



新鮮な生肉、銘柄牛の赤身肉にこだわった
麻布十番 焼肉 BULLS

BULLSでは美味しいワインにもこだわり、
当店ソムリエが厳選した、お肉によく合うワインを中心に
世界各国から取り揃えております。

港区認可のもと、生ユッケや和牛の握りといった
生食用食肉の提供はもちろん、
厳選した銘柄牛の赤身肉を特製ソースやオニオンソースつけて
召し上がっていただくなど、他店にはない
ブルズオリジナルの焼肉をお楽しみいただけます。

地域の皆様に愛されるお店を目指し、お客様が満足していただけるよう日々
努力してまいりますので、どうぞ宜しくお願いいたします。

麻布十番 焼肉 BULLS 店主

前菜 Appetizer

冷菜 Cold Dish

キムチ盛合せ 3kinds of Kimuchi, Korean pikles	¥1,100
キムチ各種 白菜キムチ・オイキムチ・カクテキ	¥550
ナムル盛合せ 4kinds of Namul, a way of cooking or dressing vegetables with sesame oil	¥880
ナムル各種 ほうれん草・もやし・ゼンマイ・大根	¥550
キムチとナムルの盛り合わせ (一人前)	¥660
チャンジャ Pickled in a red pepper & garric after food preserved in salt did the stomach of the cod 鱈の内蔵の塩辛。	¥660

安全・安心 港区保健所認可

肉刺・和牛握り Sashimi / Beef Sushi

生食は一般的にリスクがあります。ご高齢者様・お子様・妊娠中の方はお控えください。

港区保健所認可
安全で安心な生肉を
ご提供いたします。

🔥 黒毛和牛の生ユッケ (タレ・塩・味噌) “Wagyu Yukhoe” Steak tartare with egg yolk	¥1,760
🔥 トリュフ香るユッケ “Wagyu Yukhoe” Steak tartare with truffle	¥3,300
🔥 うにユッケ “Uni Yukhoe” Sea urchin Steak tartare with egg yolk	¥3,300
黒毛和牛のなめろう Chopped wagyu with miso	¥1,760
黒毛和牛のネギトロ “Wagyu” Negitoro	¥1,760
🔥 黒毛和牛のにぎり “Wagyu” Nigiri Sushi	¥660(1貫)
🔥 炙りサーロインのにぎり “Wagyu” Toro Broiled Nigiri Sushi	¥990(1貫)
🔥 生うにの肉巻き Sea urchin meat roll Sushi	¥990(1貫)
黒毛和牛のユッケ軍艦 “Wagyu Yukhoe” Steak tartare with egg yolk Sushi	¥880(1貫)
うにユッケ軍艦 “Uni Yukhoe” Sea urchin Steak tartare with egg yolk Sushi	¥1,210(1貫)
いくらユッケ軍艦 “Ikura Yukhoe” Salmon roe Steak tartare with egg yolk Sushi	¥1,100(1貫)

サラダ Salad

🔥 ブルズサラダ Sesami baised Korean Salad	¥1,100	〈ハーフ〉 ¥550
ブルズオリジナルの塩味ベースのゴマ風味サラダ。		
ジャコとエゴマの塩サラダ Salad with boiled and dried baby sardines & Perilla	¥1,100	¥550
サンチュ Sanchu, percel vegetable	¥880	
トマトサラダ Tomato Salad	¥880	

温菜 Hot Dish

チヂミ Korean pancake	¥1,200
チャプチェ Japchae	¥1,760

焼物 Grilled

ブルス流オリジナル焼肉 The New Style Yakiniku

-  **プレミアムタン Premium beef tongue** 一枚 ¥1,480
極上タンの最も良質な部分のみを使用。
麻布十番焼肉ブルズ本店のみで味わえる究極のタンです。
- 赤身肉のわさび焼き Beef Yakiniku marinated in Wasabi paste** ¥2,420
特製のわさびペーストを赤身肉に漬け込みました。
和牛によく合うわさびの香りだけをお肉に移して食べる新発想の『ワサビ焼肉』です。
- 赤身肉の味噌たま Beef Yakiniku marinated in miso, dip in a egg yolk** ¥2,420
赤身肉をステーキ風に大胆にカット、特製の味噌だれで仕上げました。
新鮮玉子の卵黄だけをつけてお召し上がりください。
- トロすき Beef Yakiniku with a rice ball** ¥3,300
ご飯を「薬味」にした霜降り焼肉。あくまでもお肉が主役の焼肉です。
霜降り焼肉にはお米が最高のアクセントになります。最高の焼肉をぜひご賞味ください。

焼肉盛合せ Assorted

-  **プレミアムブルズ盛り Assorted prime beef** ¥9,800
特選生タン塩・フィレ・和牛ハラミ・赤身3種・霜降り2種ずつ盛り込みました
BULLSのおすすめが詰まった豪華盛り合わせです
- ブルズ盛り Assorted prime beef**
料理長おすすめを赤身と霜降り肉を各2枚ずつ盛り合わせにいたします。
赤身の旨み、霜降りのとろけるような食感をお楽しみください。人数に合わせた枚数をご用意できます。
7種 ¥7,980
5種 ¥5,980
-  **赤身盛り Assorted low fat beef**
厳選した赤身を各2枚ずつ盛り合わせにいたします。
ブルズ自慢の赤身焼肉をご堪能ください。人数に合わせた枚数をご用意できます。
5種 ¥5,980
3種 ¥3,980
- ホルモン三種盛り Assorted internal organs** ¥3,080
内臓3種の盛合せ。(上ミノ、シマチョウ、レバー各4切れ) 自家製味噌ダレ・塩味
シビカラよりお選びいただけます。

野菜焼 Vegetable

- グリーンアスパラ焼 Green asparagus** ¥1,210
- 中伊豆産しいたけ焼 Shiitake mushroom** ¥1,210
- 青森産にんにく焼 Garlic** ¥1,210
- 焼き野菜盛り合わせ Assorted VegetableGarlic** ¥1,650

タン塩 Tongue

上タン塩 Beef tongue ¥2,200

ネギタン塩 Beef tongue with the green onion ¥2,420

🔥特選生タン塩 Specialty of the beef tongue ¥3,980

🔥特選生タン塩 厚切り Thick piece of the beef tongue 一枚 ¥2,980

焼きしゃぶ Basic of beef

炙り上ミスジ Aburi-Misuji, Top blade with raw egg ¥3,300

ミスジのやわらかい中心部を大判にスライスしました。生卵に絡めてお召し上がりください。

🔥炙りサーロイン (1枚) Aburi-Sirloin,grilld shabu-shabu with raw egg ¥1,760

サーロインのやわらかい中心部を大判にスライスしました。生卵に絡めてお召し上がりください。

炙りロース Aburi-loin ¥2,420

モモ Beef Round

〈ハーフ〉

〈赤身
↓
霜降り〉

うちもも Prime striploin ¥1,980 ¥990

ももの芯の部分。柔らかい赤身肉で味に深みがあります。

ランプ Rump ¥2,200 ¥1,100

サーロインにつながる腰の部分のお肉。モモの中では最も柔らかい赤身肉

芯々 Shin-Shin,Thick flank ¥2,200 ¥1,100

シンタマと呼ばれる部位の中心部分。程よりサシが入った赤身肉

イチボ Ichibo, The rare part of the rump 〈希少部位〉 ¥3,080 ¥1,540

きめの細かいサシの入ったお尻の肋骨の部分。

トモ三角 TomoSankaku, Marbled beef of the thick flank ¥2,640 ¥1,320

シンタマの一部。素晴らしい霜降りを持つ赤身の王様。

肩・ウデ Shoulder・Chuck Tender

〈ハーフ〉

〈赤身
↓
霜降り〉

ウワミスジ Uwa-Misuji, The upper part of the oyster blade 〈希少部位〉 ¥2,420 ¥1,210

ミスジの上にある部位で柔らかく、脂分が非常に少ない部分です。

トウガラシ Tohgarashi, chuck tende 〈希少部位〉 ¥2,420 ¥1,210

肉質はモモ肉に近く、柔らかく、キメの細かい肉質です。

クリ Kuri, The part that is connected to the shoulder ¥2,420 ¥1,210

別名、肩三角。程度なサシが入ったバランスの良い部位です。

ミスジ Misuji, Oyster blade ¥3,300 ¥1,650

綺麗で細やかなサシがはいっています。あっさりとした食感、それでいて濃厚な味わい、後味もキリッとしたとろけるお肉です。

カルビ Prime Ribs

〈ハーフ〉

 上カルビ RibKarubi, Lifter meat バラ肉の上質な部位です。	¥2,420	¥1,210
サーロイン Sirloin きめ細かく美しいサシが入っていて、とろけるように柔らかく、ジューシーな部位です。	¥3,300	¥1,650
カミノミ Bottom flap 赤身と霜降りののバランスが絶妙。バラ肉とヒレ肉の良いとこ取りした部位	¥2,420	¥1,210

ハラミ Outside skirt & Hanging tender

〈ハーフ〉

 上ハラミ Jo-Harami, Outside skirt 赤身に見えますが内臓肉なので、ローカロリーでサシが少なくヘルシーです。	¥2,640	¥1,320
 サガリ Sagari, Hanging tender 横隔膜の一部で、肋骨近い部位。赤身に程よいサシが入った柔らかい部分です。	¥2,980	¥1,490
 極ハラミ Kiwam i-Harami, Prime outside skirt 和牛ハラミの中心部分だけ切り取った最高級品。数量限定。	¥5,960	¥2,980
ハラミの切り落とし (数量限定) Cut off Outside skirt	¥1,500	

フィレ Tenderloin

フィレ Tenderloin とてもやわらかく脂肪が少ない上品な味が特徴の高級部位。	¥3,580	
---	--------	--

シャトーブリアン(100g) Chateaubriand 最高級のフィレからさらに中心部をチョイスしたもののみをシャトーブリアンといい、脂肪が少なく、肉質に優れた最高級部位です	¥5,500	
---	--------	--

 プレミアムシャトーブリアン(200g) Prime Chateaubriand 最高級のフィレからさらに中心部をチョイスしたシャトーブリアンの中でも、もっとも希少で高級な部位をご用意しました。	¥12,980	
--	---------	--

内臓 Internal organs 自家製味噌ダレ・塩味・シビカラよりお選びいただけます。

〈ハーフ〉

上ミノ (牛の第一胃) The first stomach	¥1,320	¥660
シマチョウ (牛の大腸) Beef large intestine	¥1,320	¥660
レバー (牛の肝臓) Beef lever	¥1,320	¥660

お食事物 Meal

ライス Rice

焼肉によく合う白米 Rice <S>¥340 <M>¥400 <L>¥450

愛知県豊橋市でのみ栽培される奇跡の米「女神のほほえみ」と、茨城県産の「ミルククイーン」をオリジナルの配合で炊き上げております。

十六穀米 Sixteen grain rice <S>¥360 <M>¥420 <L>¥470
栄養多彩な十六穀米をお召し上がりいただけます。

石焼 Stone-grilled

 黒毛和牛の石焼麻婆豆腐 Mabo Tofu ¥1,430
黒毛和牛の挽肉をたっぷりを使用した、高級中華料理のシェフ監修本格麻婆豆腐。

 石焼和牛ガーリックライス Garlic rice , BULLS' style ¥1,430
芳ばしいバターとニンニクの香りがたまらない。石焼で仕上げる和牛入りの特製ガーリックライス。

石焼ユッケビビンバ Stone grilled yukke bibimbap ¥1,980
韓国ごはんの代名詞、定番の石焼ビビンバにブルズ自慢のユッケを乗せました。

石焼フカヒレご飯 Stone grilled Shark fin rice ¥4,180
高級中華料理で使用されている吉切鮫のフカヒレと和牛サーロインを贅沢に使用し、旨味濃厚な中華餡で仕上げました。

お食事 Meal

麺 Noodle

 ブルズ冷麺 Korean cold noodles	¥1,320	〈ハーフ〉 ¥780
鶏ガラ、焼きアゴ、かつお節、ドンコ(高級干し椎茸)から丁寧に汁をとった冷麺の価値観を覆すこだわりの一品です。		
 極旨ユッケジャンラーメン Ramen with Fish and shellfish Korean hot soup	¥1,320	¥940
厳選したツルシコで中太の中華麺が旨辛ユッケジャンとベストマッチ。		
魚介系ユッケジャンラーメン Ramen with Fish and shellfish Korean hot soup	¥1,440	¥940
濃厚旨辛ユッケジャンスープに魚介出汁をプラス。より奥深い味わいをお楽しみいただけます。		
濃厚コムタンラーメン Ramen with Korean soup of the beef's bone	¥1,320	¥940
圧力釜で炊きだしたコラーゲンたっぷりのクリーミーで濃厚なコムタンスープに細麺を合わせました 当店でしか食べれない絶品ラーメン		
黒マー油濃厚コムタンラーメン Ramen with Korean soup of the beef's bone	¥1,440	¥940
濃厚コムタンスープに自家製黒マー油をあしらいました。この旨さはやみつきになります		

スープ・クツパ Soup & Kuppa

しじみのスープ Clams Soup	¥1,100	〈ハーフ〉 ¥720
しじみのうまみを効かせた、優しい味のスープです。		
鶏スープ Chicken Soup	¥1,100	¥720
蒸し鶏・玉子・ワカメ・ネギ・ニラをお好みに応じてお入れいたします。	【クツパ】¥1,320	¥940
極旨ユッケジャンスープ Korean hot soup	¥1,100	¥720
野菜の甘みと濃厚コムタンスープをベースにした韓国風辛口スープ。	【クツパ】¥1,320	¥940
 濃厚コムタンスープ Korean soup of the beef's bone	¥1,100	¥720
圧力釜で炊きだしたコラーゲンたっぷりのクリーミーで濃厚なコムタンスープ。 旨味・コクが別格です。	【クツパ】¥1,320	¥940

デザート Dessert

オレンジのグラニテ Orange Granite ¥770
フランスの氷菓、ごろごろしたオレンジの食感がたまらない。
食後のお口直しにぴったりです!

抹茶アイスの白玉ぜんざい最中 bean jum filling wafas with green tea ice ¥880
上品な風味の抹茶アイスと、やわらかい白玉もち、フルーツ、小豆あんを最中で包みました。

ワッフル Waffle ¥1,050
焼きたてのワッフルにバニラアイスと彩りフルーツを豪華にトッピング!
チョコレートソースとベリーソースの相性も抜群!

マチェドニア Macedonia ¥880
イタリアのフルーツポンチ、色とりどりの華やかなフルーツが見た後も後口もすっきりとさせてくれます。

ソルベ各種 Sorbet シングル ¥550
抹茶・バニラ・ピスタチオ・季節のソルベ。
詳しくはスタッフまでお問い合わせ下さい。

カフェ Cafe

珈琲 Coffee	¥660	紅茶 Black tea	¥660
エスプレッソ Espresso	¥880	ミルクティー Milk tea	¥770
カフェラテ cafe latte	¥880	ロイヤルミルクティー Royal tea	¥880
アイスコーヒー Ice coffee	¥660	アイスティー Ice tea	¥660

BULLSコース

全12品 ¥6,600

初めての方にお勧めの
お得で満足感のあるコース

キムチとナムルの盛り合わせ

ブルズサラダ

和牛カルパッチョ

辛ネギタン塩2種盛り

和牛カルビ

上ハラミ

赤身肉のわさび焼き

炙りロース

本日の赤身肉3種盛り

一口和牛カレー

ブルズ冷麺

本日のソルベ

BULLS堪能コース

全12品 ¥9,900

銘柄黒毛和牛を使用した
BULLSの美味しいが詰まった
本格焼肉コース

キムチとナムルの盛り合わせ

ブルズサラダ

黒毛和牛の握り

ミニユッケ

特選生タン塩

和牛ハラミ

和牛赤身ステーキ

特選赤身2種盛り

炙りミスジ

赤身肉の味噌焼き

ユッケジャン or コムタン or 冷麺

本日のソルベ

BULLS プレミアムコース 全14品 ¥13,200

高級食材を贅沢に使用した
記念日や接待にも使える
極上コース

キムチとナムルの盛り合わせ

ブルズサラダ

炙りサーロイン握り

生うにの肉巻き

トリュフ香るユッケ

プレミアムタン

特選生タン塩

シャトーブリアン

和牛ハラミ

特選赤身2種盛り

炙りサーロイン(トリュフ卵黄)

炙りミスジ牛井

ユッケジャン or コムタン

本日のソルベ or マチエドニア