

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いております。

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、おいしさと居心地の良い焼肉店を目指していきたく思います。

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果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生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よう）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倍とされています。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（ハンパン＝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、発ガン抑制作用、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。





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げています。手間を惜まず、真心込めた深い味わいを、ぜひご賞味ください。

キムチ盛り合わせ

1,080

(税込 1,188)



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。

白菜キムチ

530

(税込 583)



創業50年、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。

オイキムチ

530

(税込 583)



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。

カクテキ

530

(税込 583)



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。

長芋キムチ

530

(税込 583)



長芋を自家製キムチあんこで漬けました。さっぱりとした後味で、焼肉の合間にもぴったりです。

コッチョリ

530

(税込 583)



熟成させずに仕上げる、つくりたての白菜浅漬けキムチ。さっぱりとした味わいで箸休めにおすすめ。

カマンベールチーズの コッチョリ

620

(税込 682)



カマンベールの自家製浅漬けキムチです。まろやかなチーズの旨味と唐辛子の辛みが絶妙にマッチ。お酒のお供によく合います。

コンナムル

530

(税込 583)



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。

ナムル

980

(税込 1,078)



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。



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



カマンベールチーズのコッチョリ



コッチョリ



コンナムル



ナムル



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。

塩 タレ 和牛ユッケ 数量限定

(徳島県卵「和の究極」を使用)



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、和牛ならではの食感を堪能いただけます。
こだわりの徳島県卵「和の究極」を使用し更に美味しくなりました。

1,980
(税込 2,178)



和牛ユッケ



オススメ

和牛ユッケ2種盛 数量限定



和牛ユッケと炙りユッケの2種盛、食べ比べをお楽しみください。
数に限りがございます。

1,450
(税込 1,595)



和牛ユッケ2種盛

和牛トロタク 〜手巻きキンパ〜



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

680
(税込 748)



和牛トロタク 〜手巻きキンパ〜



オススメ

刺身トンソク 数量限定



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。

720
(税込 792)



刺身トンソク

白センマイ 数量限定



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。

850
(税込 935)



白センマイ

特選クラゲの韓国酢味噌

特選クラゲの韓国酢味噌



高級クラゲ(ワタクラゲ)をセナラオリジナル酢味噌と酢醤油でお楽しみください。

850
(税込 935)

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。



高麗人参



生姜



ニンニク



松の実



ナツメ



甘草



昆布



唐辛子



胡麻・胡麻油



クコの実



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。



塩チャプチェ



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。

850

(税込 935)

韓国屋台のチーズトッポギ



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。

1,050

(税込 1,155)

ビビン豆腐



絹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。

680

(税込 748)



チャンジャ



鱈の韓国辛口塩辛。お酒のおつまみに、
ごはんのお供にお勧めです。

620

(税込 682)



甘辛さきいかキムチ



さきいかを一つ一つ丁寧にさいて、
セナラオリジナルコチュジャンで甘辛く仕上げた、自家製キムチ。

550

(税込 605)

韓国岩のり



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。

250

(税込 275)

鉄板和牛棒餃子



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。

750

(税込 825)



韓国屋台のチーズトッポギ



ビビン豆腐



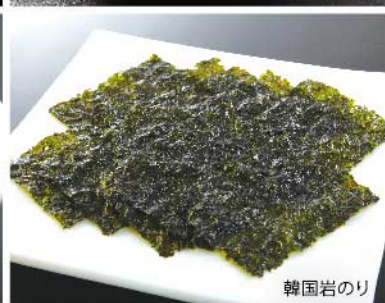
塩チャプチェ



チャンジャ



甘辛さきいかキムチ



韓国岩のり



鉄板和牛棒餃子



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



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。

950

(税込 1,045)

ハーフサイズ 720

(税込 792)

シーザーサラダ



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。

1,100

(税込 1,210)

ハーフサイズ 850

(税込 935)

【産地直送】セナラサンチュ



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。

720

(税込 792)

ネギの青唐辛子和え



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。

580

(税込 638)



チョレギサラダ



シーザーサラダ



ネギの青唐辛子和え



セナラサンチュ



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



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№1メニューです。

1,000

(税込 1,100)

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のチヂミです。特製の薬味塩でお召し上がりください。

1,280

(税込 1,408)

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。



高麗人参



生姜



ニンニク



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*

当店のカルビは、すべてA4～A5ランクの和牛を使用。
肉質・サシ・旨み、そのすべてにこだわった、上質な焼肉をご提供します。



「天下一」漬け込み和牛カルビ 780 (税込 858)

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日間じっくりと漬け込み、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味の強い希少部位です。



不揃いカルビ 980 (税込 1,078)

形にこだわらず、美味しさだけを集めました。
A4等級に拘ったセナラの不揃いカルビです。



和牛カルビ 1,380 (税込 1,518)

全国から選り抜いたA4ランクの和牛を、生切りで丁寧にをご用意しました。旨味とやわらかさが際立つ、拘りのカルビです。



薄切りカルビ 1,100 (税込 1,210)

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

月見味カルビ 1,200 (税込 1,320)

甘口のダレで仕上げた和牛薄切りカルビ。両面をサッと炙り、付け合わせの卵黄からめてお召し上がりください。

壺漬け一本カルビ 1,400 (税込 1,540)

厚切り肩バラ肉にダイヤモンドカットを施し、秘伝の特製ダレにじっくり漬け込みました。創業当時から愛され続ける一品です。



上物切り落としカルビ 数量限定 1,780 (税込 1,958)

和牛タテタ・カイノミから取れる、上質な部位の切り落とし肉。
旨みはそのままに、満足度の高い一皿です。



和牛上カルビ 2,000 (税込 2,200)

和牛の希少部位タテタ・ササミから、霜降りのやわらかい部位だけを厳選しました。



ハラミ *Harami*



ハラミ 1,680 (税込 1,848)

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。お好みで、秘伝のダレか特製葱塩ダレをお選びいただけます。



「天下一」漬け込み和牛カルビ



壺漬け一本カルビ



不揃いカルビ



和牛カルビ



上物切り落としカルビ



月見味カルビ



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

素材そのままの味を楽しめます

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

ダレ

創業50年以上受け継がれる秘伝のダレ



タン *Tanque*



特選 厚切りタン

1,430
(税込 1,573)

牛タン1本から1人前しか取れない希少価値の高いタン元を、
贅沢に厚めにカットしました。
牛タンの中でも特に脂がのって柔らかく、旨みが濃いのが特徴。

牛タン塩

数量限定

1,480
(税込 1,628)

特製塩ダレで味付けしたタンです。
タンならではの弾力とあとを引く塩味が人気の秘訣。数量限定で販売しております。

上タン塩

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。

1,680
(税込 1,848)



「生」タン3種盛

数量限定

2,680
(税込 2,948)

鮮度の良い生の牛タンをその場で調理。
セナラ自慢の生タンを様々な部位でお楽しみいただけるお得な盛り合わせ。
サクッとした食感と、あふれ出す肉汁をお楽しみください。数量限定売り切れ御免。
【極「生」牛タン・上「生」牛タン・「生」牛タン切り落とし】



「生」タン3種盛



上タン塩



牛タン塩



特選 厚切りタン



ロース *Loin*



セナラの和牛ミルフィーユ

1,180
(税込 1,298)

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卵タレに付けてお召し上がりください。
一口ライスに肉の旨味の溶け込んだ卵タレをかけて卵かけご飯にするのがオススメです。



牛モモ(牛ロース)

1,200
(税込 1,320)

牛のモモに位置するランプ、イチボ、シ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。

赤身トモサンカク

数量限定

1,550
(税込 1,705)

希少部位の赤身トモサンカク。
バランスの取れた赤身とサシは牛肉本来の旨味が味わえます。



霜降り上ロース

数量限定

2,000
(税込 2,200)

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。



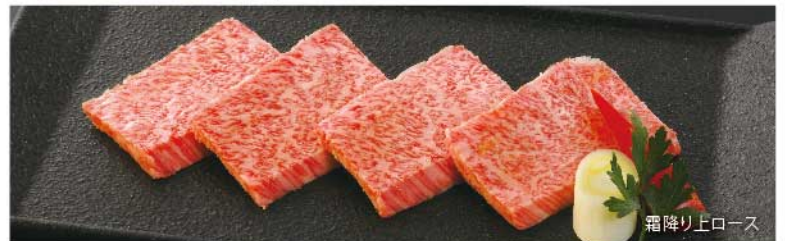
セナラの和牛ミルフィーユ



牛モモ(牛ロース)



赤身トモサンカク



霜降り上ロース



トッピング



オリーブオイル
無料



しらがネギ
250 (税込 275)



青唐辛子
250 (税込 275)



もみ海苔
(トリチヤパン・海苔のふりかけ)
250 (税込 275)



わさび
無料



味噌
250 (税込 275)



ニンニク
100 (税込 110)



カットレモン
250 (税込 275)

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。



お肉と一緒に
お召し上がりください。

サンパススタイル

【サム】=包む 【パッ】=ごはん類

産地直送

セナラサンチュ 720
(税込 792)

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。





セナラ特選祝い盛

(2名様用) 260g

7,300 (税込 8,030)

特別な日やお祝いの席にぴったりの贅沢な盛り合わせメニュー。
霜降り和牛を中心に、人気部位や希少部位をバランスよく盛り込みました。
【厚切りサーロイン・厚切りハラミ・マンゴータン・カイノミ・タテタ】



盛皿焼

Combination plate

3～4名様におすすめです



人気盛

【不揃いカルビ8枚・牛モモ(牛ロース)8枚・上タン塩8枚・ソーセージ5本】

7,300 (税込 8,030)



セナラ盛

【不揃いカルビ8枚・牛モモ(牛ロース)8枚・ハラミ8枚・豚カルビ8枚・ソーセージ5本】

6,900 (税込 7,590)



家族盛

【薄切りカルビ4枚・牛モモ(牛ロース)5枚・ハラミ5枚・トントロ5枚・ソーセージ5本】

4,900 (税込 5,390)

8種の野菜焼き

950

(税込 1,045)

・トウモロコシ・ズッキーニ・玉ねぎ
・ネギ・パプリカ・ピーマン・椎茸・エリンギ
(季節により内容が変わる事がございます)



ライスセット

720

(税込 792)

・キムチ・韓国のリ・ライス・ワカメスープ



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。

※季節によって野菜の内容が異なる場合がございます。 ※写真はイメージのため、実際のお料理と異なる場合がございます。

特選厚切りサーロイン 2,950 (税込 3,245)

🍴 🍷 🍷

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がください。



特選和牛 Prime beef

希少部位のため数に限りがございます



セナラの和牛ミルフィーユ

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卵タレに付けてお召し上がりがください。
一口ライスに肉の旨味の溶け込んだ卵タレをかけて
卵かけご飯にするのがオススメです。

1,180 (税込 1,298)

塩 | タレ

和牛上カルビ

和牛の希少部位タイタ・ササミから、
霜降りのやわらかい部位だけを厳選しました。

2,000 (税込 2,200)

塩 | タレ

霜降り上ロース 数量限定

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。

2,000 (税込 2,200)



おすすめ盛皿

2～3名様におすすめです



塩 | タレ

焼肉3種盛

2名様～3名様におすすめ。
焼肉の人気部位3種を、バランスよく盛り合わせました。
【和牛カルビ3枚・牛モモ(牛ロース)3枚・ハラミ3枚】

2,400 (税込 2,640)



塩 | タレ

上焼肉3種盛

カルビ・ロース・ハラミの上質な部位だけを集めた贅沢な盛り合わせ。
とろける旨みを凝縮した極上の3種盛りです。
【和牛上カルビ3枚・霜降り上ロース3枚・ハラミ3枚】

3,700 (税込 4,070)

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。



高麗人参



生姜



ニンニク



松の実



ナツメ



甘草



昆布



唐辛子



胡麻・胡麻油



クコの実



セナラの サムギョプサルセット

🍴🥬🥕🥒🥔🥗

厳選した国産豚を香ばしく焼き上げ、
彩り野菜と一緒に、6種類の薬味を包んでお召し上がりください。
その他焼キムチ・唐辛子などはお好みで足し包んでください。

追加用メニュー

・サムギョプサル用厚切り豚バラ 1本	980 (税込 1,078)
・焼キムチ	180 (税込 198)
・甘酢大根	100 (税込 110)
・旨塩葱	100 (税込 110)
・サムギョプサル専用タレ	無料
※スタッフにお申し付けください。	

3,580 (税込 3,938)



サムギョプサルの 美味しいお召し上がり方

- ①豚バラを両面カリッと焼き、
食べやすい大きさにカットします。
- ②お肉をサムギョプサル専用タレにつけます。
- ③サンチュ▶豚バラ▶甘酢大根▶葱▶サンチュ味噌の順番にのせます。
- ④グルッと包んで、パクッと一口でお召し上がりください。



豚 *Pork*



豚カルビ



カンラ



ヒレナンコツ



トントロ



豚カルビ

韓国では牛カルビと並んで焼肉の人気商品です。

720

(税込 792)

トントロ

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。

720

(税込 792)



ヒレナンコツ

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がお勧めです。

720

(税込 792)



カシラ

旨みと程よい歯ごたえが魅力の希少部位です。
特製塩ダレがおすすめです。

720

(税込 792)

ソーセージ

お酒のお供にも、お子様にも人気な一品です。

680

(税込 748)

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。



海鮮 *Seafood*

イカ塩焼き

ふっくら肉厚で柔らかい食感をお楽しみください。

880
(税込 968)

エビ塩焼き

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お楽しみください。

1,180
(税込 1,298)

アワビバター焼き

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。

1,180
(税込 1,298)

海鮮焼き

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。
【イカ4個・海老3尾・アワビ1個】

2,180
(税込 2,398)



イカ塩焼き



エビ塩焼き



アワビバター焼き



海鮮焼き



ホルモン *Hormone*

上ホルモン

ぷりっとした食感と、とろける脂の旨みがたまらない上質ホルモン。
脂付きならではのジューシーさで、噛むほどに甘みとコクが広がります。
おすすめは当店の特製味噌ダレです。

900
(税込 990)

牛レバー

鮮度にこだわった上質レバー。
厚切りならではの食べごたえと旨みをご堪能ください。

900
(税込 990)

上ミノ

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。

980
(税込 1,078)

コブチャン

とろける脂と濃厚な旨みが楽しめる贅沢ホルモン。
じっくりと余分な脂を落としてぷりぷりになるまでよく焼いてお召し上がりください。

700
(税込 770)



上ホルモン



コブチャン



上ミノ



上ホルモン(脂付)



野菜 *Vegetables*

8種の野菜焼き

季節により内容が変わる事がございます。

950
(税込 1,045)

エリンギ

焼目がついたらお好みのタレでお召し上がりください。

580
(税込 638)

シイタケ

焼きしいたけからあふれる旨みと水分が美味。

650
(税込 715)

トウモロコシ

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。

650
(税込 715)

にんにくオイル焼

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。

650
(税込 715)

8種の野菜焼き

・トウモロコシ ・ズッキーニ ・玉ねぎ ・ネギ
・パプリカ ・ピーマン ・椎茸 ・エリンギ
(季節により内容が変わる事がございます)



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。



高麗人参



生姜



ニンニク



松の実



ナツメ



甘草



昆布



唐辛子



胡麻・胡麻油



クコの実



ご飯物 *Rice dish*

当店のお米は、富山県産コシヒカリ100%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。



和牛ユッケビビンバ

(スープ付・徳島県卵「和の究極」を使用)



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卵「和の究極」を使用し更に美味しくなりました。

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。

ハーフサイズ

クッパ



野菜とブイヨンで作ったシンプルな雑炊。



和牛カルビクッパ



和牛バラ肉をじっくり煮込んだコクのある辛口雑炊。
手間ひまかけた、他では味わえないセナラオリジナルの一杯です。



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。



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。



コムタンクッパ(カクテキ付)



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。



クッパ



テグタンクッパ



和牛ユッケビビンバ



カニ雑炊

カニ雑炊



カニがたっぷり入った当店人気の雑炊。

ライス

富山県産コシヒカリ100%使用。

小ライス 280 (税込 308)

大盛ライス 380 (税込 418)

ライスセット



キムチ・韓国のリ・ライス・ワカメスープ

720
(税込 792)



石焼 *Ishiyaki*



石焼ガーリックライス



石焼チーズビビンバ



石焼ビビンバ



石焼明太子ビビンバ

石焼ガーリックライス(スープ付)



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)



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。

石焼ビビンバ(スープ付)



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。

石焼明太子ビビンバ(スープ付)



辛子明太子を使用。熱々の石で焼いて香ばしさをご堪能ください。



麺

Noodles



盛岡冷麺 (冷麺キムチ付)



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。自社工場で丹念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堪能ください。

1,000

(税込 1,100)

ハーフサイズ 680

(税込 748)



高麗冷麺 (冷麺キムチ付)



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。自社工場で丁寧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。

1,000

(税込 1,100)

ハーフサイズ 680

(税込 748)

もみ海苔冷麺 (冷麺キムチ付)



まろやかでコク深い盛岡冷麺に、香り高い韓国もみ海苔をたっぷりトッピング。磯の香りと甘みのあるスープが絶妙に調和する、風味豊かな一杯です。

1,100

(税込 1,210)

ハーフサイズ 750

(税込 825)



辛ロビビン麺



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。

1,100

(税込 1,210)



辛ロビビン麺



セナラ辛麺



和牛カルビ麺



テグタン麺



ユッケジャン麺



あっさり塩ラーメン

セナラ辛麺



韓国料理に欠かせないタゲギ(韓国辛味噌)を、セナラ独自の製法で調合。旨みと辛さがやみつきになる、極上の辛麺に仕上げました。

1,100

(税込 1,210)

和牛カルビ麺



北海道産小麦100%使用の拘り平打ち麺を使用。和牛バラ肉をじっくり煮込んだコクのある辛口ラーメン。

1,150

(税込 1,265)

テグタン麺



北海道産小麦100%使用の拘り平打ち麺を使用。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。

1,100

(税込 1,210)

ユッケジャン麺



北海道産小麦100%使用の拘り平打ち麺を使用。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。

1,100

(税込 1,210)

あっさり塩ラーメン



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。

750

(税込 825)



お子様メニュー Kids menu

お子様ラーメン



ゼリー・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。】

450 (税込 495)



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。



高麗人参



生姜



ニンニク



松の実



ナツメ



甘草



昆布



唐辛子



胡麻・胡麻油



クコの実



チゲ・スープ *Korean stew / Soup*

スープはすべて自社工場で手作りしています。
素材の旨みを最大限に引き出した味わいをご提供いたします。



スントゥブチゲ



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トゥブチゲ。
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。

1,180 (税込 1,298)



コムタンスープ(カクテキ付)



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堪能ください。

1,100 (税込 1,210)



玉子スープ



自家製ブイヨンを使った焼肉の定番スープ。

600

(税込 660)

ワカメスープ



ミネラルや鉄分、カルシウムが豊富なスープ。

600

(税込 660)



和牛カルビスープ



和牛バラ肉をじっくり煮込んだコクのある辛口スープ。
手間ひまかけた、他では味わえないセナラオリジナルの一杯です。

1,000

(税込 1,100)



ユッケジャンスープ



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。

950

(税込 1,045)



テグタンスープ



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自家製スープ。

950

(税込 1,045)



和牛カルビスープ



テグタンスープ



ユッケジャンスープ



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。各素材の詳細は1頁の生薬のページにございます。



高麗人参



生姜



ニンニク



松の実



ナツメ



甘草



昆布



唐辛子



胡麻・胡麻油



ココの実

アレルギー情報につきましては、
右のQRコードよりご確認ください。

