



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、どうぞ宜しくお願ひいたします。

麻布十番 焼肉 BULLS 店主

前 菜 Appetizer

冷 菜 Cold Dish

キムチ盛合せ 3kinds of Kimuchi, Korean pikles	¥1,100
キムチ各種 白菜キムチ・オイキムチ・カクテキ	¥550
ナムル盛合せ 4kinds of Namul, a way of cooking or dressing vegetables with sesame oil	¥880
ナムル各種 ほうれん草・もやし・ゼンマイ・大根	¥550
キムチとナムルの盛り合わせ (一人前)	¥660
チャンジャ Pickled in a red pepper & garric after food preserved in salt did the stomach of the cod 鮯の内蔵の塩辛。	¥660

安全・安心 港区保健所認可

港区保健所認可
安全で安心な生肉を
ご提供いたします。

肉 刺・和牛握り 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。

黒毛和牛の生ユッケ (タレ・塩・味噌) "Wagyu Yukhoe" Steak tartare with egg yolk	¥1,760
トリュフ香るユッケ "Wagyu Yukhoe" Steak tartare with truffle	¥3,300
New うにユッケ "Uni Yukhoe" Sea urchin Steak tartare with egg yolk	¥3,300
New 黒毛和牛のなめろう Chopped wagyu with miso	¥1,760
黒毛和牛のネギトロ "Wagyu" Negitoro	¥1,760
New 豪華サーロインユッケ (特製ダレ) "Sirloin Yukhoe" Steak tartare with egg yolk	¥2,640
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

〈ハーフ〉

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。	¥1,100	¥550
ジャコとエゴマの塩サラダ Salad with boiled and dried baby sardines & Perilla	¥1,100	¥550
牛タンベーコンのシーザーサラダ Caesar salad with tongue bacon	¥1,760	¥880
サンチュ Sanchu, percel vegetable	¥880	
トマトサラダ Tomato Salad	¥880	

温 菜 Hot Dish

ホルモンのアヒージョ 味噌仕立て Offal ahidjo miso tailoring	¥2,420
チヂミ Korean pancake	¥1,200
チャプチェ Japchae	¥1,760

焼物 Grilled

ブルズ流オリジナル焼肉 The New Style Yakiniku

New プレミアムタン Premium beef tongue	一枚 ¥1,480
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。 和牛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、特製の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	¥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。 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 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	
New 黒毛和牛赤身肉とフォアグラのロッシーニ Rossini with wagyu and foie gras	¥2,980
黒毛和牛赤身肉とフランス産フォアグラ贅沢に使用し、自家製マデラソースで仕上げました 赤ワインとの相性抜群！伝統的なフランス料理をお楽しみいただけます。	

焼肉盛合せ Assorted

New プレミアムブルズ盛り Assorted prime beef	¥9,800
特選生タン塩・フィレ・和牛ハラミ・赤身3種・霜降り2種ずつ盛り込みました BULLSのおすすめが詰まった豪華盛り合わせです	
ブルズ盛り Assorted prime beef	7種 ¥7,980
料理長おすすめを赤身と霜降り肉を各2枚ずつ盛り合わせにいたします。 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。	5種 ¥5,980
赤身盛り Assorted low fat beef	5種 ¥5,980
厳選した赤身を各2枚ずつ盛り合わせにいたします。 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。	3種 ¥3,980
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）	自家製味噌ダレ・塩味 シビカラよりお選びいただけます。

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	¥1,210
焼き野菜盛り合わせ Assorted VegetableGarlic	¥1,650

タン塩 Tongue

上タン塩 Beef tongue	¥2,200
ネギタン塩 Beef tongue with the green onion	¥2,420
特選生タン塩 Specialty of the beef tongue	¥3,980
特選生タン塩 厚切り Thick piece of the beef tongue	一枚 ¥2,980

焼きしゃぶ Basic of beef

炙り上ミスジ Aburi-Misuji, Top blade with raw egg	¥3,300
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。	
炙りサーロイン(1枚) Aburi-Sirloin, grilld shabu-shabu with raw egg	¥1,760
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。	
炙りロース Aburi-loin	¥2,420

モモ Beef Round

うちもも Prime striploin	¥1,980	¥990
ももの芯の部分。柔らかい赤身肉で味に深みがあります。		
芯々 Shin-Shin , Thick flank	¥2,200	¥1,100
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。		
ランプ Rump	¥2,200	¥1,100
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。		
イチボ Ichibo, The rare part of the rump 〈希少部位〉	¥3,080	¥1,540
きめの細かいサシの入ったお尻の助骨の部分。		
トモ三角 TomoSankaku, Marbled beef of the thick flank	¥2,640	¥1,320
シンタマの一部。素晴らしい霜降りを持つ赤身の王様。		

肩・ウデ Shoulder·Chuck Tender

ウワミスジ Uwa-Misuji, The upper part of the oyster blade 〈希少部位〉	¥2,420	¥1,210
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。		
トウガラシ Tohgarashi, chuck tende 〈希少部位〉	¥2,420	¥1,210
肉質はモモ肉に近く、柔らかく、キメの細かい肉質です。		
クリ Kuri, The part that is connected to the shoulder 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	¥1,210
ミスジ Misuji, Oyster blade	¥3,300	¥1,650
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。		

カルビ Prime Ribs		<ハーフ>
上カルビ RibKarubi, Lifter meat バラ肉の上質な部位です。	¥2,420	¥1,210
サーロイン Sirloin 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。	¥3,300	¥1,650
カイノミ Bottom flap 赤身と霜降りのバランスが絶妙。バラ肉とヒレ肉の良いとこ取りした部位	¥2,420	¥1,210
ハラミ Outside skirt & Hanging tender		<ハーフ>
上ハラミ Jo-Harami, Outside skirt 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。	¥2,640	¥1,320
サガリ Sagari , Hanging tender 横隔膜の一部で、助骨近い部位。赤身に程よいサシが入った柔らかい部分です。	¥2,980	¥1,490
極ハラミ Kiwam i-Harami, Prime outside skirt 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。	¥5,960	¥2,980
ハラミの切り落とし(数量限定) Cut off Outside skirt	¥1,500	
フィレ Tenderloin		
フィレ Tenderloin 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。	¥3,580	
シャトーブリアン(100g) Chateaubriand 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	¥5,500	
プレミアムシャトーブリアン(200g) Prime Chateaubriand 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。	¥12,980	
内臓 Internal organs 自家製味噌ダレ・塩味・シビカラよりお選びいただけます。		<ハーフ>
上ミノ(牛の第一胃) The first stomach	¥1,320	¥660
シマチョウ(牛の大腸) Beef large intestine	¥1,320	¥660
レバー(牛の肝臓) Beef lever	¥1,320	¥660

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

黒毛和牛の石焼麻婆豆腐 Mabo Tofu ¥1,430

黒毛和牛の挽肉をたっぷりと使用した、高級中華料理のシェフ監修本格麻婆豆腐。

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

芳ばしいバターとニンニクの香りがたまらない。石焼で仕上げる和牛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。

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

濃厚なフランス産のフォアグラと、ポルチ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 noodls
鶏ガラ、焼きアゴ、かつお節、ドンコ(高級干し椎茸)から丁寧に出汁をとった
冷麺の価値観を覆すこだわりの一品です。

〈ハーフ〉

¥1,320 ¥660

極旨ユッケジャンラーメン Ramen with Fish and shellfish Korean hot soup
厳選したツルシコで中太の中華麺が旨辛ユッケジャンとベストマッチ。

¥1,320 ¥880

魚介系ユッケジャンラーメン Ramen with Fish and shellfish Korean hot soup
濃厚旨辛ユッケジャンスープに魚介出汁をプラス。より奥深い味わいをお楽しみいただけます。

¥1,320 ¥940

濃厚コムタンラーメン Ramen with Korean soup of the beef's bone
圧力釜で炊きだしたコラーゲンたっぷりのクリーミーで濃厚なコムタンスープに細麺を合わせました
当店でしか食べれない絶品ラーメン

¥1,320 ¥940

黒マー油濃厚コムタンラーメン Ramen with Korean soup of the beef's bone
濃厚コムタンスープに自家製黒マー油をあしらいました。この旨さはやみつきになります

¥1,320 ¥940

スープ・クッパ Soup & Kuppa

しじみのスープ Clams Soup
しじみのうまみを効かせた、優しい味のスープです。

〈ハーフ〉

¥1,100 ¥720

鶏スープ Chicken Soup
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。

¥1,100 ¥720

【クッパ】¥1,320 ¥940

極旨ユッケジャンスープ Korean hot soup
野菜の甘みと濃厚コムタンスープをベースにした韓国風辛口スープ。

¥1,100 ¥720

【クッパ】¥1,320 ¥940

濃厚コムタンスープ Korean soup of the beef's bone
圧力釜で炊きだしたコラーゲンたっぷりのクリーミーで濃厚なコムタンスープ。
旨味・コクが別格です。

¥1,100 ¥720

【クッパ】¥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、小豆あんを最中に包みました。

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。

マチエドニア 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目も後口もすっきりとさせてくれます。

ソルベ各種 Sorbet ¥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12品 ￥6,600

初めての方にお勧めの
お得で満足感のあるコース

キムチとナムルの盛り合わせ

ブルズサラダ

和牛カルパッチョ

辛ネギタン塩2種盛り

和牛カルビ

和牛ハラミ

赤身肉のわさび焼き

炙りロース

本日の赤身肉3種盛り

一口和牛カレー

ブルズ冷麺

本日のソルベ

BULLS堪能コース

全12品 ￥9,900

銘柄黒毛和牛を使用した
BULLSの美味しいが詰まった
本格焼肉コース

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

特選生タン塩

和牛ハラミ

和牛赤身ステーキ

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 プレミアムコース

全14品 ￥13,200

高級食材を贅沢に使用した
記念日や接待にも使える
極上コース

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

生うにの肉巻き

トリュフ香るユッケ

プレミアムタン

特選生タン塩

シャトーブリアン

和牛ハラミ

特選赤身2種盛り

炙りサーロイン(トリュフ卵黄)

炙りミスジ牛丼

ユッケジャン or コムタン

本日のソルベ or マチエドニア