



炙り トロユッケ

食べるべき
逸品

1099円



和牛手巻き 肉寿司

1貫499円

食べるべき
逸品



炙り

・赤身肉寿司 1貫399円

1貫399円

霜降り肉寿司



ミノ刺し 799円



ハツ刺し 699円



レアステーキユッケ 899円



ツラミ刺し 799円



ハラミ刺し 1280円



センマイ刺し 699円

卸直送だから

経験豊富な肉職人歴 30 年以上の職人がこだわり抜いて仕入れて実現した「一マンズ」を追求し、多くの信頼できる仕入れ先様との連携しながら、厳選された肉をこれこそが焼肉竹林の最大の強みであり誇りです。妥協のない技術(しごと)



し、網の上での焼き上がりの際に香り高くしあがるように提供しています。つけダレも精肉からホルモンに合うタレを別々に用意しております。また、お肉だけでなく、お肉のお造りからサイドメニューまで豊富な品ぞろえて、こだわり抜いて仕上げたメニューをご堪能ください。



竹林のキムチ

竹林のキムチは、仕入れから製法までこだわり抜いています。朝市から青果市場に最高の状態の白菜を仕入れに行き、漬け込みにも気温や湿度に応じて塩分を調整しながら仕込んでいきます。また、キムチのタレである「ヤンニョム」も選り抜いた韓国産の唐辛子を使用し、にんにくはもろろん、風味と深みになる魚介系の材料もこだわり抜いています。

できるこの価格。

この価格。お客様に少しでも喜んでいただきたく、私たちは「美味しさとコストとパフォ
タ素材をリーズナブルな価格で提供しています。

情熱をもって、お客様に最高の一品をご堪能いただけるよう努めております。



鮮度へのこだわり

焼肉竹林では、お客様に最高の鮮度をお楽しみいただきたいと思い、仕入れ、仕込みにこだわっております。「鮮度こそが美味しさの基本」と考え、常に新鮮な素材を提供できるよう努力しています。また、安心安全に食べてもらえるように、徹底的な衛生管理の元、独自の製法で処理をすることによりお客様に鮮度抜群の商品をお届けすることができています。



高品質な肉質への追及

竹林が誇るお肉はきめ細やかで、ほどよくサシの入った肉から、赤身の旨味を存分に味わえる部位まで、幅広く仕入れをしています。お客様に肉の旨味を心ゆくまで堪能していただくために厳選に厳選を重ねたお肉を仕入れ、お肉の旨味を最大限に活かせるように味付けにとことんこだわっています。

また二品一品、肉の旨味を最大限引き出すためしっかりとチユムルダ(揉みこむ)



極上タン

職人技



上ネギタン 1299円
ハーフ 749円



厚切りタン 1299円



上タン 1099円
ハーフ 599円

・ネギタン 1099円
ハーフ 599円

・タン 899円
ハーフ 499円

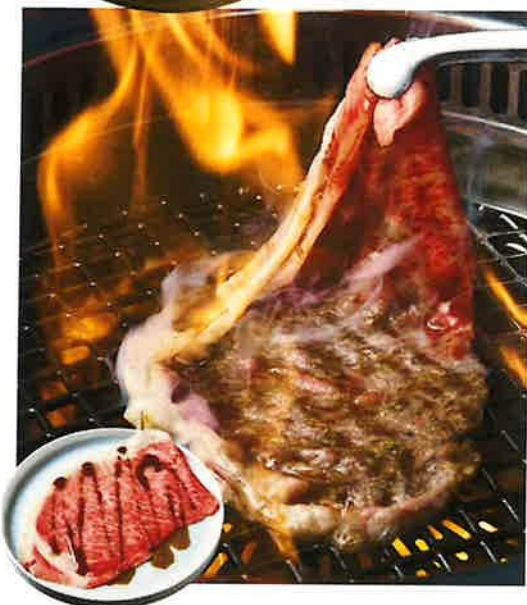
・タレタン 699円



厚切りハラミ
1199円



上ハラミ
999円
ハーフ 599円



とろける
6秒ロース

名物

999円

・とろける6秒ロースの焼きすき 999円

・ゲタカルビ 699円 (ハーフ) 399円

・特選ロース 1399円 (ハーフ) 799円

・上カルビ 1099円 (ハーフ) 599円

・上ロース 1099円 (ハーフ) 699円

・赤身 899円 (ハーフ) 499円

・和牛ロース 799円 (ハーフ) 499円



黒毛和牛A5等級使用

竹林カルビ

名物

699円

(ハーフ) 399円



特選
カインノミ

1099円
(ハーフ) 599円



トモサンカク

1099円
(ハーフ) 599円

売切
御免

売切
御免



鮮度抜群
新鮮ホルモン



売切
御免

新鮮厚切り **レバー** 1299円



食べるべき
逸品

**ミックス
ホルモン**
999円



上
ミノ

799円
②499円



とろ
てつ
ちゃん

799円
②499円



赤
セン
マイ

699円
②399円

食べるべき
逸品



青唐ミノ

899円



ツラミ

699円



ハツ

599円



レバー

599円



コリコリ

499円



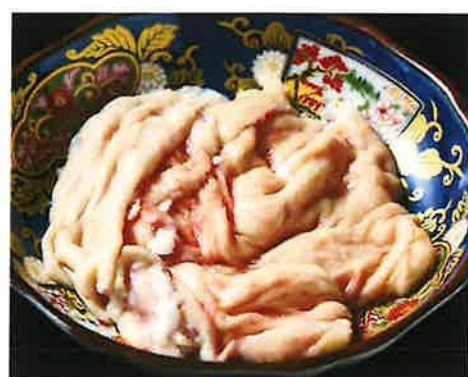
てっちゃん

599円



ミノ(ガツ)

599円



ホルモン

499円



雲仙
ハム

399円

- ・焼き野菜3種盛り 499円
- ・豚トロ 499円
- ・鶏モモ 島原名水鶏 499円
- ・ソーセージ 399円
- ・エリンギステーキ 399円



生キムチ
シヤキンヤキ
白菜に和える
499円

食べるべき
逸品



生キムチ
キムチ
499円



キムチ三種盛り 799円



竹林サラダ 699円



チョレギサラダ 599円



ごま塩サラダ 599円

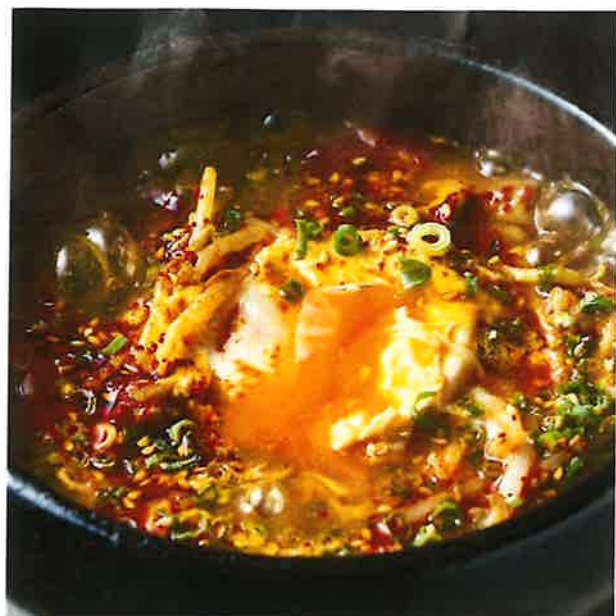
- ・白菜キムチ 399円
- ・オイキムチ 399円
- ・カクテキ 399円



豆腐サラダ 699円



包み野菜
599円



純豆腐チゲ 799円



こぼれユツケキンパ

1580円



ナムル盛合せ 599円



オモニの

特製チャプチェ

699円



もつポン

399円



きゅうりナムル 399円



もやしナムル 399円



韓国やっこ 299円



韓国のり 299円

特製

青唐辛子と
ねぎの冷麺

799円



食べるべき
逸品



手打ち冷麺

799円

梅しそ冷麺

799円



レモン冷麺

799円

手打ち冷麺大盛り

1199円

食べるべき
逸品



自家製ユツケジャン使用
ユツケジャン
スープ
699円

・ユツケジャンラーメン 899円

・ユツケジャンクツパ 899円



霜降り肉寿司 1貫 399円



こぼれ
ユツケキンパ

1580円



テールスープ 999円



ビビンバ

699円

・テールクツパ 899円 ・わか玉スープ 499円 ・わかめスープ 399円 ・カルビスープ 499円

・クツパ 699円・キンパ 699円 ・ごはん(並) 250円 ・ごはん(大) 300円

DESSERT

杏仁豆腐

竹林自家製

299円



ストーンアイス
チョコバナナ
599円



ストーンアイス
ストロベリー
599円



ソフトアイス
299円



柚子
シャーベット
299円



レモン
シャーベット
299円



お子様プレートA 599円



お子様プレートB 699円

お子様プレート