

萬正イチオシ



萬正炙りエツケ「極」
1,530円



リブローズ焼きすき
1,580円



萬正スペシャル
1,680円

なまもの

- ・ハツ刺し 900円
- ★ツラミ刺し 900円
- ・黒毛和牛ハラミ刺し 1,580円
- ・黒毛和牛タン刺し 1,680円
- ・黒毛和牛炙りエツケ 980円

湯引き

- ★白センマイ 680円
- ・ミノユリポン酢 680円



白センマイ

タン

- ・厚切り黒毛和牛タン 1,530円
- ・塩タン 980円
- ★ネギタン 1,130円
- 数量限定 タンアゴ 680円



厚切り黒毛和牛タン

赤身

- ・特上黒毛和牛カルビ 1,380円
- ★黒毛和牛カルビ 980円
- ・黒毛和牛ハラミ 1,580円
- ・上ハラミ 980円
- ・特上黒毛和牛ロース 1,580円
- ・黒毛和牛ロース 1,280円
- ・一枚ロース 680円
- ・黒毛和牛フィレ 8,000円
- ・黒毛和牛シャトーブリアン 12,000円

数量限定 中落ちカルビ

680円

焼きもの

- ・野菜盛り合わせ 680円
- ・万願寺とうがらし 500円
- ・キノコ盛り合わせ 500円
- ★にんにくオイル焼き 500円
- ・ソーセージ 500円



ネギタン



天肉

ホルモン

- ・レバー (肝臓) 980円
鉄分が多く含まれ、女性にもオススメです。
- ・ミノ (胃袋) 730円
低カロリーで臭みもなく、初心者にもオススメです。
- ・マルチョウ (小腸) 730円
コラーゲンが豊富で、甘味のある脂身です。
- ・天肉 (頬肉) 730円
ゼラチンが豊富で、美容やダイエットにもオススメです。
- ・ユリユリ (大動脈) 680円
高タンパク低カロリーで、コリコリ食感です。
- ・てっちゃん (大腸) 730円
低カロリーで、脂の旨味が特徴です。
- ・ハチノス (胃袋) 680円
コラーゲンが豊富で、ヘルシーです。
- ・センマイ (胃袋) 680円
低カロリーで、独特の食感が特徴です。
- ・ハツ (心臓) 730円
タンパク質やビタミンB群を含んでいて、ヘルシーです。
- ・アカセン (胃袋) 680円
脂分が多く、肉厚で噛めば噛むほど旨味が出てきます。
- ★ホソ (小腸) 730円
コラーゲン豊富で、プルプル食感です。

数量限定

希少ホルモン

- ・ウルテ (喉の軟骨) 780円
糖質も少なく、低カロリーでコリコリ食感です。
- ・ミノサンド (胃袋) 780円
ミノから僅かしか取れない希少部位です。
- ・シビレ (仔牛の胸腺) 780円
脂肪たっぷりてふわふわとした食感です。
- ・ユメカミ (仔牛のユメカミ) 780円
脂が少なく、ヘルシーです。
- ・フワ (肺) 780円
淡白で、ふわふわ食感です。
- ・ヤン (胃袋の繋ぎ目) 780円
アワビに似た食感で牛一頭につき、100gほどしか取れません。

スピードメニュー

- キムチ ・盛り合わせ 730円
- ・“自家製”山芋 480円
- ・白菜 380円
- カクテキ (大根) 380円
- ・オイキムチ (さゆり) 380円
- ・盛り合わせ 680円
- ・もやし 280円
- ・ほうれん草 280円
- ・大根なます 280円
- ・ゼンマイ 280円
- ・ミニトマト 380円



キムチ盛り合わせ



自家製山芋キムチ

ナムル



萬正ポテトサラダ

- ・京漬物盛り合わせ 730円
- ★萬正ポテトサラダ 480円
- ・ポテトフライ 430円
- ・近江こんにやく炊いたん 480円
- ・おつまみさゆり (塩だれ) 380円
- ★やみつきキャベツ 380円
- ・明太子天ぷら 480円
- ・牛すじどて煮 630円
- ・枝豆 380円
- ・萬正コロッケ 380円
- ・唐揚げ 480円
- ・韓国海苔 200円



ポテトフライ



萬正コロッケ

おつまみさゆり

唐揚げ