



G N Y
R I A
A K K
M U I



焼肉グラムをご利用いただき、誠にありがとうございます。
当店の焼肉をよりお楽しみいただくためのポイントをご紹介します！

POINT 1 ロースターの特徴について

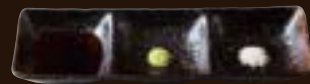
当店の遠赤外線ロースターは、肉をふっくらと焼き上げ、不要な油を落とします。焼きあがるまでお時間がかかりますが、ゆっくりとお楽しみください。網の隙間からお肉が落ちやすいので、ご注意ください。

POINT 2 焼き加減について

焼き目がしっかりとついたら食べごろです。適度な焼き加減でお肉の旨味をお楽しみください。

POINT 3 おすすめのお召し上がり方

まずはお肉に軽く塩を振り、わさびのをせ、その後お好みでタレをつけると一層美味しくお召し上がりいただけます。自家製の調味料も数種類ご用意しておりますので、ぜひお試しください。



⚠️ ロースターから出る音について

ロースター内部では水が流れており、これによって焦げつきにくくなります。その影響で稀に「カンカン」と音が聞こえますが故障ではありませんのでご安心ください。

*お支払いは一括でのお会計のみとさせていただきます

キムチ・ナムル



キムチ盛り合わせ

590 (税込649)

- 白菜キムチ 390 (税込429)
- カクテキ 390 (税込429)
- オイキムチ 390 (税込429)



ナムル盛り合わせ

590 (税込649)

- 豆もやしナムル 390 (税込429)
- ほうれん草ナムル 390 (税込429)
- ゼンマイナムル 390 (税込429)



グラムのあちゃら和え

キムチと自家製のナムルを和えた、
ついつつまんじゃう
お酒にぴったりのおつまみ。

590 (税込649)

ア テ

- 韓国海苔 290 (税込319)
- ニンニク焼き 490 (税込539)
- 上ミノ湯引き 790 (税込869)



国産牛 炙りユッケ

DINNER限定10食

新鮮な炙り国産牛を
高級卵「蘭王」の卵黄と絡めて
お召し上がりいただく、
王道スタイルのユッケ。

1480 (税込1628)

肉 刺 し

センマイ刺し 740 (税込814)

ツラミ刺し 790 (税込869)



センマイ刺し740(税込814)



ツラミ刺し790(税込869)



レバしゃぶ 1190 (税込1309)

熱々のごま油で新鮮なレバーをしゃぶしゃぶする、
素材の旨味を存分に堪能できるグラムの人気商品。

炙りユッケ、肉刺し、レバしゃぶは仕入れによりご提供できない場合があります。ご了承くださいませ。

おすすめ!

牛タンの柔らか煮込み パルメザンチーズかけ

とろとろに煮込んだ牛タンに、
しっとりと甘辛味を煮絡めました。

840 (税込924)



野菜



田村のポテサラ トリュフオイルがけ

和歌山で大繁盛店焼肉屋さんを営む、
グラム応援隊、田村氏のポテサラ。

790 (税込869)

トマトとオレンジのカプレーゼ 泡雪クリームチーズ添え

ふわふわの泡雪状のクリームチーズを仕上げに、
フレッシュなトマトとオレンジの組み合わせ。

690 (税込759)



チョレギサラダ

640 (税込704)

ローストビーフと彩り野菜の チーズエスプーマがけ 1090 (税込1199)

やわらかく火入れをしたジューシーなローストビーフ。
ふわふわチーズ、たっぷり野菜どうぞ!



焼肉グラムサラダ

890 (税込979)

具沢山、彩りサラダ! 炙ったタレ漬けのお肉がアクセント。
季節の仕入れによりお野菜が変更になります。

エビとアボカドの タルタル和え

鉄板の組み合わせ
エビとアボカド。
先ずはの一品に。

890 (税込979)



オススメ盛り合わせ

ASSORTED



*写真は2人前です。

タン盛り合わせ [極上厚切りタン / 上タン / タン]

1990 (税込2189)

焼肉グラム、オススメのタンを盛り合わせました。
まずはの一皿にどうぞ！
内容は当日の仕入れにより変動する場合があります。

グラムの黒毛和牛盛り合わせ

1790 (税込1969)

グラムのイチオン黒毛和牛の盛り合わせ
ロース、カルビに加え、当日おすすめの部位をご用意。



*写真は2人前です。



グラムの黒毛和牛 極上霜降り3種盛り

2390 (税込2629)

口でとろける極上霜降りの黒毛和牛盛り合わせ。
上カルビに上ロース、あともう一種は当日のお楽しみ。

*写真は2人前です。

HOW TO EAT!

焼肉グラム流 おいしいお肉の食べ方

1.

塩をつまんで
お肉にかける。



2.

お肉にワサビを
のせてどうぞ。



+

さらにタレをつけても
美味しくいただけます！



自家製調味料もおすすめ！



ネギだく塩だれ +240 (税込264)



んにくバター +290 (税込319)

ハラミや
赤身のお肉に
相性抜群





当店名物!

とりあえずネギ塩タン

焼肉グラムのイチオシ、ネギ塩タン。
たっぷりのネギ塩を絶妙な厚さのタンでまいて、
無煙ロースターでふっくら焼き上げる、
自慢の逸品です。

1490 (税込1639)



*写真は2人前です。

タン盛り合わせ

焼肉グラム、オススメのタンを
盛り合わせました。
まずはの一皿にどうぞ!
内容は当日の仕入れにより
変動する場合があります。

1990 (税込2189)

数量限定

極上 厚切りトロタン 1790 (税込1969)

肉厚の歯ごたえとジューシーで深い旨味が特徴です。

上タン塩 1290 (税込1419)

タン塩 990 (税込1089)



追加カトルレモン+30 (税込33)



極上 厚切りトロタン1790(税込1969)

ハラミ [タレ]

霜降り ★★☆☆☆ | 歯応え ★★★★★ | 希少性 ★★★★★

ご奉仕価格のハラミ。
ぜひ一度ご賞味ください!

890 (税込979)



自家製のにんにくバターと
どうぞ! +290 (税込319)



薄切りハラミのみぞれ焼き 990 (税込1089)

おろしポン酢を焼き上げたハラミの上ののせてどうぞ!

ハラミと相性◎ 焼肉専用ご飯

熱々のご飯にごま油、焼肉のタレと海苔。
焼肉オンザライスでもりもり食べるためのご飯。

590 (税込649)

高級卵「蘭王」
トッピング

+120 (税込132)



黒毛和牛

KUROGE WA-GYU



黒毛和牛“極上”リブローズ1990(税込2189)

数量限定

黒毛和牛“極上”リブローズ [タレ/塩] 1990(税込2189)

黒毛和牛“極上”リブローズ ハーフサイズ [タレ/塩] 1090(税込1199)

霜降り★★★★☆ | 歯応え★★★★☆ | 希少性★★★★☆

上質なサシが美しい、黒毛和牛の、もはやステーキ。とろける食感をお楽しみください。

黒毛和牛 上ロース 1690(税込1859) [タレ/塩]

霜降り★★★★☆ | 歯応え★★★★☆ | 希少性★★★★☆

黒毛和牛 ロース 1290(税込1419) [タレ/塩]

霜降り★★★★☆ | 歯応え★★★★☆ | 希少性★★★★☆

カルビ

黒毛和牛 上カルビ [タレ/塩] 1690(税込1859)

霜降り★★★★★ | 歯応え★★★★☆ | 希少性★★★★★

黒毛和牛 カルビ [タレ/塩] 1290(税込1419)

霜降り★★★★☆ | 歯応え★★★★☆ | 希少性★★★★☆



黒毛和牛カルビの
ネギ巻き [1個] 390(税込429)



希少部位



おすすめ極上ステーキ

黒毛和牛 ミスジ

1890 (税込2079)

[タレ/塩]

霜降り★★★★☆ | 歯応え★★★★☆ | 希少性★★★★★

牛1頭から2~3kgしか取れない希少部位。
美しい霜降りと歯切れの良さが特徴。

黒毛和牛 クリミ

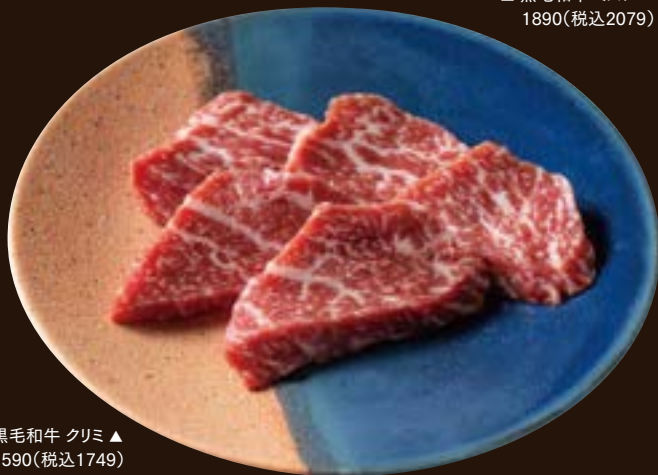
1590 (税込1749)

[タレ/塩]

霜降り★★★★☆ | 歯応え★★★★☆ | 希少性★★★★☆

さっぱりとして、女性におすすめの部位!

▲ 黒毛和牛 ミスジ
1890 (税込2079)



▲ 黒毛和牛 クリミ
1590 (税込1749)

国産牛ツラミ焼き 塩昆布ピーマン

940 (税込1034)

牛1頭から1kgしか取れない程よい歯応えと、
濃い旨味が特徴。
焼き上がりに塩昆布ピーマンと一緒にどうぞ。

おすすめ!

黒毛和牛 サーロイン 焼きしゃぶ

きめ細かくやわらかなサーロインを
軽くロースターで焼き、
洗いダレと卵黄のソースで
お召し上がりいただく逸品。

1990 (税込2189)

黒トリュフトopping

+500 (税込550)



グラムの 黒毛和牛 盛り合わせ

グラムのイチオシ
黒毛和牛の盛り合わせ
ロース、カルビに加え
当日おすすめの部位を
ご用意します。

1790 (税込1969)

*写真は2人前です。



*写真は2人前です。

グラムの黒毛和牛 極上霜降り3種盛り

2390 (税込2629)

口でとろける極上霜降りの黒毛和牛盛り合わせ。
上カルビに上ロース、あともう一種は当日のお楽しみ。



数量限定

ほぼ黒毛和牛の 切り落とし

990 (税込1089)

カタチが不揃いだけれども味は保証、お肉の福袋!

数量限定

本日の 厳選赤身肉

脂身が少なく食べ応えのある
赤身肉をその日のおすすめで。
噛みしめるほどに広がる
肉本来の旨みをぜひ!

1190 (税込1309)



国産牛赤身

ホルモン



ゴチャ盛り 塩ホルモン

新鮮なホルモンを厳選、
様々な部位をミックスしています。

940 (税込1034)

*写真は2人前です。



国産テッチャン 790 (税込869)

噛むたびにあふれる濃厚な甘みと、
香ばしく焼けた旨みが絶妙。
焼肉好きにはたまらない味わいをぜひ。



国産ホルモン [小腸] 640 (税込704)

ぶるんとした食感とジューシーな脂の甘み。
香ばしく焼き上げれば、
噛むほどに深まる旨みが楽しめます。

おすすめ!

ホルモンには
サンチュ!
醤油噌でぜひ!



サンチュセット
540 (税込594)



国産レバー 640 (税込704)

やわらかく濃厚な味わい。



国産ツラミ 790 (税込869)

コクが深く旨味が凝縮。

*塩でもどうぞ!



コリコリ 690 (税込759)

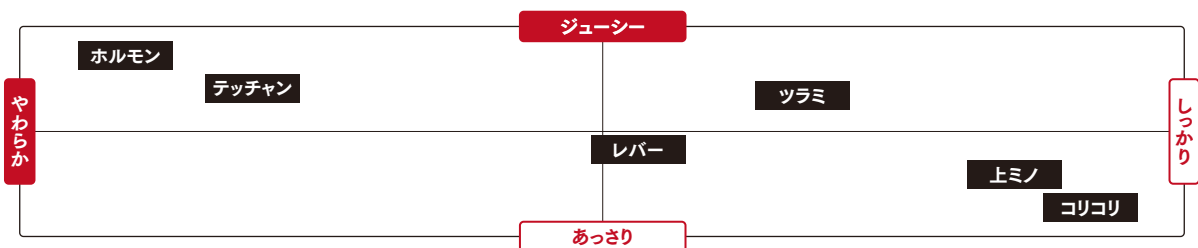
コリコリ食感、歯応え抜群。



上ミノ 790 (税込869)

噛むたびに甘みじゅわー。

ホルモン選びで迷ったときはコチラ! ホルモン・チョイス・チャート!



ホルモンは、おすすめの味噌ダレでご提供いたします。塩をご希望の場合はスタッフまでお申し付けくださいませ。

豚・鶏・その他



霧島黒豚カルビ
590 (税込649)

奥丹波どりもも590 (税込649)

霧島黒豚カルビ [タレ] 590 (税込649)

奥丹波どりもも [タレ] 590 (税込649)

ウインナー [4本] 390 (税込429)



▲ 焼き野菜盛り合わせ
590 (税込649)

焼き野菜盛り合わせ 590 (税込649)

季節のお野菜の盛り合わせ。
内容は仕入れにより変更がございます。

サンチュセット 540 (税込594)

ニンニクスライスと醤油噌のセット。
お肉を巻いてどうぞ!



サンチュセット▶
540 (税込594)



アボカドキムチーズ焼き 590 (税込649)

オリーブオイルと醤油の風味が絶妙にマッチ。
さっぱりとした味わいです。

おすすめ!

スキレットでつくる レバニラたまご

濃厚な味わいの国産レバーとニラを、
高級卵「蘭王」で玉子とじ。

1090 (税込1199)



御飯



焼肉×ご飯

焼肉専用ご飯

熱々のご飯にごま油、焼肉のタレと海苔。焼肉オンザライスでもりもり食べるためのご飯。



590 (税込649)

高級卵「蘭王」トッピング+120 (税込132)

白ご飯

小[120g] / 290 (税込319)

中[180g] / 390 (税込429)

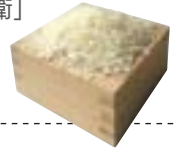
大[250g] / 440 (税込484)



PICK UP!

「八代目儀兵衛」のお米を使用

京の米老舗「八代目儀兵衛」目利きのお米を使用。お米の感動体験を。



スープ



ユッケジャン
スープ
740 (税込814)



高級卵
「蘭王」の
玉子スープ
490 (税込539)



わかめ
スープ
440 (税込484)

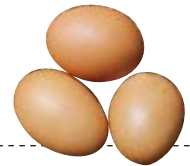


高級卵
「蘭王」と
わかめの
スープ
540 (税込594)

PICK UP!

九州大分の卵
「蘭王」

卵の品質管理と衛生管理を親鳥の育成から飼育、新鮮なうちに、おいしさと健康を直送しています。



FOR KIDS

お子様セット

790 (税込869)

- エビフライ
- からあげ
- キッズドリンク
- ポテトフライ
- 白ご飯

*キッズドリンクはソフトドリンクよりお選びください。

麺もの



🌶️ ユッケジャン麺

旨辛なユッケジャンスープに
ツルツルの盛岡麺を合わせました。
具沢山で食べ応えも◎!

890 (税込979)



盛岡冷麺の中太麺使用

冷麺

コクのあるさっぱりとした
冷たいスープと、
コシのある盛岡冷麺を
お楽しみください。

890 (税込979)

メの御飯もの



クッパ 740 (税込814)

韓国の昔から食べられている家庭的なお料理。
メにぴったりのスープご飯。

 ユッケジャンクッパ 890 (税込979)



ビビンバ 790 (税込869)



 一口スパイスカレー 590 (税込649)

スパイスを独自ブレンドした、
刺激的な辛さと濃厚なコクがクセになる、
本格派スパイスカレー。

DESSERT 甘味



白いコーヒープリン

摩訶不思議、
白いのにコーヒーを感じる、
まったりプリン。
焼肉のお口直しにおすすめです。

390 (税込429)

ゆずシャーベット 390 (税込429)

瀬戸内レモンシャーベット 390 (税込429)

バニラアイス 390 (税込429)

