



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	¥880
キムチ単品 Kimchi separately カクテキ・オイキムチ・白菜キムチ・アボカド	各¥480
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¥480
チャンジャ Pickled in a red pepper & garric after food preserved in salt did the stomach of the cod 鱈の内蔵をニンニク・唐辛子・コチュジャン・ごま油などと一緒に漬けた塩辛	¥480
キュウリのたたき Cucumber seared 自家製の塩だれで揉み込みました。ガーリックチップの食感と一緒に楽しみください。	¥380
韓国風冷奴 Korean tofu コチュジャンベースのピリ辛冷奴です。おつまみにもピッタリの一品です。	¥380

サラダ Salad

ブルズサラダ Sesami baised Korean Salad 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	¥680
サンチュ Sanchu, percel vegetable	¥680
New コッチョリサラダ Geotjeori salad 熟成させずに作る白菜の浅漬けキムチです。白菜のシャキシャキ食感をお楽しみいただけます	¥480
彩り野菜のオニオンサラダ Geotjeori salad 特製オニオンドレッシングでさっぱりとお召し上がりください。	¥680

一品 Side dish

韓国のり Korean seaweed	¥330
味付ネギ Seasoned green onions	¥330
牛スジ煮込み 黒毛和牛の牛スジ、ハラミのスジを柔らかくなるまでじっくり煮込み甘辛く味付けしました。 焼肉屋が作るどろどろ絶品牛スジ煮込みを是非お楽しみ下さい！	¥480

肉刺・肉寿司 Sashimi / Beef Sushi

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。

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。

肉刺 Beef Sashimi

黒毛和牛の生ユッケ (タレ・塩・味噌) "Wagyu Yukhoe" Steak tartare with egg yolk ￥1,500

トリュフ香るユッケ "Wagyu Yukhoe" Steak tartare with truffle ￥2,500

うにユッケ "Uni Yukhoe" Sea urchin Steak tartare with egg yolk ￥2,500

New サーロインユッケ (特製ダレ) "Sirloin Yukhoe" Steak tartare with egg yolk ￥4,000
うに・キャビア・いくらに金箔をあしらったゴージャスなユッケです。

和牛刺身 (赤身) Lean Wagyu sashimi ￥880

和牛刺身 (中トロ) Medium fatty Wagyu sashimi ￥880

和牛刺身 (大トロ) Fatty Wagyu sashimi ￥1,280

和牛刺身盛り合わせ (赤身・中トロ・大トロ) Wagyu sashimi Assorted ￥1,580

白センマイ刺 White omasum stab ￥680

ミノ刺 White omasum stab ￥580

ポン酢、ニンニク、生姜を使った料理長秘伝のタレで味付けしました。やみつきになる逸品です。

肉寿司 Beef Sushi

黒毛和牛のにぎり "Wagyu" Nigiri Sushi ￥660(2貫)

ハラミのにぎり Outside Skirt Broiled Nigiri Sushi ￥880(2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 ￥880(2貫)

黒毛和牛のユッケ軍艦 "Wagyu Yukhoe" Steak tartare with egg yolk Sushi ￥1,210(2貫)

New うにユッケ軍艦 "Uni Yukhoe" Sea urchin Steak tartare with egg yolk Sushi ￥1,100(2貫)

New いくらユッケ軍艦 "Ikura Yukhoe" Salmon roe Steak tartare with egg yolk Sushi

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 ¥800(1枚)
極上タンの最も良質な部分のみを使用。
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 ¥1,500
特製のわさびペーストを赤身肉に漬け込みました。
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 ¥1,500
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。
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 ¥700(1枚)
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。
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 ¥5,980
赤身と霜降り肉を5種類、各2枚ずつ盛り込みました。
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 ¥3,980
厳選した赤身を3種類、各2枚ずつ盛り込みました。
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** **ホルモン全部盛り** Assorted internal organs ¥2,200
6種各3枚の盛合せ (上ミノ、シマチョウ、レバー、シビレ、タンすじ、ギャラ)
- New** **お好みホルモン3種盛り** Assorted internal organs ¥1,380
上ミノ、シマチョウ、レバー、シビレ、タンすじ、ギャラからお好きな3種お選びいただけます。
3種3枚ずつの盛り合わせになります

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 ¥780
- 野菜盛り合せ Assorted vegetables ¥980

牛タン Tongue

上タン塩 Beef tongue 仕入れから一切冷凍しない生タン塩です	¥1,980
極みタンしゃぶ Premium beef tongue slightly roast 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。	¥2,200
ネギタン塩 Beef tongue with the green onion	¥2,200
特選厚切りタン塩 Thick piece of the beef tongue 生タンの極上の部分を贅沢に厚切りにしました。厚切りならではの食感と旨味をお楽しみください。	¥4,000

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 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 (1枚) Aburi-Misuji, Top blade with raw egg 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。	¥800

モモ Beef Round

		〈ハーフ〉
モモ芯 Momo-Shin, Prime striploin 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。	¥1,500	¥750
芯々 Shin-Shin, Thick flank シンタマと呼ばれる部位の中心部分。程よりサンが入った赤身肉。	¥1,700	¥850
ランプ Rump 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。	¥1,700	¥850
イチボ Ichibo, The rare part of the rump 〈希少部位〉 きめの細かいサシの入ったお尻の肋骨の部分。	¥1,980	¥990
トモ三角 Tomo•Sankaku, Marbled beef of the thick flank シンタマの一部。素晴らしい霜降りを持つ赤身の王様。	¥1,980	¥990

肩・ウデ Shoulder•Chuck Tender

		〈ハーフ〉
トウガラシ Tohgarashi, chuck tende 〈希少部位〉 肉質はモモ肉に近く、柔らかく、キメの細かい肉質です。	¥1,700	¥850
クリ Kuri, The part that is connected to the shoulder 別名、肩三角。程度なサンが入ったバランスの良い部位です。	¥1,700	¥850
ミスジ Misuji, Oyster blade 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、 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。	¥2,500	¥1,250
ミスジステーキ (100g) Misuji, Oyster blade 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、 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。	¥2,980	

霜降り肉 Prime Ribs

カルビ Regular Chuck Rib	¥1,280	〈ハーフ〉 ¥640
焼肉の定番で王道。赤身好きにもおすすめバラ肉です。		
上カルビ Deluxe Chuck Rib	¥1,580	¥790
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。		
特上カルビ (三角バラ) Super Deluxe Chuck Rib	¥1,980	¥990
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。		
カミノミ Bottom flap	¥1,980	¥990
バラの中でもフィレ (ヒレ) に一番近いお肉で肉質は非常に柔らかく、赤身のと脂の旨味を兼ね備えた最高な部位。		
サーロイン Sirloin	¥2,980	¥1,490
赤身肉に程良く綺麗にサシが入っていて、赤身のお肉らしい味わいと脂身のジューシーさ、柔らかさを味わえる最高の部位です。		

ハラミ outside skirt

ハラミ outside skirt	¥1,280	〈ハーフ〉 ¥640
ハラミステーキ outside skirt setak	¥1,580	
和牛上ハラミ wagyu outside skirt	¥1,980	¥990
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	¥1,980	¥990
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 Kiwami Harami, Prime wagyu outside skirt	¥3,980	¥1,990
和牛ハラミの中心部分だけ厚切りにカットした最高級品。数量限定。		

フィレ Tenderloin

フィレ Tenderloin	¥3,580
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	¥4,980
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、とてもやわらかく、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	¥980	〈ハーフ〉 ¥490
シマチョウ (牛の大腸) Beef large intestine	¥980	¥490
レバー (牛の肝臓) Beef lever	¥980	¥490
シブレ (牛の胸腺) sweetbread	¥880	¥440
ギャラ (牛の第四胃) abomasum	¥880	¥440
タンすじ (牛タン) Beef tongue	¥680	¥440

お食事 Meal

ブルズ冷麺 Korean cold noodles ¥980 <ハーフ> ¥500
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 ¥980 ¥500
厳選したツルシコで中太の中華麺がユッケジャンスープとベストマッチ。

濃厚コムタンラーメン Ramen with Korean soup of the beef's bone ¥980 ¥500
コラーゲンたっぷり！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

極旨ユッケジャンスープ Korean hot soup ¥780 <ハーフ> ¥500
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】 ¥880 ¥600

濃厚コムタンスープ Korean soup of the beef's bone ¥780 ¥500
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】 ¥880 ¥600
BULLSでしか味わうことのできない絶品濃厚スープ

わかめスープ seaweed soup ¥680 ¥400
【クツパ】 ¥780 ¥500

たまごスープ Egg soup ¥680 ¥400
【クツパ】 ¥780 ¥500

野菜スープ vegetable soup ¥680 ¥400
【クツパ】 ¥780 ¥500

お食事 Meal

ライス Rice

焼肉によく合う白米 Rice <S> ¥200 <M> ¥250 <L> ¥300
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 ¥780 <ハーフ> ¥500
石焼かないビビンバ。ビビンバ(ビビンパツ)とはピビダ(混ぜる)+パツ(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。

焼肉専用ネギ玉ライス green onion egg Rice <S> ¥300 <M> ¥380
焼肉を引き立てる最高のライス。

石焼 Stone-grilled

黒毛和牛の麻婆豆腐 Mabo Tofu ¥1,280
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。

石焼和牛ガーリックライス Garlic rice , BULLS' style ¥980
和牛とニンニクを芳ばしいバターと醤油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 ¥1,580
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黒毛和牛の生ユッケをトッピングしました。

New 石焼和牛キムチチャーハン Stone grilled kimchi fried rice ¥980
和牛の甘味と旨味、キムチの辛味と酸味がベストマッチ。メの食事としてはもちろん、焼肉との相性も抜群です！

デザート

ソルベ各種 Sorbet シングル ¥380
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。

黒みつきなこ ¥450

杏仁豆腐 ¥380

マンゴープリン ¥380

コースメニュー Course Menu

BULLSコース

全品16品

2時間飲み放題込み

¥7,000

キムチとナムル盛り

ブルズサラダ

黒毛和牛の握り

黒毛和牛のユッケ

極みタンシャブ

ハラミステーキ

和牛赤身3種盛

和牛上カルビ

炙り大判ロース

ホルモン2種盛り

ユッケジャン

or

コムタンスープ

石焼ガーリックライス

本日のソルベ

BULLSスペシャルコース

全品14品

¥9,000

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

牛トロ井

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16品

¥12,000

キムチとナムル盛り

ブルズサラダ

ゴージャスユッケ

炙りサーロイン握り

生うにの肉巻き

サンチュ

厚切り生タン塩

シャトーブリアン

極みハラミ

赤身3種盛

炙りミスジ

炙りサーロイン

キャビア冷麺

本日のデザート

アニバーサリーコース

全品14品

¥10,000

乾杯スパークリング

キムチとナムル盛り

ブルズサラダ

うにユッケ

炙りサーロイン握り

極みタンシャブ

肉タワー

(上カルビ・ハラミ
赤身3種・サーロイン)

牛トロ井

デザートプレート