



新鮮な生肉、銘柄牛の赤身肉にこだわった  
月島焼肉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。

中央区認可のもと、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。

月島焼肉BULLS 店主

---

# 前 菜 Appetizer

## 冷 菜 Cold Dish

|                                                                                                            |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| キムチ盛合せ 3kinds of Kimuchi, Korean pikles                                                                    | ¥1080 |
| キムチ単品 Kimchi separately カクテキ・オイキムチ・白菜キムチ                                                                   | 各¥550 |
| ナムル盛合せ 4kinds of Namul, a way of cooking or dressing vegetables with sesame oil                            | ¥880  |
| ナムル単品 Namul separately もやし・ほうれん草・大根・ゼンマイ                                                                   | 各¥530 |
| チャンジャ Pickled in a red pepper & garric after food preserved in salt did the stomach of the cod<br>鱈の内蔵の塩辛。 | ¥660  |

安全・安心 中央区保健所認

## 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。

|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| 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 |

|                                                                         |            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------|
| 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<br>ブルズオリジナルの塩味ベースのゴマ風味サラダ。 | ¥880   |
| チョレギサラダ Choregi salad                                        | ¥880   |
| サンチュ Sanchu, percel vegetable                                | ¥1,100 |
| New コッチョリサラダ Geotjeori salad<br>熟成させずに作る白菜の浅漬けキムチです          | ¥880   |

## 一 品 Side dish

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| 白センマイ刺 White omasum stab   | ¥1,100 |
| 韓国のり Korean seaweed        | ¥330   |
| 味付ネギ Seasoned green onions | ¥330   |

中央区保健所認可  
安全で安心な生肉を  
ご提供いたします。

# 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で人気の極上タンです。                                 |        |
|     | 赤身肉のわさび焼き Beef Yakiniku marinated in Wasabi paste                            | ¥1,980 |
|     | 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                  | ¥1,980 |
|     | 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上がりください。                     |        |
|     | トロすき Beef Yakiniku with a rice ball                                          | ¥3,080 |
|     | 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。 |        |

## 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

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| しいたけ焼 Shiitake mushroom    | ¥500   |
| 長ネギ Japanese leek          | ¥500   |
| 玉ネギ Onion                  | ¥500   |
| 人参 Carrot                  | ¥500   |
| グリーンアスパラ焼 Green asparagus  | ¥660   |
| 青森産にんにく焼 Garlic            | ¥1,320 |
| 野菜盛り合せ Assorted vegetables | ¥1,320 |

タン塩 Tongue

|                                                                                  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 上タン塩 Beef tongue                                                                 | ¥1,760 |
| 極みタンしゃぶ Premium beef tongue slightly roast<br>焼きしゃぶ風にさっと炙って、特製のゆずポン酢でお召し上がりください。 | ¥1,980 |
| ネギタン塩 Beef tongue with the green onion                                           | ¥2,200 |
| 特選生タン塩 厚切りor薄切り Thick piece of the beef tongue                                   | ¥5,300 |

焼きしゃぶ Basic of beef

|                                                                                                            |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 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。 | ¥1,430 |
| 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。                  | ¥3,080 |

モモ Beef Round

|                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| モモ芯 Momo-Shin, Prime striploin<br>内ものの芯の部分。柔らかい赤身肉で味に深みがあります。                   | ¥1,760 |
| 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。                    | ¥1,980 |
| 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。                                  | ¥1,980 |
| 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。           | ¥2,200 |
| 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。 | ¥2,200 |

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。 | ¥1,980 |
| 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。                            | ¥1,980 |
| 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。           | ¥1,980 |
| 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。    | ¥3,080 |

カルビ Prime Ribs

上カルビ RibKarubi, Lifter meat ￥1,850  
バラ肉の上質な部位です。

カミノミ Bottom flap ￥1,980  
赤身と霜降りのバランスが良くあっさりとしながらコクのある旨みが楽しめます。

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 Belly

ハラミ Belly ￥1,760

ハラミステーキ Belly setak ￥1,980

上ハラミ Jo-Harami, High Belly ￥2,420  
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 ￥3,080  
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 Belly ￥5,280  
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 ￥3,960  
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 ￥5,280  
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

内 臓 Internal organs

上ミノ (牛の第一胃) The first stomach ￥1,100

シマチョウ (牛の大腸) Beef large intestine ￥1,100

レバー (牛の肝臓) Beef lever ￥1,100

# お食事 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。

### ビビンバ Bibimbap

¥1,080

石焼かないビビンバ。ビビンバ(ビビンパッ)とはピビダ(混ぜる)+パッ(ご飯)=混ぜご飯。

数種類のナムルに コチュジャン、ごま油、タレを混ぜてお召し上がりください。

## 石 焼 Stone-grilled

### 黒毛和牛の麻婆豆腐 Mabo Tofu

¥1,430

本格中華の料理長監修。黒毛和牛の挽肉をたっぷり使用した『 絶品旨辛麻婆豆腐 』です。

激辛にもできます。

### 石焼ガーリックライス Garlic rice , BULLS' style

¥1,430

和牛とニンニクを芳ばしいバターで炒めて作る禁断の逸品。一度食べたら病みつき間違いなし。

### 石焼ユッケビビンバ Stone grilled yukke bibimbap

¥1,650

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。

### New 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

|                                                      |        | 〈ハーフ〉 |
|------------------------------------------------------|--------|-------|
| ブルズ冷麺 Korean cold noodls                             | ¥1,100 | ¥720  |
| 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  |
| 有名ラーメン店にも負けない絶品『濃厚牛骨ラーメン』                            |        |       |

## スープ・クツパ Soup & Kuppa

|                                          |              | 〈ハーフ〉      |
|------------------------------------------|--------------|------------|
| 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       | 〈ハーフ〉 ¥720 |
| 黒毛和牛の牛骨を白濁するまで炊いて旨味を凝縮した                 | 【クツパ】 ¥1,320 | ¥940       |
| BULLSでしか味わうことのできない絶品濃厚スープ                |              |            |

# デザート Dessert

|                      |      |      |
|----------------------|------|------|
| 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。 |      |      |

# コースメニュー Course Menu

## BULLSコース

全品12品

¥7,150

キムチとナムル盛り

ブルズサラダ

和牛の握り

上タン塩

ハラミ

赤身2種盛

上カルビ

炙りミスジ

赤身肉の味噌焼き

ユッケジャン  
or  
コムタンスープ

本日のソルベ

## BULLSスペシャルコース

全品14品

¥8,800

キムチとナムル盛り

ブルズサラダ

トリュフ香るユッケ

炙りサーロイン握り

プレミアムタン

和牛ハラミ

和牛フィレ

和牛赤身3種盛

炙りサーロイン

牛トロ丼

ユッケジャン  
or  
コムタンスープ

本日のデザート

## BULLSプレミアムコース

全品17品

¥13,200

キムチとナムル盛り

ブルズサラダ

ゴージャスユッケ

炙り大トロ握り

サンチュ

生タン

シャトーブリアン

極みハラミ

赤身4種盛

炙りミスジ

炙りサーロイン

石焼ふかひれご飯

青のりスープ

本日のデザート

## アニバーサリーコース

全品14品

¥11,000

乾杯スパークリング

キムチとナムルの7種盛り

ブルズサラダ

和牛生肉ユッケ

ウニの肉巻き

上タン塩

肉タワー  
(上カルビ・ハラミ  
赤身3種・サーロイン)

石焼ふかひれご飯

デザートプレート