全国から選りすぐった和牛を集めてご提供しています。
肉質は格付けA4等級で品質の良いカルビです。

人気 **塩ダレ** **不揃いの和牛カルビ** **数量限定** 1,400 (税込)
形にこだわらず美味しさだけを求めました。A4～A5の和牛部位が含まれます。形はB級でも味は一般の美味しさをご堪能ください。

塩ダレ **壺漬け一本カルビ** 1,980 (税込)
ダイヤモンドカット
◆◆
ダイヤモンドカットした肩バラ肉、野菜とエビなど特製ダレに漬け込みました。

塩ダレ **和牛上カルビ** 2,700 (税込)
和牛カルビの中でも上級部位を使用。霜降りの美しさと柔らかさが特徴。

塩ダレ **和牛中落ちカルビ** **数量限定** 1,850 (税込)
和牛カルビの中でも最も旨味の詰まった部位。

塩ダレ **月見味カルビ** 1,450 (税込)
◆◆
甘口のタレで仕上げております。両面をさっと炙り、
付け合わせの卵黄にからめてお召し上がりください。



セナラの和牛ミルフィーユ



牛モモ(牛ロース)



中ロース



霜降り上ロース



ロース Loin



1番のおススメ **塩ダレ** **セナラの和牛ミルフィーユ** 1,250 (税込)
◆◆
和牛サーロインのスライスを贅沢に2枚重ねたお薦めの逸品です。
焼き上がりましたら特製のだまごダレに付けてお召し上がり頂きます。
付属の一口ライスに肉の旨味の溶け込んだたまごダレをかけて
卵かけご飯にするのがオススメです。

塩ダレ **牛モモ(牛ロース)** 1,500 (税込)
牛のモモに位置するランプ、イチボ、シタマ肉の中で選りすぐった
柔らかい部位。脂が少ないのでとてもヘルシー。

塩ダレ **中ロース** 1,650 (税込)
程よいサシの入った肩芯の部位をステーキ風にカットしました。
焼きながらハサミで切ってお召し上がりください。

塩ダレ **霜降り上ロース** **数量限定** 2,700 (税込)
程よい霜降りの上質な部位。柔らかく味わい深い赤身肉です。
人気部位につき数量限定となります。

2種類の味付けをご用意しております **塩** ●▲●● 素材そのままの味を楽しめます **ダレ** ●●▲▲●● 秘伝のダレと生業のコラボ

下記のマークは、生業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。各素材の詳細は1頁の生業のページにございます。





タン Tange

並みタン塩 1,650 (税込)

特製塩ダレで味付けしたお得なタンです。

上タン塩 2,980 (税込)

当店は、1本のタンから上質な部分のみを厳選して、ご提供しております。

厚切り上タン塩 3,980 (税込)

1本から100gしか採れない上質な部位のみを贅沢にカットしました。旨味を堪能出来るよう厚切りカットしております。



最強レモン葱タン塩 3,180 (税込)

レモンの風味と香りを楽しめる新しい葱タン塩です。焼き方は2つに折りたんだまま焼き、中は蒸し上げてお召し上がりください。



並みタン塩



最強レモン葱タン塩



上タン塩



厚切り上タン塩



ハラミ Harami



厚切り上ハラミ 数量限定 2,450 (税込)

ハラミの中で最も良い部位を厚切りにカット、ハラミ本来の味わいが楽しめるおすすめ肉です。

ハラミ 1,780 (税込)

カルビと並んでトップ3に入る人気商品です。肉汁を封じ込めように強火でサッと焼き上げるのがポイントです。

壺漬け一本ハラミ 数量限定 2,700 (税込)

肉厚のハラミをすだれ切りにし、当店オリジナル壺漬けに一本漬けしました。



壺漬け一本ハラミ



ハラミ



厚切り上ハラミ



トッピング



オリーブオイル **無料**



しらがネギ 280 (税込)



青唐辛子 280 (税込)



もみ海苔 (10gパック) 280 (税込)



わさび **無料**



味付きざみネギ 280 (税込)



んにくスライス 160 (税込)



カットレモン 220 (税込)

アレルギー表示 / 卵 牛乳 小麦 豚肉 鶏肉 魚介 蟹 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。
※焼肉の漬けダレ・モミダレ・塩ダレには、小麦が含まれております。 ※表示価格は税込価格です。

お肉と一緒に
お召し上がりください。

サンパーススタイル

【サム】=包む【パッ】=ごはん類

セナラサンチュ 850 (税込)

※ノリ

韓国食卓では欠かす事の出来ない健康的な野菜料理。ビタミンが豊富なのでお肉と共にサンチュで巻いて頂くのがセナラ流。お好みで「自家製秘伝味噌」をつけてお召し上がりください。





特選和牛 Prime beef

希少部位のため数に限りがございます



極上霜降りロースの玉手箱 4,380 (税込)

一頭から数kgしか採れないカタロースの中の最高級の部位。
香りとうま味を十分に堪能できるよう厚切りにカット。
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。

特選厚切りサーロイン 4,680 (税込)

お口の中でとろけるサーロイン特有の香りと甘みを十分に堪能できるよう厚めにカットしました。美食家も納得できる最高級部位です。
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。



和牛上カルビ 2,700 (税込)

和牛カルビの中でも上級部位を使用。霜降りの美しさと柔らかさが特徴。

霜降り上ロース 数量限定 2,700 (税込)

程よい霜降りの上質な部位。柔らかく味わい深い赤身肉です。
人気部位につき数量限定となります。



特選霜降りカルビ 3,580 (税込)

和牛最上級クラスの三角バラの部位からご提供。
上質の霜降り肉は当店自慢の醤油ダレがお勧めです。料理長一押し!

特選サーロイン 4,080 (税込)

とろける柔らかさと霜降りが特徴。贅沢な最高級部位。
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。

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。各素材の詳細は1頁の生薬のページにございます。





盛皿焼

Combination plate

お得な盛り合わせをご用意しました。



特選和牛祝い盛

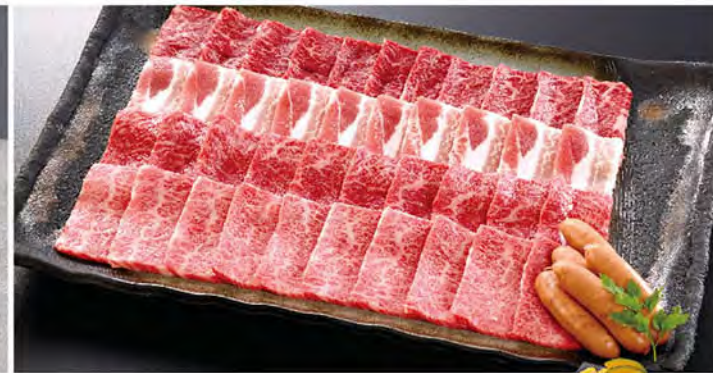
9,580 (税込)

記念日の会食に是非召し上げて頂きたい、贅沢な盛り合わせです。
【厚切り上タン・タテイタ・三角バラ・骨ヤマ・クラシタ・カイノミ】



お一人様用特選祝い盛 120g 3,300 (税込)

特選祝い盛をお一人様でも楽しめる盛り皿です。
【厚切り上タン・タテイタ・三角バラ・骨ヤマ・クラシタ・カイノミ】



セナラ盛 (3~4名様用) 600g 9,780 (税込)

【カルビ・牛もも・ハラミ・豚カルビ・ソーセージ】

野菜焼付き



人気盛 (2~3名様用) 370g 7,980 (税込)

【カルビ・牛もも・並みタン塩・ソーセージ】

野菜焼付き



家族盛 (3~4名様用) 450g 7,580 (税込)

【薄切りカルビ・牛もも・ハラミ・トントロ・豚フィレ・ソーセージ】

野菜焼付き

アレルギー表示/ **卵** **乳** **小麦** **豚肉** **鶏肉** **大豆** **魚** 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。 ※焼肉の漬けダレ・モミダレ・塩ダレには、小麦が含まれております。
※季節によって野菜の内容が異なる場合がございます。 ※表示価格は税込価格です。



ライスセット 750 (税込)

キムチ・韓国のリ・ライス・ワカメスープ



豚カルビ



炙りトントロ



トントロ



豚白ホルモン



サムギョプサルセット



ヒレナンコツ



カシラ



イカ焼



エビ焼



ホタテのバター焼



海鮮焼



豚

Pork

豚カルビ 950 (税込)

韓国では牛カルビと並んで焼肉の人気商品です。

炙りトントロ 1,100 (税込)

当店オリジナル商品。贅沢にスライスしたしゃぶ焼スタイル。焼いた野菜と一緒に召し上がください。

トントロ 950 (税込)

今や焼肉定番人気商品。

葱白ホルモン 900 (税込)

葱と特製ダレの相性がよい逸品。

サムギョプサルセット 1,780 (税込)

韓国定番焼肉。ごま塩油につけサンチュにキムチ味噌が自家製秘伝味噌をのせて召し上がください。

ヒレナンコツ 900 (税込)

豚一頭から少量しか取れない希少部位。当店オリジナル辛味噌で味付けした逸品です。

カシラ 900 (税込)

豚のカシラで、焼肉定番商品です。塩がお勧めです。

ソーセージ 750 (税込)

お酒のお供に最高です。



海鮮

Seafood

イカ焼 1,000 (税込)

特製ダレで味付けしました。ふっくら肉厚で柔らかい食感をお楽しみください。

エビ焼 1,280 (税込)

お子様にも大人気、特製ダレで仕上げました。

ホタテのバター焼 1,680 (税込)

肉厚のホタテ貝柱をバター焼きでお楽しみください。

海鮮焼 2,650 (税込)

イカ焼・エビ焼・ホタテのバター焼きの盛り合わせです。

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。各素材の詳細は1頁の生薬のページにございます。





野菜 Vegetables

野菜焼 980 (税込)

季節によって野菜の内容が異なる場合がございます。



長ネギの一本焼 焼き辛味噌添え 700 (税込)

※
葱一本をカット、塩味に仕上げました。
特製焼き味噌に付けてお召し上がりください。

エリンギ 580 (税込)

焼目がついたらお好みのタレでお召し上がりください。



韓国もち焼セット【岩のり&たれ付】 600 (税込)

よく焼いた餅を海苔に包んで、
醤油又ははちみつにつけてお召し上がりください。

トウモロコシ 680 (税込)

お子様に人気の甘いトウモロコシ、よく焼いてお召し上がりください。

シイタケ 680 (税込)

焼くと素材から出る旨味の水分がとても美味です。

にんにくオイル焼 600 (税込)

※※※
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。
最後に卵を落としてオリジナルニンニクオイルの目玉焼き。



野菜焼



長ネギの一本焼 焼き辛味噌添え



エリンギ



韓国もち焼セット



シイタケ



にんにくオイル焼



ホルモン Hormone



ホルモン6点盛 1,800 (税込)

※※※
おすすめホルモンの6種盛りです。ホルモンで悩んだら間違いない逸品です。
【白ホルモン・カシラ・牛ホルモン・コブチャン・上ミノ・レバー】

牛ホルモン 1,000 (税込)

表面をきれいに下処理し、職人の隠し包丁で柔らかくカットしました。

上ホルモン(脂付) 1,250 (税込)

上質のホルモンは鮮度とカット方法で美味しくなります。
お勧めは当店の特製味噌ダレでどうぞ。

牛レバー 1,150 (税込)

好きな方にはたまらない肉厚の新鮮レバー。
鮮度と品質にこだわりました。

上ミノ 1,300 (税込)

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。

コブチャン 1,000 (税込)

韓国では人気のホルモン。じっくりと余分な脂を落として
ふりふりになるまでよく焼いてお召し上がりください。



ホルモン6点盛



牛ホルモン



牛レバー



上ホルモン(脂付)



上ミノ



コブチャン

アレルギー表示/ **卵** **小麦** **豚** **鶏** **大豆** **そば** **ごま** **魚** **蟹** 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。 ※焼肉の漬けダレ・モミダレ・塩ダレには、小麦が含まれております
※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。 ※表示価格は税込価格です。



和牛ユッケビビンバ

ご飯物 Rice dish



クッパ



テグタンクッパ



カニ雑炊

ビビンバ(スープ付)

●●●●●

五味五色のナムルをトッピングしたセナラ特製ビビンバ。

980 (税込)

Small size 680 (税込)

和牛ユッケビビンバ

(スープ付・徳島県産玉子「和の究極」使用)

●●●●●

保健所認定の生食用ユッケで提供しております。こだわりの徳島県産玉子「和の究極」を使用し更に美味しくなりました。

1,750 (税込)

クッパ

●●●●

野菜とブイヨンで作ったシンプルな雑炊。

800 (税込)

カルビクッパ

●●●●●

牛バラ肉をじっくり煮込んだコクのある辛口雑炊。

1,200 (税込)

テグタンクッパ

●●●●●

牛肉と野菜を炒め、コクを出し、牛骨のブイヨンで仕上げた辛口雑炊。

1,000 (税込)

ユッケジャンクッパ

●●●●●

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。

1,000 (税込)

コムタンクッパ(カクテキ付)

●●●●●

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。

1,200 (税込)

ライス

富山県産コシヒカリ100%使用。

330 (税込)

小ライス 290 (税込)

大盛ライス 390 (税込)

カニ雑炊

●●●●●

カニがたっぷり入った当店人気の雑炊。

1,050 (税込)

ライスセット

●●●●●

キムチ・韓国のり・ライス・ワカメスープ

750 (税込)



石焼 Ishiyaki



石焼ガーリックライス



石焼チーズビビンバ



石焼ユッケビビンバ



石焼明太子ビビンバ

石焼ガーリックライス(スープ付) 1,180 (税込)

●●●●●

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、トッピングの牛肉、温泉卵をよくかき混ぜてお召し上がりください。

石焼チーズビビンバ(スープ付) 1,380 (税込)

●●●●●

当店で人気の逸品。チーズの焼けた香ばしい風味がさらに食欲をそそります。

石焼ユッケビビンバ(スープ付) 1,880 (税込)

●●●●●

当店自慢の和牛ユッケとビビンバをよく混ぜておこげを作ってお召し上がりください。当店のユッケは生食用の安全なお肉を使用しております。

石焼明太子ビビンバ(スープ付) 1,380 (税込)

●●●●●

辛子明太子を使用。熱々の石で焼いて香ばしさを堪能ください。

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。各素材の詳細は1頁の生薬のページにございます。





麺 Noodles

辛ロビビン麺 1,100 (税込)

●●●▲▲//ル

モチモチ食感の当店オリジナル盛岡麺を使用した辛い混ぜ麺。
トッピングの野菜を麺とからめてお召し上がりください。

盛岡冷麺 (冷麺キムチ付) 1,000 (税込)

●●●▲//ル

盛岡の指定麺工場から直送。当店の配合による
オリジナル麺は甘めのスープにマッチング。 Small size 680 (税込)

高麗冷麺 (冷麺キムチ付) 1,000 (税込)

●●●▲▲//ル

牛スネ肉の汁と昆布出汁をブレンドした
スープで美味しく仕上げました。 Small size 680 (税込)

もみ海苔冷麺 (冷麺キムチ付) 1,100 (税込)

●●●●▲▲//ル

厳選した韓国もみ海苔をトッピングしたオリジナル冷麺。 Small size 730 (税込)

カルビきしめん 1,250 (税込)

●●●▲▲//ル

牛バラ肉をじっくり煮込んだコクのある辛口きしめん。

カルビラーメン 1,250 (税込)

●●●▲▲//ル

牛バラ肉をじっくり煮込んだコクのある辛口ラーメン。

テグタンきしめん 1,150 (税込)

●●●▲▲//ル

牛肉と野菜を炒め、コクを出し、牛骨のブイヨンで仕上げた辛口きしめん。

テグタンラーメン 1,150 (税込)

●●●▲▲//ル

牛肉と野菜を炒め、コクを出し、牛骨のブイヨンで仕上げた辛口ラーメン。

ユッケジャンきしめん 1,150 (税込)

●●●▲▲//ル

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きしめん。

ユッケジャンラーメン 1,150 (税込)

●●●▲▲//ル

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ラーメン。

あっさり塩ラーメン 650 (税込)

●●●▲//ル

焼肉を食べた後の一品として人気。ブイヨンで仕上げたあっさり塩ラーメン。



辛ロビビン麺



盛岡冷麺



高麗冷麺



カルビきしめん



あっさり塩ラーメン



ユッケジャンきしめん

お子様メニュー

Kids menu



お子様ラーメン 480 (税込)

●●●▲//ル

デザート・ドリンク付き

【オレンジ・リンゴ・カルピス・メロンソーダからお選びください。】

アレルギー表示/ **卵** **牛乳** **小麦** **豚肉** **鶏卵** **海苔** **蟹** 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。

※表示価格は税込価格です。



チゲ

Korean stew



スントゥブチゲ

1,200 (税込)



じっくり煮込んだ牛骨スープを特製チゲ味噌で仕上げました。
おぼろ豆腐が入った濃厚辛口チゲ。



ホルモンチゲ

1,200 (税込)



じっくり煮込んだホルモンと野菜の旨味が凝縮された濃厚辛口チゲ。



玉子スープ



ワカメスープ



カルビスープ



テグタンスープ



ユッケジャンスープ



コムタンスープ



スープ Soup

玉子スープ

600 (税込)



自家製ブイオンを使った焼肉の定番スープ。

ワカメスープ

600 (税込)



ミネラルや鉄分、カルシウムが豊富なスープ。

カルビスープ

980 (税込)



牛バラ肉を煮込み、十数種類の薬味をブレンドして
深みのある味に仕上げた辛口スープ。

テグタンスープ

880 (税込)



牛肉と野菜を炒め、コクを出し、牛骨のブイオンで仕上げた辛口スープ。

ユッケジャンスープ

880 (税込)



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スープ。



コムタンスープ(カクテキ付)

1,080 (税込)



セナラ伝統製法で牛骨を2日間煮込んだ白濁濃厚スープ。

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。各素材の詳細は1頁の生薬のページにございます。



アレルギー表示/ 卵 乳 小麦 鶏卵 花生 海苔 豚 鶏 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。 ※表示価格は税込価格です。