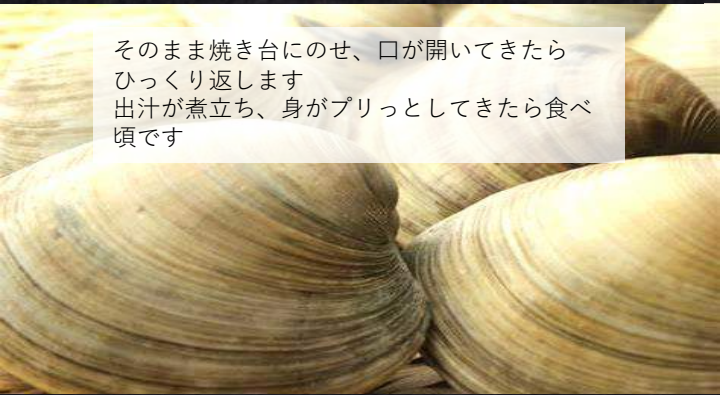




# 浜焼き


水質管理された水槽で活かしている新鮮で活きの良い貝を、ご注文いただいてから取り出し、活きの良い状態のままご提供。ロースターで焼いてレモンやお醤油でお楽しみいただけます。



そのまま焼き台にのせ、口が開いてきたらひっくり返します  
出汁が煮立ち、身がプリっとしてきたら食べ頃です



フタがついている方を上にして焼き台にのせます  
グツグツ煮立てば食べ頃です  
火傷に注意して身を取り出してください

白はまぐり(ホンビノス)   
1個199円(税込219円)

サザエ  
1個380円(税込418円)



焼き台にそのままのせて焼きます  
生食も可能な牡蠣です  
焼きすぎにはご注意ください



焼き台にのせ、身のまわりがグツグツと沸騰し、貝から身を外せるようになったら食べ頃です

真牡蠣  
2個699円(税込769円)

ヒオウギ貝(長太郎)  
1個299円(税込329円)

水槽から出したばかりの活貝です。焼きすぎると美味しさが損なわれる上、貝がはねてケガをする場合がありますのでご注意ください。季節や天候により入荷がない場合がございます。その際はご了承ください。

# たかみの肉寿司

新鮮な黒毛和牛のみを厳選した、  
食べて納得の逸品です。  
お口の中にお肉の甘みが広がります。  
ご褒美や記念日に最高の肉寿司を!!



## 肉寿司三種盛り

3貫 **1200円**(税込1320円)

## 特上にぎり

2貫 **980円**(税込1078円)



## 炙りにぎり

2貫 **680円**(税込748円)

## 赤身の塩レモン

2貫 **780円**(税込858円)

# 四万十牛ロース

1380円(税込1518円)



牧場長：横山大河氏



四万十牛は自然豊かな西土佐で飼育されている黒毛和牛です。  
牛舎の衛生管理はもちろん、寝床には地元の杉やヒノキのおがくずを敷くなど、牛がゆったりとストレス無く過ごせる環境づくりを徹底されています。  
飼料には地元で取れる稲藁、飲み水には四万十川支流の水を。  
四万十の恵みを受け、愛情をたっぷり注ぎのびのび育てられた『四万十牛』  
肉質・色合い・風味・食感のバランスに富んだ“幻の牛”の美味しさをぜひご堪能下さい。

# 四万十牛ザブトンのすき焼き

【生卵1個付】

1600円(税込1760円)



四万十牛の美しい霜降りのザブトン。  
大変希少な部位の為、その日の仕入れによってお出し出来るか決まるのでぜひスタッフにお尋ねを。  
(生卵の追加は1個50円になります)

# 四万十牛極上ロース

1680円(税込1848円)

キメ細やかで見た目に美しく、  
風味はトップクラスの四万十牛極上ロース  
ジューシーな甘み、肉の旨みをご堪能ください。



# 焼しゃぶ

おろしポン酢付き

1500円(税込1650円)

たかみ名物『焼しゃぶ』  
お好みに炙っておろしポン酢でお楽しみ下さい



# 黒毛和牛 特選カルビ

1480円(税込1628円)

高級黒毛和牛の特選カルビ  
ジューシーでとろける食感が贅沢です



# 大トロ肉の 3秒炙り

1200円(税込1320円)

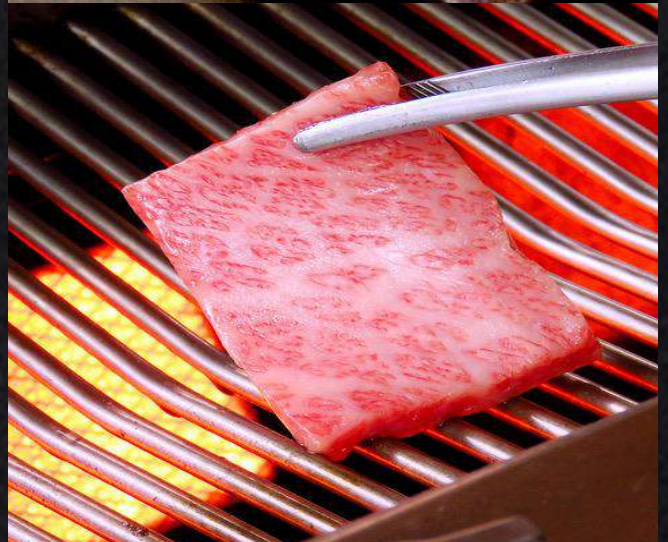
大トロ肉を目の前で炙らせていただきます  
わさび醤油でお召し上がりください



# 上カルビ

1080円(税込1188円)

カルビの王様『三角バラ』を使用  
黒毛和牛の脂のうまみ(あまみ)と香りをお楽しみいただけます





## 豚タン塩

500円(税込550円)

豚タン派多数  
甘みと旨みをお楽しみいただけます



## 豚ねぎタン塩

620円(税込682円)

レモンサワーとの相性抜群  
おつまみにぴったりです



レモン単品……50円(税込55円)

ねぎ塩単品……120円(税込132円)

タン×レモンサワー!!  
相性抜群



レモンサワー	450円(税込495円)
カットレモンサワー	550円(税込605円)
生レモンわっさーサワー	700円(税込770円)

## 牛タン塩

930円(税込1023円)

まずはタンから！人気メニューです！

## 牛ねぎタン塩

1030円(税込1133円)

ねぎの甘みを引き出した絶妙な味付けの  
ねぎ塩は牛タンとの相性抜群です

## 牛タンしゃぶ

1300円(税込1430円)

おろしポン酢付き  
おろしポン酢であっさりとお召し上がりください



## 極上タン塩

1800円(税込1980円)



一頭からわずかしかとれないタン元を使用しました  
上質な極上タンです



## 牛ハラミ

780円(税込858円)

焼肉の定番！牛の横隔膜の部位です  
弾力があり濃い旨みのあるお肉です



## ねぎ塩ハラミ 880円(税込968円)

ねぎとごま油の風味でハラミの美味しさ倍増です



## にんにくハラミ 900円(税込990円)

にんにくたっぷりのおつまみにぴったりのハラミ  
にんにくパワーで免疫力アップが期待できる一品  
です



## 月見ハラミ 880円(税込968円)

卵とハラミの濃厚コラボ  
お肉を堪能した後はごはんを注文  
残った卵をかけると旨みを余すことなく味わい尽  
くしていただけます



## ハラミの大判焼

2000円(税込2200円)

豪快にかぶりついたり、ハサミでカットして  
みんなでシェアしたり、それぞれお楽しみください

## 牛ミノ

720円(税込792円)

牛の第1胃  
コリコリ歯ごたえがたまりません



写真は二人前です

# 焼肉たかみ <sup>(税込550円)</sup> 500円メニュー

## 牛タン塩 切り落とし

歯ごたえのあるタン  
先・タン下の切り落  
とします



## ハム ステーキ

ハムステーキが3枚  
お好みでカットして  
お召し上がりください



## MIXカルビ

形は不揃いですが  
味は抜群  
お得な牛カルビです



## センマイ

牛の第3胃  
名前の由来は千枚もの  
ヒダヒダがあるように  
見えるから



## 赤身肉 薄切り

ヘルシーな赤身肉の薄  
切りです  
お子様にもオススメ!!



## 焼きレバー

牛の肝臓  
ビタミンAや  
鉄分が豊富で  
貧血の方にもオススメ



## ホルモン 人気

牛小腸  
たかみ人気No.1  
ぷりぷりでコラーゲン  
ビタミンB1が豊富



## 四万十米豚 ウインナー

四万十米豚使用の  
贅沢ウインナー



## マルチョウ

牛丸腸  
コロコロころがして  
焼いて食べるとジュ  
ワッとジューシー



## ウインナー 6種盛

あらびき、チョリソー、  
ペッパー、ハーブ、カ  
レー風味、ガーリック  
の6種盛り



# 焼肉たかみ500円メニュー (税込550円)

## 豚タン塩

人気急上昇  
牛タンに負けない美味しさ  
一度食べると病みつきに



## とりもも



八幡浜産の『浜千鶏』  
臭みがなく  
低コレステロールの  
みずみずしい鶏肉です



## 黒豚カルビ

高級霧島黒豚  
甘みのある旨さで  
当店おすすめ



## とりハラミ

新食感  
クセになること間違  
いなし



## トントロ

豚のほっぺから  
首のあたり  
シンプルに塩でどうぞ



## とりナンコツ

鶏の胸の近くにある  
ナンコツです  
コリコリの中に旨み  
あり



## イカ

お肉が苦手な方にも大好評  
やわらかくて食べやすい



## 砂ずり

ビールとの相性抜群!!



## えび

香ばしいかおりの有頭  
えびです



## とりせせり

噛めば噛むほど肉  
汁が出てくる味わ  
いのある部位です





# お得なスピードセット

2980円 (税込3278円)

キャベツ

MIXカルビ 2人前

黒豚カルビ 1人前

とりもも 1人前

ハムステーキ 1枚

牛ハラミ 1人前

牛ホルモン 1人前

## チーズタッカルビ

980円 (税込1078円)



キムチーズを焼き台にのせます。チーズが溶けたら、焼いたお肉をとろ〜りチーズに絡めてお召し上がりください。



キムチーズ単品…350円 (税込385円)



# サムギョプサルセット

【2人前】 **2480円** (税込2728円)



## 韓国料理の代表 サムギョプサル



豚バラ肉にはビタミンBが豊富に含まれており、肌につやとハリを与えてくれる効能がいっぱい。さらに、タンパク質も多く含まれているので、罪悪感を感じず食事を楽しめる優れたもの。自家製キムチ、ナムル、特製味噌等をのせ、季節のお野菜で包んでお楽しみください。



# 삼겹살

# ごはん

契約農家さんに丹精込めて栽培していただいたお米を使用しております。香ばしい香りと味わいのある甘みをお楽しみください。

たかみ盛

400円(税込440円)

ごはん大

300円(税込330円)

ごはん中

200円(税込220円)

ごはん小

150円(税込165円)

梅茶漬け

400円(税込440円)

ビビンバ

800円(税込880円)

クッパ

900円(税込990円)

土佐ジローTKG

400円(税込440円)



## 土佐ジロー卵

いちえん農場さん直送の土佐ジロー卵を使用しております。限りなく自然に近い環境の中、放し飼いでびのびと飼育されている為、黄身の色も自然で昔ながらの濃厚でコクのある味わい。黄身の盛り上がりも特徴です。



# スープ

たかみのスープは国産鶏がらをじっくりコトコト煮込んだ本格スープです。優しいコクと上品な旨みに仕上がりました。

わかめスープ

300円(税込330円)

たまごスープ

300円(税込330円)

野菜スープ

420円(税込462円)

チゲスープ

980円(税込1078円)

永谷園のあさげ(合わせ)

150円(税込165円)

永谷園のゆうげ(白みそ)

150円(税込165円)



チゲスープは  
分け合える大きさです

# 野菜

なるべく四万十市の農家さんが育てたお野菜を仕入れています  
※天候や季節により内容が変わる場合がございます

## 焼きやさい

焼き野菜盛り合わせ

500円(税込550円)

キャベツ

300円(税込330円)

玉ねぎ

300円(税込330円)

かぼちゃ

300円(税込330円)

エリンギ

300円(税込330円)

長ねぎ

300円(税込330円)

にんにくオイル焼き

380円(税込418円)

コーンバター焼き



380円(税込418円)

## トッピング

ねぎ塩

120円(税込132円)

大根おろしポン酢セット

120円(税込132円)

つつみ菜

400円(税込440円)

## サラダ

本日のサラダ

500円(税込550円)

季節野菜の肉みそ

680円(税込748円)

牛のカルパッチョ

1200円(税込1320円)



自家製  
肉みそ



# 無添加キムチ



化学調味料、着色料、保存料無添加の安心安全なキムチをつくりました。辛みと甘みのバランスが良い本場韓国産の唐辛子、宿毛産のにんにく、生姜、いりこ、国産りんごなど数十種類の原材料を調合しております。なるべく地元のお野菜を使用し、シンプルながらも深みのある味わいに仕上げました。

## キムチの盛り合わせ 680円(税込748円)

白菜キムチ	380円(税込418円)
オイキムチ	380円(税込418円)
カクテキ	380円(税込418円)



# おつまみ

チャンジャ	380円(税込418円)	おつまみナッツ	380円(税込418円)
韓国のり	380円(税込418円)	うめにんにく	380円(税込418円)
四万十青さ天	480円(税込528円)	えだまめ	380円(税込418円)
フライドポテト	380円(税込418円)	冷やっこ	380円(税込418円)
チーズパリパリ	450円(税込495円)	肉みそ豆腐	450円(税込495円)
さば缶(みそ煮)	380円(税込418円)	さば缶(水煮)	380円(税込418円)

国産・科学調味料不使用のおいしい「さば缶」を取り寄せました。焼き台の上で温めながらお楽しみください。

# 居酒屋一品メニュー



牛のカルパッチョ

1200円(税込1400円)



自家製  
肉みそ

野菜の肉みそ

680円(税込748円)



合鴨のスモーク

4200円(税込4600円)



鶏ハラミ

湯引きポン酢

680円(税込748円)



鶏のから揚げ

680円(税込748円)



牛のタタキ

1200円(税込1400円)



四万十

青のりすり身天

四万十川で収穫されたすじ青のりを練り込んだすり身天です

4000円(税込44000円)



四万十  
うどん工房 麦屋



YAKINIKU TAKAMI

## 四万十うどん工房麦屋・焼肉たかみ コラボメニュー

素材・水・製法にこだわった、国産小麦100%、  
四万十仕込みの『麦屋のうどん』を使用しております。  
四万十の水で作られた本物のおいしいうどんをお楽しみください！



ザルうどん

1,500円(税込1,650円)



チゲうどん

1,100円(税込1,210円)



ぎょうざうどん

6,000円(税込6,600円)

# お子様プレート

# 98円

(税込108円)



子育て応援価格  
まだ焼肉が食べられない  
3歳未満のお子様用サー  
ビスメニューです  
選べるおもちゃも付いて  
います



# デザート

## 【アイス】

300円(税込330円)

バニラ  
いちご  
チョコ  
きなこ黒蜜



## 【大人のアイス】

300円(税込330円)

グリーンバナナ  
カルア  
抹茶



## 【シャーベット】

380円(税込418円)

オレンジ  
アップル  
ココナッツ



大人のアイスはアルコール入りの為  
運転のお客様、未成年のお客様はご提  
供致しかねます



大切な人のお祝いに

# 肉パフエ

3000円~ご予算に応じて  
お気軽にスタッフまで  
お問合せください。

要予約



要予約

## お誕生日特典 バースデープレート

お誕生日のお客様にバースデープレート  
無料プレゼント♡  
必ずお電話でご予約をお願いいたします。



80分1名様～  
当日OK

3,980円 税込

高校生 3,680円

中学生 2,980円

小学生 1,980円

幼児 980円

### 飲み放題メニュー

#### ビール

生ビール中ジョッキ

生ビール男気ジョッキ

瓶ビール

#### ハイボール

ハイボール

#### 焼酎

麦焼酎

芋焼酎

栗焼酎

#### 果実酒

梅酒ロック

梅酒ソーダ

杏露酒ロック

杏露酒ソーダ

#### サワー・酎ハイ

レモンサワー ゆずサワー

うめサワー ももサワー

カルピスサワー

カシスサワー

グレープフルーツサワー

巨峰サワー

青りんごサワー

ノンアルコール

ノンアルビール

ソフトドリンク

ウーロン茶

オレンジ

カルピス

コーラ

# 食べ放題・飲み放題コース

### 食べ放題メニュー



牛カルビ



豚タン塩



豚カルビ



とりもも



鶏ハラミ



せせり



焼きレバー



センマイ



砂ずり



イカ



トントロ



牛タン 切り落とし

ごはん(大中小)

キャベツ

えだまめ

冷やっこ

フライドポテト



・ファーストドリンクと盛り合わせが出てから80分お楽しみいただけます  
・食べ飲み放題は同一グループ、全員参加でお願いします  
・過剰なオーダーによる食べ残しは別途料金を請求させていただく場合がございます  
・食べすぎ飲みすぎにより客席等で嘔吐した場合は清掃費をいただく場合がございますのでご了承ください