



C O U R S E M E N U

コースメニュー

NO BEEF NO LIFE

no 1 **お一人様水晶焼肉コース (カウンター) …………… お一人様 ¥3,300 (税抜き)**

1. チョレギサラダ (小)
2. 脂肪燃烧野菜スープ (ライスに変更可)
3. 野菜焼き
4. 肉盛り合わせプレート
5. お好きなドリンク1杯
6. アイス

no 2 **女性限定コース (女性グループ3名様～) …………… お一人様 ¥3,300 (税抜き)**

1. チョレギサラダ or イタリアンデトックスサラダ
2. キムチ
3. 野菜焼き
4. 肉盛り合わせプレート
5. 黒毛和牛コラーゲンビーフシチュー (ライスに変更可)
6. お好きなドリンク1杯
7. アイス

no 3 **589特選コース (2名様～) …………… お一人様 ¥6,300 (税抜き)**

1. チョレギサラダ or イタリアンデトックスサラダ (1つのみ選択)
2. お好きなスープ (ライスに変更可)
3. キムチ
4. 野菜焼き
5. 黒毛和種美崎牛特選3種盛り
6. カルビ or ハラミ
7. 宮古島ミルクィウエイ
8. アイス



A L A C A R T E

アラカルト



わさびの枝豆 ¥500

Wasabi Soybeans

別名妻の枝豆。東京でも食べられない一度食べたら止まらない静岡県産わさびの枝豆。他店のわさびの枝豆とは比になりません。自信あり。



わさびシリーズのお試し ¥800

5種盛り Assorted Five Wasabi

全種類を少しずつ。589に来たらわさびシリーズは絶対食べるべし！



海ブドウ ¥500

Sea Grapes

589オリジナルシークワサー入りのタレで沖繩を満喫してください。

天然もずく ¥500

Vinegared Mozuku Seaweed

石垣島のきれいな海で育った天然もずく。オーナー自ら採りに行っています。

ツツン漬け 各種 ¥500

(白醤油・黒醤油・甘酢漬け・パリパリ漬け)

Wasabi Stem

わさびの茎の漬物です。女性は白か甘酢漬けを好み、男性は黒、パリパリを好みます。他店のわさびの漬物とは比になりません。自信あり。

チヂミ ¥580

Chijimi Pancake

鉄板でお焼きください。

オーナー手作りソーセージ ¥680

Handmade Sausage

一日限定5皿。あればラッキーかも？

黒毛和牛カリカリコラーゲンステーキ ¥500

Collagen Steak

牛の脂をカリカリに焼きコラーゲンたっぷりのおつまみ。

韓国海苔 ¥300

Korean Seaweed

サンチュ ¥500

Korean Lettuce

旬の野菜焼き盛り合わせ ¥860

Assorted Grilled Vegetables

フライドポテト ¥380

French Fries

ゴーヤチップス ¥480

Bitter Melon Chips

宮古島おばーの島らっきょ ¥600

Island Shallots

おばーの味付けはどこか懐かしく温かい気持ちになります。入荷が無い日もあります。あればラッキーかも？

KIMUCHI ¥500

Korean Pickles

本場は韓国の手作りキムチ。キムチは韓国に勝てません。

NAMURU ¥500

Seasoned Vegetables

韓国の手作りナムル。

KIMU & NAMU ¥600

Korean Pickles and Seasoned Vegetables

キムチとナムルの両方食べるなら。

チャンジャ ¥500

Spicy Cod Innards

肉巻おにぎり棒 ¥280

Meat Wrapped Rice Ball

鮭ハラス串 ¥300

Roasted Fatty Salmon

銀杏串 ¥200

Roasted Ginkgo Nut

もっちり Cheese ¥480

Puffy Cheese

589オリジナル冷麺 ¥860

589 Original Cold Noodle

半熟玉子入り ¥960



イタリアンデトックスサラダ



ユッケジャンスープ



石焼タコライス

R I C E

ご飯

ライス Rice 小 ¥200
大 ¥300

わさびミニ飯 Wasabi Rice ¥380
静岡産山葵の茎の漬物を細かく刻んでアツアツご飯にのせました。ハラミと一緒に食べると更に絶品！

石焼ビビンバ Bibimbap Rice in Stone Bowl ... ¥860

沖縄タコライス Okinawa Taco Rice ¥860
沖縄伝統の味を再現しました。

宮古島ミルクウェイ ¥1,200
Loin rice ball

口の中でとろけるお肉を甘口タレと薩摩の赤卵につけてご飯に巻きお召し上がり下さい。高知県産刻み生姜使用。

牛しぐれミニ茶漬け ¥380
Cattle Shigure and Rice with Green Tea
A 4 ロースの肉をしぐれに！メに最高！

コムタンクッパ(ご飯入り) ¥780
Gomguk Rice Soup

ユッケジャンクッパ ¥880
Spicy Korean Soup with Shredded Beef

石焼タコライス Taco Rice in Stone Bowl ... ¥960
アツアツでチーズがとろ〜りタコライス。

黒毛和牛 A4 ザブトンの炙り寿司 ¥1,000
Beef Sushi

肩ロースの最高部位ザブトンに特製の甘ダレがかかったお肉を軽く炙り酢飯とコラボさせました。幸福を噛みしめて。

S A L A D

サラダ

チョレギサラダ Korean Style Choregi Salad ¥680
胡麻塩風味で焼肉との相性バッチリ。

イタリアンデトックスサラダ Italian Detox Salad ¥720
腸内をデトックス。女性に大人気。

上ミノしゃぶぼんジュレサラダ Mountain Tripe Salad ¥780
さっぱりポン酢で箸休めにも。

淡路島産玉ねぎスライス Onion Slice ¥480
血液サラサラ効果。お肉に巻いても絶品。

S O U P

スープ

脂肪燃焼野菜スープ Fat Burning Vegetable Soup ¥500
ダイエット医師のお勧め！女性は特にお肉前に。

Gyu わかめスープ Seaweed Soup ¥500
牛ダシとわかめの相性抜群。

Gyu たまごスープ Egg Soup ¥500
牛だしとふわふわたまご。お子様も大好き。

コムタンスープ Gomguk Soup ¥680
カルビが入った牛のダシスープ。根菜入り。

ユッケジャンスープ Beef and Vegetable Spicy Soup ¥780
辛さがクセになる。お好みで島唐辛子を入れてください。

スンドゥブチゲ Soon Tofu Soup ¥1,000
辛〜いキムチに豆腐が入った韓国定番の代謝アップスープ。お好みで島唐辛子を入れてください。

M E A T B I S T R O

贅沢品

宮古島ミルクウェイ ¥1,200
Loin rice ball

口の中でとろけるお肉を甘口タレと薩摩の赤卵につけてご飯に巻きお召し上がり下さい。高知県産刻み生姜使用。

黒毛和牛 A4 ザブトンの炙り寿司 ¥1,000
Beef Sushi

肩ロースの最高部位ザブトンに特製の甘ダレがかかったお肉を軽く炙り酢飯とコラボさせました。幸福を噛みしめて。

M E A T

お肉

589では肉の旨みを損なわないため一枚一枚手切りでご提供させて頂いています。混雑時には少々お時間を頂く場合がございますのでご了承ください。

*がついているお肉は薄切り、厚切りが選べます。ただし枚数が異なります。

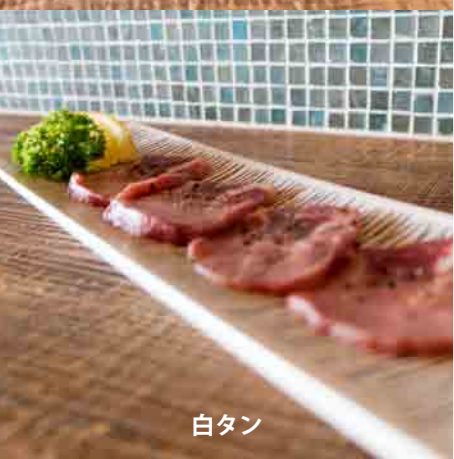
入荷の有無は牛の部位看板を見てご確認ください。



リブローズ



ハラミ



白タン

1 黒毛和牛 A4 霜降りリブローズ Spencer Roll 薄切り ¥1,800
 きめ細かい肉質と柔らかい風味。上質な霜降り肉を最高級
 カンボジアレッドペッパーでお召し上がり下さい。 厚切り ¥2,300
 大判焼 ¥3,800

2 黒毛和牛 A4 霜降り芯リブローズ Ribeye Roll ¥2,500
 一日限定2皿。艶といい霜降りの美しさといい口の中でとろける食感ほかの部位を圧倒する
 見事さ。薄切りで表面だけサッと焼いてお召し上がりください。

3 黒毛和牛 A4 ザブトン Chuck Flap ¥1,800
 霜降りがしっかり入っているまさに特上カルビ。薄切りで極上わさびと一緒に召し上がり
 ください。

4 国産和牛 Short Rib ゲタカルビ ¥860
 脂肪がとろけて歯ごたえは柔らかく、甘く漂う香りと口中に カルビ* ¥960
 広がる旨みはまさに焼肉の王様です。 壺漬カルビ ¥1,200
 上カルビ* ¥1,500

5 ハラミ Outside Skirt ¥860
 589一番人気。ヘルシーで味も食感も絶品です。

6 タン Tongue 白タン* ¥860
 国産和牛の白タン。焼肉の初めはこの白タンから！ 白ネギタン* ¥960
 白上タン ¥1,260

7 仔牛のタン* Calf Tongue (1日5皿限定) ¥1,200
仔牛のネギタン塩* Calf Tongue with Green Onion (1日5皿限定) ¥1,300

入手困難で焼肉屋でも取り扱いが少ない希少な仔牛は厚切りがお勧め。



沖縄県産黒毛和種 美崎牛

宮古島では589でしか味わえないブランド肉。

8 ミスジ Top Blade ¥2,800
 旨みが濃厚な希少部位。玄人向けであり薄切りがベスト。

9 ウワミスジ Top Blade ¥2,800
 ミスジよりも希少部位。きめ細かく繊細な肉質は女性ファンも多い。とても希少な
 時には一度でもご賞味下さい。

10 腕三角 Ude Sankaku ¥2,200
 焼肉通にはたまらない部位。タンパク質が豊富で旨みが強い。極上わさびでお召し
 上がり下さい。

11 ランプ Rump ¥2,400
 あっさり脂と濃厚な赤身が上品なモモ肉。薄切りで極上わさびと一緒に召し
 上がりください。

12 イチボ Ichibo ¥2,600
 確かな肉の味と脂のノリの良さ＆柔らかさで人気部位のベスト3に入る。3ミリの薄
 切りがベスト。片面をしっかり焼き最高級カンボジアレッドペッパーでお召し
 上がりください。

13 亀の甲 Knuckle ¥2,300
 脂肪が少なく肉の旨みが凝縮されている。軽く火を通す程度のレアで極上
 わさびと一緒に召し上がり下さい。

14 友三角 Tri-Tip ¥2,800
 一口食べると濃い肉汁が口の中に溢れて後から脂のkokが追っかける。これこそ
 肉の理想的な味わい。薄切りで589オリジナルタレでお召し上がりください。

15 シンシン Knuckle Main Muscle ¥2,400
 弾力のある食感が特徴的。脂のしつこさもなく上品な味わい。表面を軽く焼
 いてレアでお召し上がりください。

16 ウチモモ Top Round ¥1,800
 牛肉の中でも最も脂が少なくクセがない肉質。ヘルシーなので女性にも人気。
 薄切りで極上わさびと一緒に召し上がり下さい。

17 なか肉 Outside Round ¥1,900
 赤身肉の中でも味は濃厚で甘みがある。薄切りで軽く焼き極上わさびでお召
 し上がり下さい。

18 シキンボウ Eye of Round ¥2,000
 程よくサシが入っていて肉を食べた満足感を感じられる。薄切りで表面をカリ
 ッと焼き極上わさびと一緒に召し上がり下さい。

19 ハバキ Heel Meat ¥2,000
 ゼラチン質が豊富でなめらかな舌触りと赤身の旨みが楽しめる。焼肉に一番適
 している部位。薄切りで表面だけを軽く焼き最高級カンボジアレッドペッパー
 でお召し上がり下さい。

20 近江牛の熟成肉 Aged Omi Beef ロース 100g ¥2,800
 フードアクション日本アワード 2010 優秀賞受賞。 サーロイン 100g ¥3,000



亀の甲



ランナカ



ランボン



ランプ



イチボ

VARIETY MEAT

ホルモン

上ミノ *Mountain Tripe* ¥960

第1胃の肉厚部分。塩、甘味噌、辛味噌からお選び下さい。お勧めは辛味噌。

薄切り上ミノ *Sliced Tripe* ¥1,100

難しい包丁の入れ方で焼肉屋では珍しい上ミノの薄切り。ニンニクと胡麻油、ネギ、レモンで味付けされた絶妙な味がクセになります。辛味噌も選べます。)

※少々お時間がかかりますので初めに注文をお願いします。

赤センマイ *Abomasum* ¥860

第4の胃。脂が程よくありジューシーなので女性に人気。塩、甘味噌、辛味噌からお選び下さい。お勧めは甘味噌。

ハート *Heart* ¥860

心臓の部分。繊維が細かく焼くとサクサクした食感。タレでお召し上がり下さい。

シマ腸 *Large Intestine* ¥860

大腸の中の特に柔らかい部分。塩、甘味噌、辛味噌からお選び下さい。お勧めは、塩、辛味噌。

ホルモン4種盛り *Assorted Four Innards* ¥1,500

上ミノ、赤センマイ、ハート、シマ腸の4種盛りです。タレはそれぞれ選べます。

レバー *Liver* ¥860

うま焼けばとろける食感が味わえる。ビタミン、ミネラル、タンパク質、鉄分が豊富。胡麻塩タレでお召し上がり下さい。

白センマイ刺し *The Third Stomach* ¥960

湯引きは高級店に多いメニューです。ピリ辛の手作りタレにつけてお召し上がり下さい。

| | |
|---|-------------------------------------|
| ト | 島レモン(太陽をたっぷり浴びた甘めのレモン).....2カット 50円 |
| ッ | 辛口白髪ネギ(肉に野菜にスープに!トッピングの王様).....150円 |
| ピ | 極上わさび(食べるわさびは589自慢です!).....100円 |
| ン | 島青ネギ(宮古島産の刻み青ネギ).....50円 |
| グ | すりおろしニンニク.....0円 |
| | コチュジャン.....0円 |
| | 豆板醤.....0円 |
| | ニンニクスライス.....50円 |



DRINK

お飲み物

ビール
ALL ¥500

生 ORION
生 ASAHI
ORION クリアフリー
アサヒドライゼロ

カクテル
ALL ¥500

カシスオレンジ
カシスウーロン
カンパリオレンジ
ファージェネーブル
レゲエパンチ

焼酎
ALL ¥500

焼酎(ロック、水割り、お茶割り)
梅酒
泡盛

ホッピー

ホッピーセット(白、黒) ¥560
中のみ ¥300

ワイン | 各種ボトル ¥5,000~

サワー
ALL ¥500

レモンサワー
グレープフルーツサワー
マンゴーサワー
シークワーサーサワー
パイナップルサワー
ラムネサワー

ソフトドリンク
ALL ¥300

ウーロン茶
さんぴん茶
緑茶
コーラ
ジンジャーエール
パインジュース
マンゴージュース
トマトジュース
オレンジジュース
ミルク

ソフトドリンク
夏季限定(5~10月)
ALL ¥500

氷コーヒー
氷イチゴ
氷抹茶

