

焼肉 KEIJYOEN 京城苑

テイクアウト メニュー

焼肉弁当、一品料理等、お持ち帰りいただけます。 **全て税込価格です**



焼肉弁当

- 和牛カルビ弁当 ¥1,600
- 和牛モモロース弁当 ¥1,700
- 中トロカルビ弁当 ¥2,200
- ヒレカルビ弁当 ¥2,200
- 至高の究極カルビ弁当 ¥2,700
- 極上モモロース弁当 ¥2,400
- ハラミ弁当 ¥1,700



和牛カルビ弁当



和牛モモロース弁当



至高の究極カルビ弁当



至高の究極ハラミ弁当

- 至高の究極ハラミ弁当 ¥3,000
- タン塩弁当 ¥1,700
- 塩ダレ豚トロ弁当 ¥1,300
- ガーリックライス弁当 ¥1,100
- キムチチャーハン弁当 ¥1,100
- 和牛そぼろ弁当 ¥800
- ビビンバ ¥950

その他 焼肉弁当

焼肉メニューに +¥500

ご飯大盛り +¥150

厳選和牛

牛一頭からわずかししか取れない品切れ必至の極上和牛肉です。



極上タン塩



極上モモロース

国産牛ならではの風味と旨味をご堪能下さい。(ハーフ)

極上タン塩 ¥2,200 ¥1,200

脂がありすぎず無すぎずバランスの取れた部位。(ハーフ)

中トロカルビ(塩・タレ・旨辛) ¥1,700 ¥950

脂味のくどさを感じさせないさっぱりとした柔らかな食感。(ハーフ)

ヒレカルビ(塩・タレ・旨辛) ¥1,700 ¥950

一言。トロけます。(ハーフ)

極上カルビ(塩・タレ・旨辛) ¥2,000 ¥1,100

きれいなサシが入った贅沢なバラ肉。(ハーフ)

至高の究極カルビ(塩・タレ・旨辛) ¥2,200 ¥1,200

数に限りがありますのでお早めに。(ハーフ)

至高の究極ハラミ(塩・タレ・旨辛) ¥2,500 ¥1,350

特選ランプ、シンシン、カタサンカクのいずれか。

内容はスタッフまで。(ハーフ)

極上モモロース(塩・タレ・旨辛) ¥1,900 ¥1,050

サラダ



京城苑
ミックスサラダ



チーズたっぷり
シーザーサラダ

韓国風ピリ辛サラダ

チョレギサラダ ¥800

甘酸っぱい人参ドレッシングと色どり野菜のサラダ

KELJYOENミックスサラダ ¥900

チーズたっぷりの野菜サラダ

チーズたっぷりシーザーサラダ ¥1,000

チヂミ



KELJYOEN チヂミ

ジャガイモのすりおろしと色々な野菜が入ったチヂミ

KELJYOENチヂミ ¥900

青唐辛子が入った激辛チヂミ

閻魔大王様チヂミ ¥950

自慢のキムチとチーズのコラボチヂミ

キムチチーズチヂミ ¥1,250

汁

ワカメスープ ¥550

玉子スープ ¥550

野菜スープ ¥550

牛尾肉の旨味を手間ひまかけて抽出したスープ

コムタンスープ ¥850

和牛アバラ肉をじっくり煮込んだ辛口スープ

カルビスープ ¥850

牛肉と野菜の辛口スープ

ユッケジャンスープ ¥850

鍋



豆腐たっぷりのチゲ

純豆腐チゲ ¥1,200

違い玉子トッピング + ¥150

納豆トッピング + ¥170

黒毛和牛

どこよりも美味しくお客様に和牛の風味と旨さを！
三重県産特選松阪牛をメインに全国各地から届く純国産和牛を使用しております。



カルビ・モモロース



ホルモン色々

- 和牛ならではの風味を楽しむ脂の乗ったバラ肉 (ハーフ)
特選カルビ (塩・タレ・旨辛) ¥1,200 ¥700
- 柔らかい赤身とヘルシーさで女性に人気 (ハーフ)
特選モモロース (塩・タレ・旨辛) ... ¥1,200 ¥700
- 焼肉と言ったらまずはこれでしょう。 (ハーフ)
タン塩 ¥1,200 ¥700
- 牛一頭から2人前程しか取れない希少部位 (ハーフ)
タンカルビ ¥900 ¥550
- 牛タンならではの風味と旨味をご堪能ください。 (ハーフ)
タンサキ ¥700 ¥450
- 牛の横隔膜。国産牛ならではの風味と旨味をご堪能ください。 (ハーフ)
ハラミ (塩・タレ・旨辛) ¥1,200 ¥700
- シコシコの食感にファン多し。 (ハーフ)
極上ミノ (塩・タレ・旨辛) ¥1,200 ¥700
- 牛大腸。通にはたまりません。 (ハーフ)
ホルモン (塩・タレ・旨辛) ¥900 ¥550
- 栄養価の高さはNo.1 (ハーフ)
レバ (塩・タレ・旨辛) ¥900 ¥550
- 牛ホホ肉、酒好きにはたまりません。 (ハーフ)
国産牛ツラミ (塩・タレ・旨辛) ¥900 ¥550
- 牛胸腺、フォアグラのような感じ。 (ハーフ)
シビレ (塩・タレ・旨辛) ¥800 ¥500
- 牛ハツモト、コリコリといかのような感じ。 (ハーフ)
コリコリ (塩・タレ・旨辛) ¥800 ¥500

- 通にはたまりません。 (ハーフ)
千枚焼 (塩・タレ・旨辛) ¥400 ¥300
- 肉厚なハラミのスジを使用。 (ハーフ)
肉厚スジ焼 (塩・タレ・旨辛) ¥600 ¥400

国産豚

- 豚のネック。 (ハーフ)
岩手県岩中豚トントロ (塩・タレ・旨辛) ¥900 ¥550
- ブレンとチョリソンの2種。 (ハーフ)
ボークウインナー2種 ¥600 ¥400
- 豚のミノ。クセがなくシコシコとした食感。 (ハーフ)
上ガツ (塩・タレ・旨辛) ¥700 ¥450
- 豚コマカミ。ジューシーで旨味たっぷり。 (ハーフ)
カシラ (塩・タレ・旨辛) ¥700 ¥450
- 豚の腸。脂身に甘味たっぷり。 (ハーフ)
シロコロホルモン (塩・タレ・旨辛) ... ¥700 ¥450
- 豚のノドブエ。コリコリした食感。 (ハーフ)
上ナンコツ (塩・タレ・旨辛) ¥700 ¥450

鶏

- あっさりとした味わい。 (ハーフ)
鶏モモ (塩・タレ・旨辛) ¥700 ¥450
- 鶏の首肉。 (ハーフ)
セセリ (塩・タレ・旨辛) ¥700 ¥450

漬け物

- 白菜キムチ
キムチ ¥700
- キュウリのキムチ
オイキムチ ¥700
- 大根のキムチ
カクテキ ¥700
- タラの内臓の塩辛
チャンジャ ¥850
- 3種キムチの盛り合わせ
キムチ盛り合わせ ¥950



自家製キムチ



大阪鶴橋から直送の
チャンジャ

一品

- 牛モツと自家製赤みその絶品。
名物もつ煮込み ¥750
- 韓国産岩のりの佃煮風。ごはんにぴったり。
岩のり ¥850
- 各種野菜の韓国風和え物
ナムル ¥650



名物もつ煮込み