

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の牛の衛生管理、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、トレーサ法に基づき、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みならぬ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あわせて用いたヤンニョム（薬念）を、さまざまな料理に取り入れて皆様へご提供しております。

（薬念とは「身体に良い薬を念頭にしておく」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。

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

多年草である生姜の根茎は、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。効果は動脈硬化予防、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』（しんのうほんそうきょう）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23倍、カルシウムは7倍、鉄分は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。効果としては、カルシウム補給、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（ペニシリンと同等的作用）、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。

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。





セナラ川口樹モールプラザ店の

おすすめ商品

セナラ川口樹モールプラザ店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。



和牛ユッケ

和牛ユッケ 数量限定 **1,790**
(税込 1,969)



当店は埼玉県で初めて生食用肉の提供において、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

名物 生キムチ (コッコリ) **480**
(税込 528)



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



お出汁で食べる和牛ミルフィーユ

名物 包み葱上タン **1貫 790**
(税込 869)



やわらかな上タンで、当店特製の味付きざみネギを包み込んだ一貫。

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焼きます。



新鮮 厚切り上レバー



名物 包み葱上タン

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。



上ホルモン

天使海老のセウジャン **880**
(税込 968)



最高級の“天使の海老”を特製の薬味醤油にじっくり漬け込みました。醤油の旨みが染み込んだ海老を、そのまま贅沢にお楽しみいただける逸品です。セウは「海老」、ジャンは「醤油漬け」の意味です。

上ホルモン **690**
(税込 759)



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。当店オリジナルの味噌ダレが、コクと甘みを一層引き立てます。



炊き立て銀シャリ

国産米（ブランド米）100%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。



炊き立て銀シャリ

990

(税込 1,089)

炊き上がりまで約 25 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。
手間を惜しまず、真心込めた深い味わいを、是非ご賞味ください。



名物生キムチ (コッチョリ)

480

(税込 528)

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。

キムチ盛り合わせ

980

(税込 1,078)

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

480

(税込 528)

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。

長芋キムチ

480

(税込 528)

長芋を自家製キムチあんこで漬けました。

オイキムチ

480

(税込 528)

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

480

(税込 528)

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お楽しみください。

もやしナムル

480

(税込 528)

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。

ナムル盛り合わせ

880

(税込 968)

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
美味しくいただけます。



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



もやしナムル



ナムル盛り合わせ

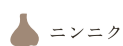
下記のマークは、生薬を原材料の一部またはメニューに含んでいることを表します。



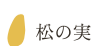
高麗人参



生姜



ニンニク



松の実



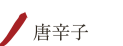
ナツメ



甘草



昆布



唐辛子



胡麻・胡麻油



ココの実



和牛ユッケ



王様のユッケ



天使海老のセウジャン



炙り肉寿司〈赤身〉



セナラワンスプーン
〜トリュフソース仕立て〜



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



和牛ユッケ

数量限定

1,790

(税込 1,969)



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、和牛ならではの品質なくちどけをお楽しみいただけます。

王様のユッケ

2,590

(税込 2,849)



とろける和牛ユッケに、雲丹とキャビアを重ねた贅沢な一品。

セナラワンスプーン

1匙 590

(税込 649)



〜トリュフソース仕立て〜

和牛ユッケ、雲丹、キャビア、海鮮を一匙に美しく重ねた特別な一品。

香り高いトリュフソースが余韻を彩ります。是非一口でお召し上がりください。

天使海老のセウジャン

880

(税込 968)



最高級の“天使の海老”を特製の薬味醤油にじっくり漬け込みました。

醤油の旨みが染み込んだ海老を、生のまま贅沢にお楽しみいただける逸品です。

セウは「海老」、ジャンは「醤油漬け」の意味です。

炙り肉寿司〈赤身〉

1貫 490

(税込 539)



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。

新鮮 ハツ刺し

数量限定

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



チョレギサラダ

880

(税込 968)



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

980

(税込 1,078)



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

680

(税込 748)



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



名物 包み葱上タン

1貫 790
(税込 869)

やわらかな上タンで、当店特製の味付きざみネギを包み込んだ一貫。



名物包み葱上タン

上タン塩

1,690
(税込 1,859)

一本のタンから、上質な部位のみを厳選。
旨みを引き立てる特製塩だれで仕上げました。



上タン塩

ねぎ塩牛タン

1,390
(税込 1,529)

特製ねぎ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。



ねぎ塩牛タン



特選厚切りタン塩



特選 厚切りタン塩

1,790
(税込 1,969)

タンの中でも希少な"タン元"を使用。
きめ細やかなサシがとろけるような旨み、やわらかく、サクッとした食感をお楽しみいただけます。



ハラミ Harami

厚切り上ハラミ

数量限定

1,690
(税込 1,859)

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。



厚切り上ハラミ

ハラミ

1,390
(税込 1,529)

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。
自家製秘伝ダレでお召し上がりください。



ハラミ

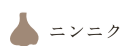
下記のマークは、生薬を原材料の一部またはメニューに含んでいることを表します。



高麗人参



生姜



ニンニク



松の実



ナツメ



甘草



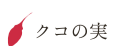
昆布



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

数量限定 🍷🍷🍷🍷🍷 **790**
(税込 869)

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。

不揃いカルビ

🍷🍷🍷🍷🍷 **990**
(税込 1,089)

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

🍷🍷🍷🍷🍷 **1,390**
(税込 1,529)

全国から選び抜いた A4 ランクの和牛を、生切りで丁寧にをご用意しました。
旨みと柔らかさが際立つ、拘りのカルビです。

和牛上カルビ

🍷🍷🍷🍷🍷 **1,690**
(税込 1,859)

和牛の希少部位タテイト・ササミから、
霜降りの柔らかい部位だけを厳選しました。

和牛特上カルビ **数量限定**

🍷🍷🍷🍷🍷 **1,990**
(税込 2,189)

やわらかく、とろける旨味をお楽しみ下さい。

薄切りカルビ

🍷🍷🍷🍷🍷 **990**
(税込 1,089)

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。

壺漬け一本カルビ **ダイヤモンドカット**

🍷🍷🍷🍷🍷 **1,390**
(税込 1,529)

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。



「天下一」漬け込みカルビ



不揃いカルビ



和牛カルビ



和牛上カルビ



和牛特上カルビ



薄切りカルビ



壺漬け一本カルビ



トッピング Topping



すりニンニク
無料



しらがネギ
250 (税込 275)



もみ海苔
(トルチャンパン海苔のふりかけ)
250 (税込 275)



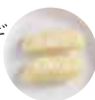
カットレモン
250 (税込 275)



わさび
無料



味付きざみネギ
250 (税込 275)



ニンニクスライス
100 (税込 110)

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usstail
【サム】=包む 【パッ】=ごはん類

産地直送

セナラサンチュ **680**
(税込 748)

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 Loin

和牛上ロース **数量限定** 1,690
(税込 1,859)



厳選したミスジ・カイノミを使用。
きめ細かな霜降りと、やわらかな赤身の旨み、
上品な脂の甘みをお楽しみいただけます。

和牛赤身ロース 1,390
(税込 1,529)



柔らかい赤身部位。脂が少なくヘルシー。



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 2,590
(税込 2,849)

極上の和牛サーロインを厚切りでご提供。
お口の中ですととけるサーロイン特有の香りと甘みを存分にご堪能いただけます。

和牛カットヒレ 2,990
(税込 3,289)

1頭からわずか 500g ほどしか取れない超希少部位。
ヒレ肉の柔らかさと旨みが味わえます。

和牛特上ヒレ 4,890
(税込 5,379)

肉質のキメが細かく、まるやかな舌触りが特徴。
脂肪が少なく、非常に柔らかい上赤身肉。

和牛シャトーブリアン 7,290
(税込 8,019)

キメの細かい赤身肉で、牛肉の中では最も柔らかいとされている高級部位。
赤身の旨みと甘み、上品で奥深い味わいが特徴。



和牛上ロース



和牛赤身ロース



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



和牛カットヒレ



和牛特上ヒレ



和牛シャトーブリアン



ホルモン Hormone

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。



上ホルモン 690
(税込 759)

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。
当店オリジナルの味噌ダレが、コクと甘みを一層引き立てます。

コブチャン 690
(税込 759)



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

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。
焼いてお召し上がりください。



新鮮厚切り上レバー



上ホルモン



上ミノ



コブチャン



新鮮薄切り上レバー

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



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



セナラ特選盛

6,490

(税込 7,139)



名物包み葱上タン・和牛特上ヒレ・厚切り上ハラミ・和牛特上カルビ・アワビ
(2〜3名様におすすめです)



盛皿焼

Combination Plate



家族盛

家族盛 (3〜4名様におすすめです)

4,990

(税込 5,489)



薄切りカルビ・和牛赤身ロース・ハラミ・トントロ・ソーセージ



盛皿焼 (小)

(2〜3名様におすすめです)



セナラ三撰

2,490

(税込 2,739)



和牛カルビ・和牛赤身ロース・ハラミ



厳選三撰

3,290

(税込 3,619)



和牛上カルビ・和牛上ロース・厚切り上ハラミ



極上三撰

3,690

(税込 4,059)



和牛特上カルビ・厚切り上ハラミ・厚切りサーロイン

炊き立て銀シャリ

炊き上がりまで約25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。

990

(税込 1,089)



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 2,590
(税込 2,849)

極上の和牛サーロインを厚切りでご提供。
お口の中にとろけるサーロイン特有の香りと甘みを存分にご堪能いただけます。



特選焼肉 Prime beef



お出汁で食べる
和牛ミルフィーユ



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。

990
(税込 1,089)



和牛特上カルビ **数量限定** 1,990
(税込 2,189)



やわらかく、とろける旨味をお楽しみ下さい。



和牛上ロース **数量限定**



厳選したミスジ・カイノミを使用。
きめ細かな霜降りと、やわらかな赤身の旨み、
上品な脂の甘みをお楽しみいただけます。

1,690
(税込 1,859)



和牛カットヒレ 2,990
(税込 3,289)

1頭からわずか500gほどしか取れない超希少部位。
ヒレ肉の柔らかさと旨みが味わえます。



和牛特上ヒレ

肉質のキメが細かく、まるやかな舌触りが特徴。
脂肪が少なく、非常に柔らかい上赤身肉。

4,890
(税込 5,379)



和牛シャトーブリアン 7,290
(税込 8,019)

キメの細かい赤身肉で、
牛肉の中では最も柔らかいとされている高級部位。
赤身の旨みと甘み、上品で奥深い味わいが特徴

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。





野菜焼 *Vegetables*・*Others* その他焼物



トントロ

トントロ 690 (税込 759)

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



エビ塩焼き



オススメ

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。



イカ塩焼き



アワビバター焼き

エビ塩焼き 990 (税込 1,089)

ふ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。

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

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。



6種の野菜焼き



にんにくオイル焼

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 Salty 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子ヂミです。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子ヂミ。世代を超えて愛され続けるセナラ人気No1メニューです。

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。



一品料理 *Appetizer*

韓国岩のり

280

(税込 308)



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 880

(税込 968)



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

780

(税込 858)



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

580

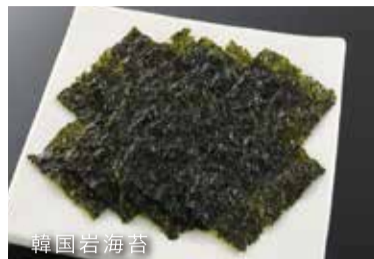
(税込 638)



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)

980

(税込 1,078)



ハーフサイズ (冷麺キムチ付)

680

(税込 748)

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。自社工場ですべて仕込んだスープは、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)

980

(税込 1,078)



ハーフサイズ (冷麺キムチ付)

680

(税込 748)

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。自社工場ですべて仕込んだスープが、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



セナラ辛麺

もみ海苔冷麺 (冷麺キムチ付)

1,080

(税込 1,188)



ハーフサイズ (冷麺キムチ付)

780

(税込 858)

まる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。

セナラ辛麺

1,080

(税込 1,188)



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。

ユッケジャン麺

1,080

(税込 1,188)



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。

お子様ラーメン

480

(税込 528)



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。】



お子様ラーメン

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



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 990
(税込 1,089)

国産米（ブランド米）100%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 (スープ付) 880
(税込 968)

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 1,480
(税込 1,628)

保健所認定の生食用ユッケで提供しております。

クッパ 780
(税込 858)

野菜とパイヨンで作ったシンプルな雑炊。



コムタンクッパ (カクテキ付) 1,080
(税込 1,188)

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 980
(税込 1,078)

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 340
(税込 374)

国産米 100%を使用。

(小ライス) 290
(税込 319)

(大ライス) 390
(税込 429)

ライスセット 690
(税込 759)

キムチ・韓国のり・ライス・ワカメスープ



炊き立て銀シャリ



和牛ユッケビビンバ



コムタンクッパ



ユッケジャンクッパ



ライスセット



石焼 *Ishiyaki*



石焼ビビンバ (スープ付) 1,180
(税込 1,298)

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。



石焼明太子ビビンバ (スープ付) 1,280
(税込 1,408)

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。



石焼ガーリックライス (スープ付) 1,180
(税込 1,298)

ニン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。

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。



チゲ・スープ

Korean stew • Soup



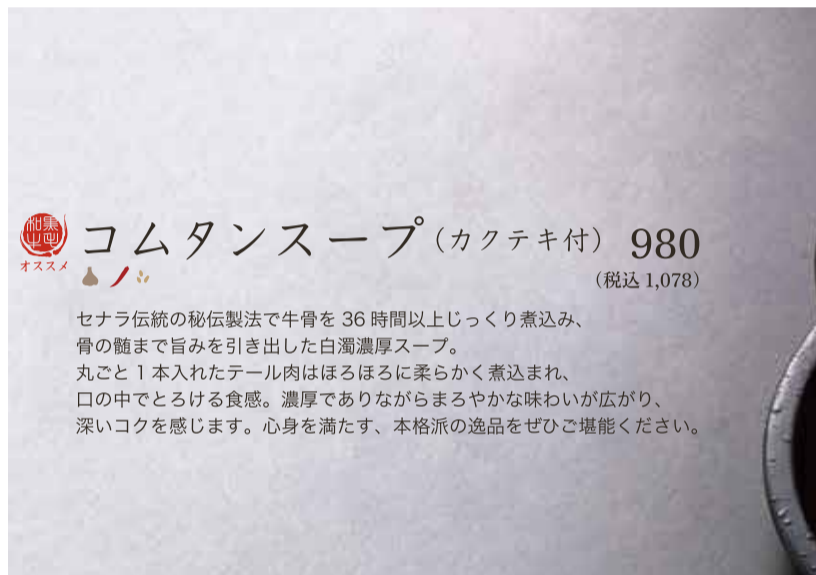
スントゥブチゲ

980

(税込 1,078)



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、まる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) 980

(税込 1,078)

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る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

880

(税込 968)



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。

ワカメスープ

480

(税込 528)



ミネラルや鉄分、カルシウムが豊富なスープ。

玉子スープ

580

(税込 638)



ふわ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。



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



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。

