

# 萬正イチオシ！

## リブローズ焼きすき 1,080円

萬正ユッケ「極」 1,480円

萬正スペシャル 1,580円

ホルモンミックス, 赤身肉, ソーセージ (1~2人前)



萬正スペシャル



萬正ユッケ「極」

リブローズ焼きすき  
※写真は2人前です

## ホルモン

レバー（肝臓） 980円  
鉄分が多く含まれ、女性にオススメです。

ミノ（胃袋） 730円  
低カロリーで、臭みも少なく初心者にもオススメです。

ホソ（小腸） 730円  
コラーゲンが豊富で、プルプル食感です。

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。

コリコリ（大動脈） 730円  
高たんぱく低カロリーで、コリコリ食感です。

ウルテ（喉の軟骨） 730円  
糖質も少なく、低カロリーで独特の食感です。

てっちゃん（大腸） 730円  
低カロリーで、脂の旨味が特徴です。

## 赤身

黒毛和牛カルビ 980円  
上ハラミ ..... 980円  
一枚ロース 680円

## タン

塩タン ..... 980円  
ネギタン ..... 1,080円

## 厚切り

本日の厚切りタン 1,380円  
本日の厚切り和牛 1,480円

## 湯引き

白センマイ ..... 680円  
ミノコリポン酢 630円

## なまもの

ハツ刺し ..... 850円  
ツラミ刺し ..... 850円  
黒毛和牛ハラミ刺し 1,530円  
黒毛和牛タン刺し 1,530円

## 炙りもの

炙りユッケ ..... 980円



ネギタン



炙りユッケ



## スピードメニュー

|          |      |
|----------|------|
| 山芋キムチ    | 480円 |
| キムチ盛り合わせ | 680円 |
| ナムル盛り合わせ | 630円 |
| 牛すじどて煮   | 630円 |

激推し



山芋キムチ

## サラダ

|         |      |
|---------|------|
| 萬正サラダ   | 780円 |
| シーザーサラダ | 780円 |



シーザーサラダ



萬正サラダ

## ごはんもの

|         |      |
|---------|------|
| TKG「極」  | 400円 |
| 明太ごはん   | 400円 |
| ライス     | 200円 |
| 石焼きビビンバ | 880円 |

|       |          |
|-------|----------|
| トッピング | 明太子 150円 |
|       | チーズ 100円 |

チーズ  
増し増し!  
+200円



石焼きビビンバ

## 麺

|      |      |
|------|------|
| 盛岡冷麺 | 880円 |
| ビビン麺 | 880円 |



盛岡冷麺

## スープ

|        |      |
|--------|------|
| たまごスープ | 580円 |
| スンドゥブ  | 980円 |
| テールスープ | 880円 |



ビビン麺

## デザート

|                 |      |
|-----------------|------|
| 萬正モナカ           | 480円 |
| アイス             | 280円 |
| (バニラ・抹茶・ゆず・ラムネ) |      |
| ガトーショコラ         | 380円 |



たまごスープ



## 〈鬼おろし洗いタレ〉

京都ならではの洗いタレに  
鬼おろしを加えてさらにサッパリ!  
※おかわり自由

※お一人様につき、お席代(お通し)300円いただいております

※価格はすべて税込です

※仕入れ状況により、ご提供できない場合がありますのでご了承ください