



新鮮な生肉、銘柄牛の赤身肉にこだわった  
麻布十番 焼肉 BULLS

BULLSでは美味しいワインにもこだわり、  
当店ソムリエが厳選した、お肉によく合うワインを中心に  
世界各国から取り揃えております。

港区認可のもと、生ユッケや和牛の握りといった  
生食用食肉の提供はもちろん、  
厳選した銘柄牛の赤身肉を特製ソースやオニオンソースつけて  
召し上がっていただくなど、他店にはない  
ブルズオリジナルの焼肉をお楽しみいただけます。

地域の皆様に愛されるお店を目指し、お客様が満足していただけるよう日々  
努力してまいりますので、どうぞ宜しくお願いいたします。

麻布十番 焼肉 BULLS 店主

---

# 前 菜 Appetizer

## 冷 菜 Cold Dish

|                                                                                                |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 一口サイズの旬の野菜の冷製ポタージュスープ Potage soup containing vegetable                                         | ¥440   |
| 季節野菜の冷製スープです。内容はスタッフにお問い合わせください。                                                               |        |
| キムチ盛合せ 3kinds of Kimuchi, Korean pikles                                                        | ¥1,100 |
| ナムル盛合せ 4kinds of Namul, a way of cooking or dressing vegetables with sesame oil                | ¥880   |
| チャンジャ Pickled in a red pepper & garric after food preserved in salt did the stomach of the cod | ¥660   |
| 鱈の内蔵の塩辛。                                                                                       |        |

安全・安心 港区保健所認可

## 肉 刺・肉寿司 Sashimi / Beef Sushi

生食は一般的にリスクがあります。ご高齢者様・お子様・妊娠中の方はお控えください。

港区保健所認可  
安全で安心な生肉を  
ご提供いたします。

|                                                                          |            |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|
| トリュフ香るユッケ “Wagyu Yukhoe” Steak tartare with truffle                      | ¥3,300     |
| 黒毛和牛の生ユッケ（タレ・塩・味噌） “Wagyu Yukhoe” Steak tartare with egg yolk            | ¥1,760     |
| New サーロインユッケ（特製ダレ） “Sirloin Yukhoe” Steak tartare with egg yolk          | ¥5,280     |
| New うにユッケ “Uni Yukhoe” Sea urchin Steak tartare with egg yolk            | ¥3,300     |
| ブルズ特製黒毛和牛のネギトロ “Wagyu” Negitoro Bulls Special                            | ¥1,760     |
| 黒毛和牛のにぎり “Wagyu” Nigiri Sushi                                            | ¥660(1貫)   |
| 炙りサーロインのにぎり “Wagyu” Toro Broiled Nigiri Sushi                            | ¥990(1貫)   |
| 生うにの肉巻き Sea urchin meat roll Sushi                                       | ¥990(1貫)   |
| 黒毛和牛のユッケ軍艦 “Wagyu Yukhoe” Steak tartare with egg yolk Sushi              | ¥880(1貫)   |
| New うにユッケ軍艦 “Uni Yukhoe” Sea urchin Steak tartare with egg yolk Sushi    | ¥1,210(1貫) |
| New いくらユッケ軍艦 “Ikura Yukhoe” Salmon roe Steak tartare with egg yolk Sushi | ¥1,100(1貫) |

## サラダ Salad

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| ブルズサラダ Sesami baised Korean Salad              | ¥1,100 |
| ブルズオリジナルの塩味ベースのゴマ風味サラダ。                        |        |
| 牛タンベーコンのシーザーサラダ Caesar salad with tongue bacon | ¥1,760 |
| サンチュ Sanchu, percel vegetable                  | ¥1,320 |
| トマトのコンポート Tomato compote                       | ¥880   |

## 温 菜 Hot Dish

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| ホタテと海老のアヒージョ 味噌仕立て Scallops and shrimp ahidjo miso tailoring | ¥2,420 |
|--------------------------------------------------------------|--------|

# 焼物 Grilled

## ブルス流オリジナル焼肉 The New Style Yakiniku

|     |                                                                                        |        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| New | プレミアムタン Premium beef tongue                                                            | ¥6,600 |
|     | 極上タンの最も良質な部分のみを使用。<br>麻布十番焼肉ブルズ本店のみで味わえる究極のタンです。                                       |        |
|     | 赤身肉のわさび焼き Beef Yakiniku marinated in Wasabi paste                                      | ¥2,420 |
|     | 特製のわさびペーストを赤身肉に漬け込みました。<br>牛肉によく合うわさびの香りだけをお肉に移して食べる新発想の『ワサビ焼肉』です。                     |        |
|     | 赤身肉の味噌たま Beef Yakiniku marinated in miso, dip in a egg yolk                            | ¥2,420 |
|     | 赤身肉をステーキ風に大胆にカット、味噌だれで仕上げました。<br>新鮮玉子の卵黄だけをつけてお召し上がりください。                              |        |
|     | トロすき Beef Yakiniku with a rice ball                                                    | ¥3,300 |
|     | ご飯を「薬味」にした霜降り焼肉。あくまでもお肉が主役の焼肉です。<br>霜降り焼肉にはお米が最高のアクセントになります。最高の焼肉をぜひご賞味ください。           |        |
|     | 黒毛和牛赤身肉のチーズフォンデュ Wagyu with cheese fondue                                              | ¥3,300 |
|     | チーズフォンデュには欠かせないエメンタールチーズ・グリエールチーズ・白ワインの<br>本格フォンデュソースに和牛の赤身肉をたっぷり絡めて召し上がるブルズオリジナルメニュー。 |        |

## 焼肉盛合せ Assorted

|     |                                                                              |        |
|-----|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| New | ブルズ盛り Assorted prime beef                                                    | ¥8,580 |
|     | 赤身と霜降り肉を7種類、各2枚ずつ盛り込みました。<br>赤身の旨み、霜降りのとろけるような食感をお楽しみください。人数に合わせた枚数をご用意できます。 |        |
| New | 赤身盛り Assorted low fat beef                                                   | ¥6,380 |
|     | 厳選した赤身を5種類、各2枚ずつ盛り込みました。<br>ブルズ自慢の赤身焼肉をご堪能ください。人数に合わせた枚数をご用意できます。            |        |
| New | ホルモン三種盛り Assorted internal organs                                            | ¥3,080 |
|     | 内臓3種の盛合せ。（上ミノ、シマチョウ、レバー各4切れ）                                                 |        |

## 野菜焼 Vegetable

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| グリーンアスパラ焼 Green asparagus   | ¥1,210 |
| 中伊豆産しいたけ焼 Shiitake mushroom | ¥1,210 |
| 青森産にんにく焼 Garlic             | ¥1,980 |

タン塩 Tongue

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| 上タン塩 Beef tongue                               | ¥1,760 |
| ネギタン塩 Beef tongue with the green onion         | ¥2,420 |
| 特選生タン塩 厚切りor薄切り Thick piece of the beef tongue | ¥5,720 |

焼きしゃぶ Basic of beef

|                                                                                                            |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 炙り上ミスジ Aburi-Misuji, Top blade with raw egg<br>ミスジのやわらかい中心部を大判にスライスしました。生卵に絡めてお召し上がりください。                  | ¥3,300 |
| 炙りサーロイン (1枚) Aburi-Sirloin,grilld shabu-shabu with raw egg<br>サーロインのやわらかい中心部を大判にスライスしました。生卵に絡めてお召し上がりください。 | ¥1,760 |

モモ Beef Round

|                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| モモ芯 Momo-Shin, Prime striploin<br>内ももの芯の部分。柔らかい赤身肉で味に深みがあります。                   | ¥1,980 |
| 芯々 Shin-Shin , Thick flank<br>シンタマと呼ばれる部位の中心部分。程よりサシが入った赤身肉。                    | ¥2,200 |
| ランプ Rump<br>サーロインにつながる腰の部分のお肉。モモの中では最も柔らかい赤身肉。                                  | ¥2,200 |
| イチボ Ichibo, The rare part of the rump 〈希少部位〉<br>きめの細かいサシの入ったお尻の助骨の部分。           | ¥3,080 |
| トモ三角 Tomo•Sankaku, Marbled beef of the thick flank<br>シンタマの一部。素晴らしい霜降りを持つ赤身の王様。 | ¥2,640 |

肩・ウデ Shoulder•Chuck Tender

|                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ウワミスジ Uwa-Misuji, The upper part of the oyster blade 〈希少部位〉<br>ミスジの上にある部位で柔らかく、脂分が非常に少ない部分です。 | ¥2,420 |
| トウガラシ Tohgarashi, chuck tende 〈希少部位〉<br>肉質はモモ肉に近く、柔らかく、キメの細かい肉質です。                            | ¥2,420 |
| クリ Kuri, The part that is connected to the shoulder<br>別名、肩三角。程度なサシが入ったバランスの良い部位です。           | ¥2,420 |
| ミスジ Misuji, Oyster blade<br>綺麗で細やかなサシがはいっています。あっさりとした食感、<br>それでいて濃厚な味わい、後味もキリッとしたとろけるお肉です。    | ¥3,300 |

カルビ Prime Ribs

上カルビ RibKarubi, Lifter meat ￥2,420  
バラ肉の上質な部位です。

サーロイン Sirloin ￥3,300  
きめ細かく美しいサシが入っていて、とろけるように柔らかく、ジューシーな部位です。

ハラミ Outside skirt & Hanging tender

上ハラミ Jo-Harami, Outside skirt ￥2,640  
赤身に見えますが内臓肉なので、ローカロリーでサシが少なくヘルシーです。

サガリ Sagari , Hanging tender ￥4,400  
横隔膜の一部で、肋骨近い部位。赤身に程よいサシが入った柔らかい部分です。

極ハラミ Kiwam i-Harami, Prime outside skirt ￥6,380  
和牛ハラミの中心部分だけ切り取った最高級品。数量限定。

フィレ Tenderloin

フィレ Tenderloin ￥4,400  
とてもやわらかく脂肪が少ない上品な味が特徴の高級部位。

シャトーブリアン Chateaubriand ￥7,150  
最高級のフィレからさらに中心部をチョイスしたもののみをシャトーブリアンといい、脂肪が少なく、肉質に優れた最高級部位です

プレミアムシャトーブリアン Prime Chateaubriand ￥19,800  
最高級のフィレからさらに中心部をチョイスしたシャトーブリアンの中でも、もっとも希少で高級な部位をご用意しました。

内 臓 Internal organs

上ミノ (牛の第一胃) The first stomach ￥1,320

シマチョウ (牛の大腸) Beef large intestine ￥1,320

レバー (牛の肝臓) Beef lever ￥1,320

# お食事物 Meal

## ライス Rice

焼肉によく合う白米 Rice 〈S〉¥330 〈M〉¥390 〈L〉¥440

少し硬めに炊き上げたご飯が焼肉によく合います。

十六穀米 Sixteen grain rice 〈S〉¥330 〈M〉¥390 〈L〉¥440

栄養多彩な十六穀米をお召し上がりいただけます。

## 石 焼 Stone-grilled

黒毛和牛の麻婆豆腐 Mabo Tofu ¥1,430

ブルズ特製の黒毛和牛を使用した本格麻婆豆腐。激辛です。お気を付けください。

石焼ガーリックライス Garlic rice , BULLS' style ¥1,430

石焼で仕上げる牛肉入りの特製ガーリックライス。

石焼ユッケビビンバ Stone grilled yukke bibimbap ¥1,980

韓国ごはんの代名詞、定番の石焼ビビンバにブルズ自慢のユッケを乗せました。

ポルチャーニとフォアグラの贅沢石焼ビビンバ Porcini and foie gras of bibimbap ¥2,420

濃厚なフランス産のフォアグラと、ポルチャーニの芳醇な香りをお楽しみいただけます。

石焼フカヒレご飯 Stone grilled Shark fin rice ¥4,180

高級中華料理で使用されている吉切鮫のフカヒレと和牛サーロインを贅沢に使用し、旨味濃厚な中華餡で仕上げました。

# お食事 Meal

## 麺 Noodle

|                                                      |        |               |
|------------------------------------------------------|--------|---------------|
| ブルズ冷麺 Korean cold noodles                            | ¥1,320 | 〈ハーフ〉<br>¥880 |
| 鶏と魚介のダブルスープ。冷麺の価値観を覆す一品です。                           |        |               |
| 極旨ユッケジャンラーメン Ramen with Korean hot soup              | ¥1,320 | ¥940          |
| 厳選したツルシコで中太の中華麺がユッケジャンとベストマッチ。                       |        |               |
| 濃厚コムタンラーメン Ramen with Korean soup of the beef's bone | ¥1,320 | ¥940          |
| クリーミーなコムタンスープに絡む細麺が絶品です。                             |        |               |

## スープ・クツパ Soup & Kuppa

|                                          |             |               |
|------------------------------------------|-------------|---------------|
| しじみのスープ Clams Soup                       | ¥1,100      |               |
| しじみのうまみを効かせた、優しい味のスープです。                 |             |               |
| 鶏スープ Chicken Soup                        | ¥1,100      | 〈ハーフ〉<br>¥720 |
| 蒸し鶏玉子・ワカメ・ネギニラをお好みに応じてお入れいたします。          | 【クツパ】¥1,320 | ¥940          |
| 極旨ユッケジャンスープ Korean hot soup              | ¥1,100      | ¥720          |
| 野菜の甘みと濃厚牛骨スープをベースにした韓国風辛口スープ。            | 【クツパ】¥1,320 | ¥940          |
| 濃厚コムタンスープ Korean soup of the beef's bone | ¥1,100      | ¥720          |
| ブルズ特製のクリーミーコムタン。旨み、コクが別格です。              | 【クツパ】¥1,320 | ¥940          |



# デザート Dessert

オレンジのグラニテ Orange Granite ￥770  
フランスの氷菓、ごろごろしたオレンジの食感がたまらない。  
食後のお口直しにぴったりです！

抹茶アイスの白玉ぜんざい最中 bean jum filling wafas with green tea ice ￥880  
上品な風味の抹茶アイスと、やわらかい白玉もち、フルーツ、小豆あんを最中で包みました。

ワッフル Waffle ￥880  
焼きたてのワッフルにバニラアイスと彩りフルーツを豪華にトッピング！  
チョコレートソースとベリーソースの相性も抜群！

チョコレートフォンデュ Chocolate Fondue ￥2,200  
フランス産のチョコレートをたっぷり使った本格チョコレートフォンデュです。  
皆でわいわい楽しめます。

マチェドニア Macedonia ￥880  
イタリアのフルーツポンチ、色とりどりの華やかなフルーツが見ためも後口もすっきりとさせてくれます。

ソルベ各種 Sorbet シングル ￥550  
抹茶・バニラ・ピスタチオ・季節のソルベ。  
詳しくはスタッフまでお問い合わせ下さい。

## カフェ Cafe

|                    |      |                      |      |
|--------------------|------|----------------------|------|
| 珈 琲 Coffee         | ￥660 | 紅 茶 Black tea        | ￥660 |
| エスプレッソ Espresso    | ￥880 | ミルクティー Milk tea      | ￥770 |
| カプチーノ Cappuccino   | ￥880 | ロイヤルミルクティー Royal tea | ￥880 |
| アイスコーヒー Ice coffee | ￥660 | アイスティー Ice tea       | ￥660 |



# コースメニュー Course Menu



## Bullsコース

全14品

¥9,900

キムチとナムルの盛り合わせ

ブルズサラダ

黒毛和牛の握り

ミニユッケ

一口スープ

特選生タン塩

和牛フィレ肉

厚切り赤身肉

トマトのコンポート

特選赤身2種盛り

炙りミスジ

赤身肉の味噌焼き

ユッケジャン or コムタン or 冷麺

本日のソルベ

## Bullsスペシャルコース

全15品

¥13,200

キムチとナムルの盛り合わせ

ブルズサラダ

炙りサーロイン握り

トリュフ香るユッケ

サンチュ

一口スープ

プレミアムタン

和牛ハラミ

シャトーブリアン

特選赤身2種盛り

炙りサーロイン

ガーリック味噌バター焼き

炙り牛トロ丼

ユッケジャン or コムタン

本日のソルベ or マチェドニア

## Bullsプレミアムコース

全18品

¥16,500

キムチとナムルの盛り合わせ

ブルズサラダ

炙りサーロイン握り

三色軍艦

ゴージャスユッケ

サンチュ

一口スープ

特選生タン塩

プレミアムタン

シャトーブリアン

厚切りハラミ

特選赤身2種盛り

炙りミスジ

炙りサーロイン

ガーリック味噌バター焼き

石焼フカヒレご飯

チキンスープ

季節のフルーツ