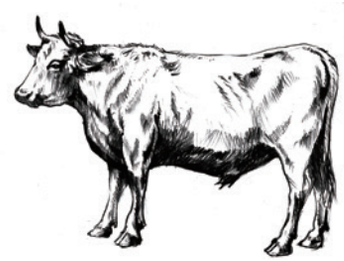

焼肉

The INNOCENT CARVERY

WAGYU RESTAURANT

FOOD MENU

※別途サービス料5％頂戴致します。

TASTING Course

テイスティングコース

全10品　13,800

先付	Amuse Bouche
前菜盛合せ	Japanese style Horsd'oeuvres in season
和牛タンの食べ比べ	Assorted 3 Kinds of Tongue
希少部位　塩	Exceptional Special
旬の焼野菜	Seasonal Vegitables for Grill
特選サーロイン焼きしゃぶ	Seared Thinly Sliced Sirloin
逸品	Refleshment
上ロース ハラミ タレ	Premium Loin＆Bavette
お食事	Accompaniment
デザート	Dessert

INNOCENT Course

イノセントコース

全11品　16,800

先付	Amuse Bouche
前菜盛合せ	Japanese style Horsd'oeuvres in season
和牛タン厚切り	Thickly Sliced Fine Fatty Tongue
希少部位　塩	Exceptional Special
旬の焼野菜	Seasonal Vegitables for Grill
特選サーロイン焼きしゃぶ	Seared Thinly Sliced Sirloin
逸品	Refleshment
上ロース ハラミ タレ	Premium Loin＆Bavette
ヒレ	Tenderloin
お食事	Accompaniment
デザート	Dessert

PREMIUM Course

プレミアムコース

全11品　22,800

先付	Amuse Bouche
前菜盛合せ	Japanese style Horsd'oeuvres in season
和牛タン厚切り	Thickly Sliced Fine Fatty Tongue
希少部位　塩	Exceptional Special
旬の焼野菜	Seasonal Vegitables for Grill
松阪牛サーロイン焼きしゃぶ	Seared Thinly Sliced ”Matsusaka Beef” Sirloin
逸品	Refleshment
上ロース ハラミ タレ	Premium Loin＆Bavette
シャトーブリアン	Chateaubriand
お食事	Accompaniment
デザート	Dessert

OMAKASE Course

おまかせコース

全12品　28,000

「おまかせ」とは

「今」という刹那を味わえる、最高の和牛を召し上がっていただきたいと思っています。頭に浮かぶのは日本を代表する銘柄牛。最高品質のものは限りなく入手困難で、しかし味わいの期待を裏切る事はありません。そして全国流通には決して乗ることの無い僅少生産の幻の和牛。数をあげればきりがないほどの幻の和牛が存在します。

イノセントカーベリーの肉職人、早稲田康人に「おまかせ」ください。その品質、味わいに焦点を当て、日本全国から取り寄せた、まさに食べ頃を迎えた和牛を皆様の目の前でイノセントの焼き手スタッフが最良の焼き加減で仕上げます。

Please leave your order to Chef's choice

We would like you to enjoy the real high-quality WAGYU beef that can savor the fleeting moment of "now".The high branded Wagyu beef that represents Japan,sometimes they are very difficult to obtain. However,it never fails to meet expectations in terms of flaver.Also、the existence of legendary Wagyu beef-with extremely limited production- makes you wonder. They are never destributed nationwide.

Why not leave the best way to enjoy Wagyu beef to Mr.Yasuto Waseda,the master of meet at the Innocent Carvery ? He carefully sources authenitc Wagyu beef from all over Japan to ensure your complete satisfaction.

※お一人様につきチャージ料500円頂戴しております。
We have a cover charge of 500yen per parson,which included small appetazer.

Vegetable 野菜

ムスクランリーフサラダ 500
Mesclun Salads

海苔と胡麻のサラダ 600
Green Salads with Sesame & Seaweed

フルーツトマトのナムル 600
Korean Marinated Tomato

焼野菜 900
Vegetables for Grill

Delicacies 肴

チャンジャ 500
Spicy Cod Innards

キンムチム（韓国風海苔の佃煮） 600
Seaweeed Coocked in Sweetened Soy Souce

ホタテ葱キムチ和え 800
Scallop Sashimi Tossed
with Green Onion Kimchi

Kimuchi キムチ

白菜キムチ 600
Chainese Cabbage Kimchi

胡瓜キムチ 600
Cucumber Kimchi

蕪キムチ 600
Turnip Kimch

梅キムチ 800
Plum Kimchi

キムチ盛り合わせ 1,400
Assorted Kimchi

Wagyu sashimi 刺身

和牛のユッケ 2,200
Steak Tartare with Fresh Egg York

和牛の炙り 2,500
Seared Fine Beef

特上ロース炙り 3,500
Seared Premium Loin

※ 🐄 マークのメニューはスタッフが調理いたします。
Coocking by waiter

※お一人様につきチャージ料500円頂戴しております。
We have a cover charge of 500yen per parson,which included small appetazer.

Premium beef tongue 和牛黒タン

タン下 1,400
Lower Portion of Tongue Crunchy Texture

タン中薄切り 2,000
Thinly Sliced Lean Tongue

タン食べ比べ 3,200
Platter of 3 Kinds of Tongue

上タン 3,300
Fatty Tongue

特上タン 3,500
Fine Fatty Tongue

🐄 タン厚切り 3,500
Thickly Sliced Fine Fatty Tongue

※和牛タンは希少な為、数量に限りがございます。

Special select 特撰

🐄 サーロインの焼きしゃぶ 1,800 (1枚)
Seared Thinly Sliced Sirloin
(Soy Sause and Citrus Juice) ※1 Slices

🐄 サーロインの焼きすき 1,900 (1枚)
Seared Thinly Sliced Sirloin
(Egg-York Sauce) ※1 Slices

🐄 松阪サーロインの焼きしゃぶ 2,300 (1枚)
Seared Thinly Sliced "Matsusaka Beef" Sirloin
(Soy Sause and Citrus Juice) ※1 Slices

🐄 松阪サーロインの焼きすき 2,400 (1枚)
Seared Thinly Sliced "Matsusaka Beef" Sirloin
(Egg-York Sauce) ※1 Slices

松阪サーロイン 4,500
Matsusaka Beef Sirloin

🐄 シャトーブリアン 9,000~
Chateaubriand

Wagyu-marble/lean 霜降り/赤身

ロース 2,000
Fine Loin

上カルビ 2,400
Premium Boneless Short Rib

厳選三種盛り 3,200
Assorted 3 Kinds of Chef's Choice Wagyu

和牛ハラミ 3,300
Bavette（Outside Skirt）

ランプ 2,300~
Rump (Taste is between a sirloin and a tenderloin)

シンシン 2,400~
Below The Rouund (Similar to tenderloin's texture)

友三角 2,300~
Part of Round (Large amount of marbling)

サーロイン 3,500~
Sirloin

ヒレ 5,000~
Tenderloin

※お一人様につきチャージ料500円頂戴しております。
We have a cover charge of 500yen per parson,which included small appetazer.

Orugans ホルモン

シマチョウ Large Intestine	850
ハツ Heart	850
上ミノ Mountain Chain Tripe	1,600

Noodle & Rice 麺/飯

冷麺 Chilled Noodles	800
辛冷麺 Spicy Chilled Noodles	800
白クッパ Rice Soup with Egg and Vegetables	850
赤クッパ Spicy Rice Soup with Egg and Vegetables	950
コムタンクッパ Rice Soup with Various Wagyu Parts	1,300
白ご飯 Rice	300
有明海産の香味干し海苔TKG Raw Egg and Seaweed on Rice	600

Soup スープ

シンプルわかめスープ Seaweed Soup	600
ニンニク、卵、わかめスープ Seaweed Soup with Egg,Garlic Taste	750
カルビスープ Short Ribs & Vegetable Soup	750
ユッケジャンスープ Spicy Beef Soup	850
コムタンスープ Soup with Various Wagyu Parts	1,200

Dessert 甘味

最中アイス Icecream Sandwiches	500
果実シャーベット Fruits Sorbet	400
本日の果物 Fruits	800
自家製ほうじ茶プリン Roasted Japanese Tea Pudding	800