



GRAND MENU

タレなどはグルテンフリーもご用意しておりますので、お気軽にお申し付けください。

Taguchi Building 2F 5-3-12 Hiroo, Shibuya-ku Tokyo 150-0012 Japan.

Tel: 080-4742-8730

料理長のKOHはNYミシュラン店出身の料理人です。

部位ごとに最良の【量】【切り方】【味付け】を日々研究して提供しております。

お肉を口にする時、そのあたりを意識しながら食べて頂けると嬉しいです。

お肉の焼き加減については「ミディアムレア」がおすすめです。

そしてオリジナルのサイドメニューもご用意しておりますのでお楽しみください。

WAGYU YAKINIKU
ESTD 2017
beef by KOH
HIROO
JAPANESE BBQ







FOOD MENU



BEEF BY KOH - TOKYO HIROO -

※メニュー価格は全て税抜価格です。

★ おすすめ

APPETIZER

※キムチは全て自家製です。

キムチ	700	★ キムチ盛り	1,500
オイキムチ	600	★ 特製和牛タンジャ	800
長芋キムチ	600	特製チャンジャ	700
カクテキ	600	韓国海苔	200

SALAD

チョレギサラダ	ハーフ 700	レギュラー 1,400
---------	---------	-------------

6種類の野菜を使った「beef by KOH」の名物サラダ。

クレソンサラダ	ハーフ 800	レギュラー 1,500
---------	---------	-------------

クレソンと塩昆布のサラダ。

パクチーサラダ	ハーフ 800	レギュラー 1,500
---------	---------	-------------

パクチーとA5和牛のミンチが入った女性に人気のサラダ。

サンチュ	600
------	-----

付け合わせの豆味噌がまた絶品。

料理長のKOHが芝浦の食肉市場に行き
毎月厳選している国産黒毛和牛です!

WAGYU

極上和牛
3種盛合せ
5,500

★ 極上和牛
5種盛合せ
7,500

極上和牛
7種盛合せ
9,500

※盛り合わせは赤身と霜降りをバランス良く入れております。
※各種おすすめ部位を2枚ずつ
※各種おすすめ3枚ずつの場合：+2,000円

赤身

- | | | |
|--|------|-------|
| ★ ヒレ | 希少部位 | 3,000 |
| 肉質はきめが細かく舌ざわりもまろやかで、サーロインと比べて肉が柔らかく脂肪が少なく食べやすいことから「肉の女王」と称されている。 | | |
| ランプ | 定番 | 2,800 |
| 肉質が柔らかく、かつサシが少なめで、旨味が強いサッパリ目なお尻の赤身です。 | | |
| シンシン | 希少部位 | 2,800 |
| 柔らかく赤身とサシのバランスが良い人気な部位で、柔らかい食感が特徴です。 | | |
| カメノコ | 希少部位 | 2,800 |
| 肉質はキメが細かく、そして脂が少なく赤味の旨みが凝縮されており、弾力のあるなめらかな食感が特徴です。 | | |
| マルカワ | 希少部位 | 2,600 |
| 大腿骨に接しておりシンシンを内側から覆っているように位置する筋肉。上質な赤身でとても味わい深いです。 | | |
| ウチモモ | 定番 | 2,600 |
| 非常に筋肉質な部位で、牛肉の中でも最も脂身が少なめでお肉の食感を楽しめるのが特徴です。 | | |

ステーキ

★ シャトーブリアン 数量限定	300g	15,000
	200g	10,000
	150g	7,500

「味・食感・見た目」の全てにおいてパーフェクト。
究極の希少部位で言わずと知れた「King Of Tender」

★ “勝者” のヒレ 数量限定	300g	10,000
	200g	7,000
	150g	5,000

肉質はきめが細かく舌ざわりもまろやかで、サーロインと比べて
肉が柔らかく脂肪が少なく食べやすいことからまさに「肉の女王」

ランボソ 希少部位	300g	7,500
	200g	5,000
	150g	3,800

ヒレの次に柔らかいランボソでランプの中でも特に柔らかい肉質で、
クセが少なく赤身の旨味を存分に堪能できます。

※ステーキカットにつきましては「厚切りカット」をご希望の際はお申しつけください。
※ステーキカットでは「シャリアピンソース」もご用意しております。

霜降り

イチボ **定番** 3,000

ランプに比べお尻に近く、程よく霜降りの入った脂の甘みを感じれる
とても贅沢な部位です。

★ カルビ (ヒウチ) **希少部位** 2,500

脂と赤身のバランスが非常に良くとても食べやすい部位(カルビのポジション)
で食べたなら口の中が溶けるほど美味しいです。

一緒にいかがですか？

生わさび	500
ガーリックバター	500
コチュジャン	300
ヤンニン	300

すき焼き

- ★ 珠玉のマーブルとフォアグラのすき焼き **数量限定** 4,000
～スキレット焼き たまご付き～

当店自慢の極上の霜降りと世界でも希少なフォアグラを贅沢なすき焼きに。
スキレットに盛り付け七輪の上で調理いたします。

- ★ 大人の炙りロース 3,000
～すき焼きスタイル たまご付き～

特製のすき焼きダレにお肉をたくさん絡めて頂き、
サッと炙り、特濃たまごを絡めて白米に乗せて食べることをおすすめします。

ご一緒にいかがですか？

特濃たまご	300
-------	-----

タン

- ★ 黒毛和牛“噂”の厚切りタン **数量限定** 4,200

タンの中で一番柔らかいタン元を独自のカットで厚切りにして提供しております。
当店屈指の人気メニューです。

- 黒毛和牛 厳選”上タン” 3,600

黒毛和牛タンの素晴らしいサシが入った極上のタン

- 黒毛和牛 厳選”赤身タン” 2,600

サシが抑え目で赤身とのバランスが絶妙な黒毛和牛タン

ご一緒にいかがですか？

薬味ネギ	300
------	-----

ハラミ・ホルモン

★ 黒毛和牛 “王様” の極上ハラミ **数量限定** **4,200**

beef by KOHの“極上ハラミ”は自信しかありません！

ハラミとは牛の横隔膜。横隔膜とは胸と腹部の境にある筋肉のことです。

上質な霜降り状にサシが入り牛ホルモンの中で適度なコクが甘味とマッチ。

★ 黒毛和牛 上ハラミ **数量限定** **3,800**

上ハラミに関してもレベルが高く、極上ハラミに負けないくらいの控えめで品があります。

ぜひ極上ハラミと食べ比べてみてください。

★ 超絶レバー **1,800**

タレレバー **1,200**

刺し

★ 合法ユッケ/120g (ローストビーフ) **3,300**
Large Size

★ 合法ユッケ/75g (ローストビーフ) **2,200**
Regular Size

白センマイ刺 **1,200**

SPECIAL

- ★ “世界一” のローストビーフ **数量限定** **2,500**
厳選されたお肉の中から霜降りと赤身の絶妙なバランスが取れた部位のみを使用しております。
- ★ “究極” のレアバーグ丼 **2,200**
厳選した黒毛和牛を挽き、レアで焼き上げたハンバーグ。
濃厚な黄身を崩し、特製デミグラスソースとお肉に絡めてお召し上がりください。
- ★ 6時間煮込んだ特製タンシチュー **2,200**
希少な黒毛和牛タンを長時間柔らかく煮込み、特製デミグラスソースで仕上げた逸品。
- ★ “伯爵” のビーフストロガノフ **2,000**
ロシアの伝統料理。16世紀、ストロガノフ家によって生まれた
ビーフストロガノフを牛骨、テールの出汁をベースに黒毛和牛を使用した逸品。
- ★ 広尾で一番美味しいトリッパ **1,500**
イタリアフィレンツェの名物料理。
beef by KOHオリジナルのトマトクリームソースで仕上げた大人気の逸品。

NOODLE

- ★ 季節野菜とローストビーフの特製ゴマだれ冷麺 **1,800**
盛岡冷麺を使用。特製のゴマだれとトッピングに季節野菜とローストビーフも入っております。
- ★ Brooklynビビン麺 **1,500**
お酒にも合う特製やみつきタレを絡ませた一品。
- ★ 広尾で一番美味しい冷麺 **1,300**
盛岡冷麺を使用。鶏とカツオの出汁を使ったあっさりとした一品です。
- ★ 温麺(OXテールスープ) **1,200**
牛テールの出汁をベースにニンニク、生姜が効いた奥行きのあるスープとコシのある
麺のマリアージュ。お好みのトッピングでパクチーとレモンを絞れば女性好みのエスニック風味。
※トッピング パクチー +200

SOUP

★ 最強ユッケジャンスープ 1,200

本場韓国でも納得の一品。

★ OXテールスープ 1,200

牛テールのスープ。

RICE

★ 角切りローストビーフのあんかけチャーハン 1,800

★ 特製チャンジャチャーハン 1,300

A5和牛そばろ丼 900

特濃たまごかけご飯 with チャンジャ 800

特濃たまごかけご飯 600

粒立ちライス (小田原産はるみ) 小 300 中 400 大 500

一緒にいかがですか？

特濃たまご 300

DESSERT

★ 自家製マダガスカルバニラソフトクリーム 700

※マダガスカル産バニラビーンズを使用。

※トッピングソース

ピーチソース+300 塩キャラメルナッツ +250 ストロベリー +150 ラズベリー +150 塩キャラメル +150