



直営焼肉店



— MENU —





白菜キムチ

大根キムチ (カクテキ)

胡瓜キムチ

キムチの盛合せ

各 本体価格 420円

(税込各 462円)

本体価格 780円

(税込 858円)

おつまみ

もやしナムル

もやしナムル

本体価格 380円

(税込 418円)

ピリ辛もやしナムル

本体価格 420円

(税込 462円)

ナムル盛合せ

本体価格 580円

(税込 638円)



えだまめ

本体価格 380円

(税込 418円)



韓国のり

子供から大人まで大人気◎

本体価格 280円

(税込 308円)

冷やっこ

ねぎと醤油で食べる冷やっこ☆

本体価格 380円

(税込 418円)

韓国風冷やっこ

豆腐とキムチ、チャンジャの  
ピリ辛は相性抜群☆

本体価格 580円

(税込 638円)



ウインナー焼

本体価格 480円

(税込 528円)

塩キャベツ

本体価格 280円

(税込 308円)



こんにゃく工房

おつまみ

こだわり製法で作られた  
人気の蒟蒻です。特有の食感をお楽しみください。

刺身こんにゃく

本体価格 450円

ピリ辛酢味噌付き。

(税込 495円)

野菜チヂミ

本体価格 680円

(税込 748円)

チーズチヂミ

本体価格 780円

(税込 858円)

豚足

コラーゲンたっぷり◎  
酢味噌で召し上がりください。

本体価格 580円

(税込 638円)

ガツ刺し

おつまみにピッタリ！

本体価格 480円

(税込 528円)

チャンジャ

タラの内臓の塩辛

本体価格 480円

(税込 528円)

もつ煮

じゅっくりと煮込んだ柔らか  
もつ煮。

本体価格 480円

(税込 528円)

※写真はイメージです。



# ファミリー盛

本体価格 3980円  
(税込4378円)

- ・上州和牛 カルビ
- ・上州牛 ロース (モモ使用)
- ・上州麦豚 豚ロース
- ・麦風どり 鶏モモ
- ・国産 豚ホルモン



# デラックス ファミリー盛

本体価格 5580円  
(税込6138円)

- ・上州牛 サーロイン
- ・上州牛 ロース (モモ使用)
- ・上州麦豚 豚ロース
- ・麦風どり 鶏モモ
- ・国産 豚ホルモン



# 諭吉盛

本体価格 10000円  
(税込11000円)

- ・上州和牛 特上カルビ
- ・上州和牛 サーロイン
- ・上州和牛 サイコロステーキ
- ・上州牛 ロース (モモ使用)
- ・アメリカ産 厚切上タン塩



※写真はイメージです



# と州和牛

・当店の肉類はすべて加熱用です。  
・品切れの際はご容赦ください。

**カルビ** (タレ/塩) 本体価格 950円 (税込 1045円)  
焼肉の定番!

**にんにくカルビ** (タレ/塩) 本体価格 1000円 (税込 1100円)  
おろしとスライスのWにんにく!

**和風カルビ** 本体価格 1050円 (税込 1155円)  
ねぎとポン酢でサッパリと☆

**わさびカルビ** 本体価格 1050円 (税込 1155円)  
焼いたお肉とブレンドわさびは相性抜群!

**上カルビ** (タレ/塩) 本体価格 1480円 (税込 1628円)

**特上カルビ** (タレ/塩) 本体価格 1780円 (税込 1958円)

**中落ちカルビ** (タレ/塩) 本体価格 920円 (税込 1012円)  
肋骨の間にある脂多めのカルビです

**牛すじ焼** (タレ/塩) 本体価格 480円 (税込 528円)

**サイコロステーキ** 本体価格 1280円 (税込 1408円)

**カルビ3点盛** (タレ/塩) 本体価格 1580円 (税込 1738円)  
・カルビ  
・上カルビ  
・特上カルビ



カルビ3種の食べ比べ☆

# と州和牛

**焼しゃぶカルビ** (塩味) 本体価格 900円 (税込 990円)  
薄くスライスした和牛をサッと焼いてミックスオニオンを巻いてお召し上がりください。



# と州和牛

**ロース** (タレ/塩) 本体価格 900円 (税込 990円)

赤身の多いモモの部位を使用。脂身とのバランスが良くさっぱりとした味わい。



※ロースはモモ肉を使用しております

**にんにくロース** (タレ/塩) 本体価格 950円 (税込 1045円)  
おろしとスライスのWにんにく!

**和風ロース** 本体価格 1000円 (税込 1100円)  
ねぎとポン酢でサッパリと☆

**わさびロース** 本体価格 1000円 (税込 1100円)  
焼いたお肉とブレンドわさびは相性抜群!

**上ロース 1枚焼** (タレ/塩) 本体価格 1480円 (税込 1628円)



サーロインを使用した豪快な1枚焼!! 適度な脂と赤身が絶品です☆ 焼いてからお好みの大きさにハサミでカットしてお召し上がりください。

※写真はイメージです。

# と州和牛 希少部位

**①カインノミ** (タレ/塩) 本体価格 1580円 (税込 1738円)  
バラの中でヒレに近い部分。柔らかく味のバランスもよくジューシー。

**②ザブトン** (タレ/塩) 約150gカット 本体価格 3580円 (税込 3938円)  
(ハネシタ) 肩ロースの一部。サシがびっしりと入っており、いい香りと脂身の甘みの特徴。

**③サーロイン** (タレ/塩) 約250gカット 本体価格 5580円 (税込 6138円)  
脂身は甘く赤身は旨みがしっかりしている。柔らかくとろける食感。



ザブトン



サーロイン



追加できます

**肉専用わさびセット** 本体価格 100円 (税込 110円)  
・ミックスオニオン  
・ブレンドわさび  
・醤油



※ブレンドわさびのみの販売はございません。



# 牛タン

当店の牛タンはアメリカ産を使用しております。

## タン塩

とりあえずはこれ！特有の食感が特徴。

本体価格 1280円  
(税込1408円)

## ねぎタン塩

焼いた後に味付け白髪ねぎを巻いてお召し上がりください。

本体価格 1380円  
(税込1518円)

数量限定

## 厚切タン塩 (2枚)

通常タンの約3〜4倍の厚さ！！！！！！  
弱中火でじっくり焼くのがおすすめ☆

本体価格 2280円  
(税込2508円)

## 牛タン切落とし

本体価格 580円  
(税込638円)

## 牛タン3点盛

厚切りタン・タン塩・切り落とし  
牛タン3種の食べ比べ☆

本体価格 1980円  
(税込2178円)



上州麦豚

## ねぎ塩豚カルビ

焼いたお肉に味付けねぎを巻いてお召し上がりください

本体価格 680円  
(税込748円)

## 国産豚ホルモン

(タレ/塩)

丁寧に下処理した臭みの少ないホルモンです。

本体価格 450円  
(税込495円)

## 国産辛口ホルモン

ホルモンをピリ辛に味付けしました。

本体価格 480円  
(税込528円)

## ウインナー焼



ケチャップ・マスタードで！

本体価格 480円  
(税込528円)

アメリカ産

## ハラミ

(タレ/塩)

牛の横隔膜の一部。  
脂身と筋が少なめで柔らかい食感。

本体価格 900円

(税込990円)

アメリカ産

## にんにくハラミ

(タレ/塩)

おろしとスライスのWにんにく！

本体価格 950円  
(税込1045円)



## 味付白髪ねぎ

お肉やサンチュとご一緒に！

本体価格 100円  
(税込110円)

国産

## 豚タン塩

コリコリした食感が特徴です

本体価格 580円  
(税込638円)



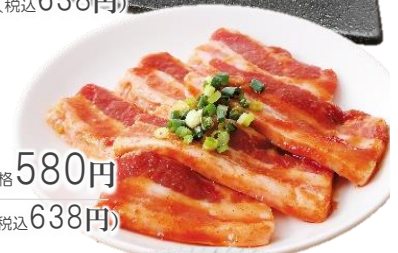
上州麦豚

## 豚バラ

(タレ/塩)

群馬県産の柔らかカタロースを使用。

本体価格 580円  
(税込638円)



上州麦豚

## 豚ロース

(タレ/塩)

群馬県産の柔らかカタロースを使用。

本体価格 580円  
(税込638円)



国産

## 豚トロ

(タレ/塩)

ネックの部分。ピートロともいわれる。おすすめ味付けは塩！

本体価格 580円  
(税込638円)



鶏モモ



## 麦風どり 鶏モモ

(タレ/塩)

子供から大人まで人気の一品

本体価格 480円  
(税込528円)

国産

## 鶏なんこつ塩

やげん軟骨使用。コリコリとした歯ごたえ。

本体価格 480円  
(税込528円)



鶏なんこつ







# ホルモ

国産  
**牛トロホルモン** (タレ/塩) 本体価格 580円  
牛の小腸。  
(税込 638円)

国産  
**壺漬けホルモン** 本体価格 680円  
牛の小腸をオリジナルのタレで  
漬け込みました。  
(税込 748円)



壺漬けホルモン

国産  
**豚ホルモン** (タレ/塩) 本体価格 450円  
丁寧の下処理した臭みの少ないホルモンです。  
(税込 495円)

国産  
**辛口ホルモン** 本体価格 480円  
ホルモンをピリ辛に味付けしました。  
(税込 528円)

国産  
**牛レバー** (タレ/塩) 本体価格 580円  
甘さが特徴の牛肝臓。  
加熱用ですので十分に火を通してお召し上がりください。  
(税込 638円)



牛レバー

オーストラリア産  
**牛ミノ** (タレ/塩) 本体価格 780円  
(税込 858円)



牛ミノ

**ミックスホルモン** (タレ/塩) 本体価格 580円  
(税込 638円)



# 野菜



**えび焼** 本体価格 680円  
(税込 748円)

**イカ一夜干し** 本体価格 780円  
(税込 858円)

**にんにくホイル焼** 本体価格 480円  
(税込 528円)

**しいたけ焼** 本体価格 380円  
(税込 418円)

**まいたけ焼** 本体価格 380円  
(税込 418円)

**ねぎ焼** 本体価格 380円  
(税込 418円)

**かぼちゃ焼** 本体価格 380円  
(税込 418円)

**たまねぎ焼** 本体価格 380円  
(税込 418円)

# 海鮮



焼肉にピッタリのサラダ☆ドレッシングにこだわりました。

# サ ラ ダ

チョレギ  
ドレッシング

## あぐりサラダ

本体価格 580円  
(税込638円)

小サイズ  
(お一人用)

本体価格 350円  
(税込385円)



焼肉の定番のチョレギサラダ。  
韓国海苔がアクセント☆



和風  
ドレッシング

## ファミリーサラダ

本体価格 780円  
(税込858円)

レタス、トマト、コーンなど具だくさんの  
定番食材の和風サラダ。



塩  
ドレッシング

## 塩トマト

本体価格 380円  
(税込418円)

カットトマトを塩ドレッシングで  
味付けしました。



シーザー  
ドレッシング

## シーザーサラダ

本体価格 680円  
(税込748円)

みんな大好きシーザーサラダ。

塩  
ドレッシング

## 塩キャベツ

本体価格 280円  
(税込308円)



焙煎ゴマ  
ドレッシング

## えびとアボカドのサラダ

本体価格 780円  
(税込858円)

ぷりぷりの海老と人気のアボカドの組み合わせは  
間違いなし☆



## サンチュ

本体価格 480円  
(税込528円)

栄養価も高くキムチやネギ、ナムルなど  
何を巻いても相性ピッタリ!



当店のご飯類はすべて群馬県産を使用しております。

## 石焼ビビンバ

アツアツの器にご飯とナムル、キムチ、玉子ののったおこげが楽しめる混ぜご飯。

本体価格 **900円**  
(税込990円)

## 石焼チーズ明太

人気のチーズに明太子！とろけるチーズが絶品。

本体価格 **980円**  
(税込1078円)

石焼ビビンバ

ごはん

## 石焼チーズ明太

人気のチーズに明太子！とろけるチーズが絶品。

本体価格 **980円**  
(税込1078円)

ビビンバ

## ビビンバ

本体価格 **800円**  
(税込880円)

(ハーフ) 本体価格 **420円**  
(税込462円)

カルビクッパ

## 辛カルビクッパ

本体価格 **880円**  
(税込968円)

じっくり煮込まれた牛肉の中辛韓国風雑炊です。  
あぐりの人気メニュー☆

(ハーフ) 本体価格 **480円**  
(税込528円)

## 辛ユッケジャンクッパ

本体価格 **880円**  
(税込968円)

ナムルや野菜を炒め醤油で味付けした辛口雑炊です。  
ゴマ油の香りが特徴☆

辛口のクッパ類は**辛さUP**できます

①辛 + 税込22円    ②辛 + 税込44円    ③辛 + 税込66円…

## 玉子と野菜のクッパ

本体価格 **800円**  
(税込880円)

具だくさんの野菜に玉子が入った韓国風雑炊です。  
辛くないのでお子様でも食べられます。

(ハーフ) 本体価格 **420円**  
(税込462円)

## ライス

大 本体価格 **400円** (税込440円)    中 本体価格 **300円** (税込330円)    小 本体価格 **200円** (税込220円)

玉子と野菜のクッパ

## とり雑炊 あさり雑炊

各 本体価格 **700円**  
(税込770円)

たまごかけごはん

## TKGセット

天板の熱油が具材のタレでお召し上がりください。

本体価格 **400円**  
(税込440円)

(大盛) 本体価格 **500円**  
(税込550円)



※写真はイメージです。



# 麺



## 🌶️ カルビラーメン

あぐり人気のカルビラーメン☆  
焼肉とご一緒に！お酒のみに！

本体価格 **880円**  
(税込 968円)

(ハーフ) 本体価格 **480円**  
(税込 528円)

## 🌶️ カルビうどん

※ハーフサイズはございません。

本体価格 **880円**  
(税込 968円)

## 🌶️ ユッケジャンラーメン

牛肉とゼンマイやもやしなどのナムルをゴマ油で炒めた辛口ラーメン。

※ハーフサイズはございません。

本体価格 **880円**  
(税込 968円)

## 醤油ラーメン



本体価格 **680円**  
(税込 748円)

(ハーフ) 本体価格 **380円**  
(税込 418円)



## 盛岡冷麺

本体価格 **800円**

(税込 880円)

麺は岩手県小山製麺から直送。  
特有のコシのある麺と食感が特徴です。  
スープは牛ダシの効いた少し甘めで  
焼肉にピッタリ☆

(ハーフ) 本体価格 **420円**  
(税込 462円)

## 🌶️ ビビン麺 (スープ付)

冷麺に酢味噌を和えたピリ辛ビビン麺。  
スープはそのまま飲んでも麺に付けてもOK！

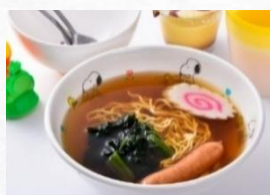
本体価格 **800円**  
(税込 880円)

※ハーフサイズはございません。



## Kid's Menu

お子様ラーメンセット 本体価格 **480円**  
(税込 528円)



オレンジジュースか  
メロンソーダが選べるよ

デザート・おもちゃ付き

## 焼き肉専用 石焼にんにく ごはん

中 約240g 本体価格 **450円**  
(税込 495円)

大 約360g 本体価格 **520円**  
(税込 572円)

焼肉に合うガーリックライスを  
ご用意しました。  
フライドガーリックの食感が  
アクセント☆



## 玉子スープ

本体価格 **480円**  
(税込 528円)

## わかめスープ

本体価格 **480円**  
(税込 528円)

## 野菜スープ

本体価格 **480円**  
(税込 528円)



## 🌶️ 豆腐チゲ

上州麦豚のバラ肉とキムチやたっぷり  
野菜を甘辛味噌で煮込んだ具だくさんの鍋です。



本体価格 **980円**  
(税込 1078円)

## 🌶️ カルビスープ

本体価格 **780円**  
(税込 858円)

## 🌶️ ユッケジャンスープ

本体価格 **780円**  
(税込 858円)





コカコーラ

ウーロン茶(アイス・ホット)

メロンソーダ

ジンジャーエール

カルピス

カルピスソーダ 各  
本体価格 250円  
(税込 275円)

# ソフトドリンク

オレンジジュース 本体価格 280円  
(税込 308円)

クリームソーダ 本体価格 350円  
(税込 385円)

コーラフロート 本体価格 350円  
(税込 385円)

アルコール類はドリンクメニューをご覧ください

## デザート

## あぐりアイス



バニラアイスは焼肉後にピッタリ☆

☆トッピングをお選びください

さつまいも  
ミックスベリー

各  
本体価格 450円  
(税込 495円)

## カスタードパフェ

カスタード味のプリュレと  
バニラアイス、ザクザク食感の  
グラノーラが特徴のミニパフェ☆

本体価格 500円  
(税込 550円)

その他のデザートは別メニューをご覧ください

## 各種ご宴会予約承り中

要予約  
4名様～

※詳しくは宴会リーフレットをご確認ください。



※写真は雅コース(4名様)です。  
※仕入状況により内容が変わる場合がございます。

**お気軽コース** お一人様2800円(税込)  
低予算で気軽に宴会ができ、追加でお食事やお肉など楽しめるコースです。

**宴コース** お一人様3800円(税込)  
上州牛や上州豚、国産鶏などが満喫できる定番コース。ベに食事とデザートがつけます。

**雅コース** お一人様5500円(税込)  
上州和牛の希少部位であるカイノミや上カルビ、上州牛サーロインなどワンランク上の宴会コース。

**極コース** お一人様8000円(税込)  
上州和牛の希少部位であるサブトンやカイノミ、和牛サーロインなど上質な部位の最上位コース。

ご宴会コースに+1700円(税込)で2時間飲み放題が付けられます。

焼肉あぐり  
公式ツイッター



@AguriYakiniku



あぐりちゃん

お得な情報や各種イベント・  
新メニュー、フォロー限定  
告知など発信します。