

# 富士山盛り

厳選  
黒毛和牛

頂

お肉合計  
650g

- いただき -

mt,fuji combo -itadaki-  
富士山什錦 -itadaki-

11,900円(税込13,090円)

- ・厚切りネギ包みタン・黒毛和牛塩カルビ・黒毛和牛上カルビ・黒毛和牛ミスジ
- ・黒毛和牛カルビ・熟成ハラミ・黒毛和牛トロカルビ・黒毛和牛薄切りカルビ
- ・黒毛和牛中落ちカルビ・熟成味噌ハラミ・壺漬け味噌牛タン・黒毛和牛一本カルビ
- ・黒毛和牛リブローズ

高さ(標高)  
約37,76cm

指南

焼き方  
動画



リブローズ編



一本カルビ編

福

- ふく -

お肉合計  
350g

mt,fuji combo -fuku-  
富士山什錦 -fuku-

4,490円(税込4,939円)

味付け(タレ)は選べます。塩・醤油

- ・黒毛和牛上カルビ・黒毛和牛カルビ
- ・黒毛和牛薄切りカルビ・黒毛和牛トロカルビ
- ・黒毛和牛中落ちカルビ・熟成ハラミ・鶏もも

# 富士山 盛り

## 極

-まわみ-

お肉合計 400g **7,990円(税込8,789円)**

味付け(タレ)は選べます。塩・醤油

- ・黒毛和牛特上カルビ・黒毛和牛カイノミ・黒毛和牛ミスジ
- ・黒毛和牛上カルビ・黒毛和牛カルビ・黒毛和牛薄切りカルビ
- ・黒毛和牛トロカルビ・黒毛和牛中落ちカルビ・熟成ハラミ

mt, fuji combo -kiwami-  
富士山什錦 -kiwami-

## 雅

-みやび-

お肉合計 550g **5,990円(税込6,589円)**

味付け(タレ)は選べます。塩・醤油

- ・黒毛和牛上カルビ・黒毛和牛カルビ・黒毛和牛薄切りカルビ
- ・黒毛和牛トロカルビ・黒毛和牛一本カルビ・熟成ハラミ
- ・鶏もも・豚トロ・豚カルビ・牛ホルモン

mt, fuji combo -miyabi-  
富士山什錦 -miyabi-

# 牛タン

黒毛牛



**厚切りの牛タン塩**  
thick slice tongue  
厚切牛舌塩  
2,100円(税込2,310円)

牛タンの  
中心部分  
使用!



**ネギ牛タン塩**  
beef tongue with green onion  
葱牛舌塩  
1,390円(税込1,529円)

**牛タン塩**  
tongue  
牛舌(塩味)  
1,290円(税込1,419円)

数量限定  
**厚切りのネギ包み牛タン**

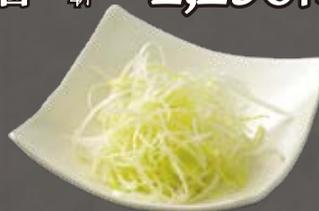
chopped onion in thick slice tongue  
厚切牛舌包葱花

2個 2 pieces 2月 1,280円(税込1,408円)

4個 4 pieces 4月 2,290円(税込2,519円)

指南

焼き方  
動画  
牛タン編



**塩ダレねぎ**  
green onion  
葱塩  
180円(税込198円)

牛タンの  
先端部分  
使用!



**ネギ中落ちタン塩**  
beef tongue with green onion  
葱牛舌塩  
990円(税込1,089円)

**中落ちタン塩**  
tongue  
牛舌(塩味)  
890円(税込979円)



希少部位

数量  
限定

**特上牛タン塩**  
premium tongue  
極上牛舌(塩味)  
2,700円(税込2,970円)



壺漬け  
味噌タン

miso cut off tongue  
壺腌牛舌(味噌)

特製

秘伝の  
タレ

890円(税込979円)

# 牛タン盛り



## 牛タン三種盛り tongue combination platter 牛舌三種拼盘

・ネギ牛タン塩・厚切り牛タン塩・壺漬け味噌タン

3,790円(税込4,169円)



### がっの

ニンニク  
牛タン塩

garlic tongue  
蒜牛舌(盐味)

1,290円(税込1,419円)

### がっの

ニンニク  
中落ち牛タン塩

garlic tongue  
蒜牛舌(盐味)

1,090円(税込1,199円)

### すっばい

レモン  
牛タン塩

lemon tongue  
柠檬牛舌(盐味)

1,290円(税込1,419円)

### すっばい

レモン  
中落ち牛タン塩

lemon tongue  
柠檬牛舌(盐味)

1,090円(税込1,199円)



お肉と一緒!



塩ダレねぎ  
green onion  
葱盐

180円(税込198円)



柚子おろしポン酢  
yuzu radish grated  
柚子萝卜磨碎

230円(税込253円)



玉子付き

すき焼きダレ  
sukiyaki sauce  
寿喜烧酱

300円(税込330円)



チーズ  
cheese  
奶酪

230円(税込253円)



カーリックバター  
garlic butter  
蒜蓉黄油

280円(税込308円)



バジルソース  
basil sauce  
罗勒酱

280円(税込308円)

特急レーンを使用し、enよしの本店よりお求めやすい値段を実現!

※皿や盛り付けが写真と異なる場合がございます。お肉はよく焼いてお召し上がり下さい。

黒毛和牛

# カルビ

味付けは選べます。



**カルビ** short rib  
牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
930円(税込1,023円)

**指南**

焼き方  
動画 ▶

カルビ編



**上カルビ** boncless short rib  
上等牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
1,830円(税込2,013円)



黒毛和牛



**薄切りカルビ** thinly slice short rib  
薄切牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
900円(税込990円)



**トロカルビ** short rib  
牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
890円(税込979円)



**中落ちカルビ** short rib  
牛肋条  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
890円(税込979円)



**中落ちにんにくカルビ**  
short rib with garlic sauce 大蒜牛肋条  
930円(税込1,023円)



**一本カルビ** block short rib  
一本牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
1,290円(税込1,419円)

**指南**

焼き方  
動画 ▶

一本  
カルビ編



**特上カルビ (三角バラ)** Chuck rib  
極上牛肋骨肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)  
2,190円(税込2,409円)

特急レーンを使用し、enよしの本店よりお求めやすい値段を実現！

※皿や盛り付けが写真と異なる場合がございます。お肉はよく焼いてお召し上がり下さい。

# カルビ

味付けは選べます。

豊後牛

## 切り落としカルビ

back meat rib (green onion)  
后排牛肋骨(葱盐)

390円(税込429円)



## WAGYU カルビ

short rib  
牛肋骨肉

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

790円(税込869円)

豪州産ブランド牛「WAGYU」とは  
和牛血統の両親牛より生まれ、  
オーストラリアの大地で育った牛です。



国産牛

## よしのカルビ

short rib  
牛肋骨肉

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

690円(税込759円)

# 焼きしゃぶ



## 牛焼きしゃぶカルビ

thinly slice short rib 薄切牛肋骨肉

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

450円(税込495円)



## 牛焼きしゃぶカルビ 柚子おろしポン酢

thinly slice short rib (yuzu radish grated)  
薄切牛肋骨肉(柚子萝卜磨碎)

550円(税込605円)



## 牛焼きしゃぶカルビ すき焼き玉子付き

thinly slice short rib (sukiyaki sauce)  
薄切牛肋骨肉(寿喜烧酱)

680円(税込748円)



お肉と一緒！



塩ダレねぎ  
green onion  
葱盐

180円(税込198円)



柚子おろしポン酢  
yuzu radish grated  
柚子萝卜磨碎

230円(税込253円)



玉子付き

すき焼きダレ  
sukiyaki sauce  
寿喜烧酱

300円(税込330円)



チーズ  
cheese  
奶酪

230円(税込253円)



カーリックバター  
garlic butter  
蒜蓉黄油

280円(税込308円)



バジルソース  
basil sauce  
罗勒酱

280円(税込308円)

# ハラミ

味付けは選べます。



**熟成** 厚切りハラミ thick sliced outside skirts  
厚切牛横膈膜肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)  
1,740円(税込1,914円) 1枚 600円(税込660円)

**指南**  
焼き方  
動画   
ハラミ編

**熟成** ハラミ outside skirts  
牛横膈膜肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)  
930円(税込1,023円)



**熟成** 上ハラミ upper skirt steak  
上等牛横膈膜肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)  
1,080円(税込1,188円)

## 炙り ロース



**牛炙りロース**  
thinly sliced loin 薄切牛腰肉  
塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ (+ 税込33円)  
480円(税込528円)



**牛炙りロース  
柚子おろしポン酢**  
thinly sliced loin (yuzu radish grated)  
薄切牛腰肉(柚子萝卜磨碎)  
580円(税込638円)



**牛炙りロース  
すき焼き玉子付き**  
thinly sliced loin (sukiyaki sauce)  
薄切牛腰肉(寿喜焼醬)  
680円(税込748円)

**特製** 秘伝の  
タレ

## 壺漬け肉



**壺漬け** 一本カルビ block short rib in pot  
壺腌一根牛肋骨肉(味増)  
1,480円(税込1,628円)

**壺漬け** 中落ちカルビ short rib in pot  
壺腌牛肋条(味増)  
930円(税込1,023円)

**壺漬け** ハラミ outside skirts in pot  
壺腌牛横膈膜肉(味増)  
930円(税込1,023円)



特急レーンを使用し、enよしの本店よりお求めやすい値段を実現！

※皿や盛り付けが写真と異なる場合がございます。お肉はよく焼いてお召し上がり下さい。

# 特選 逸品

黒毛和牛

ネギ塩炙り

tartare with sauce  
日本黒牛肉炙烤葱花

1,500円(税込1,650円)

黒毛和牛

甘ダレ炙り

tartare

日本黒牛肉炙烤甜醬

1,500円(税込1,650円)



湯通し

センマイ刺し

omasum  
燙漂牛百叶

980円(税込1,078円)



湯通し

上ミノ刺し

raw rumen cut in pieces  
燙漂生毛肚

塩ダレ  
もしくは  
酢味噌

1,200円(税込1,320円)

静岡名産

静岡市清水区

由比港直送



生しらす

fresh whit bait  
生小沙丁魚

850円(税込935円)

特急レーンを使用し、enよしの本店よりお求めやすい値段を実現!

※皿や盛り付けが写真と異なる場合がございます。お肉はよく焼いてお召し上がり下さい。

# 極上 一枚肉

富士山の溶岩プレートで加熱して  
お召し上がり下さいませ。

・パプリルソース・おろしポン酢・わさび醤油

お肉には全6種の付け合わせをどうぞ。

・岩塩・炭塩・山椒塩



国産牛 150g  
**サーロイン**  
sirloin  
牛上里脊肉  
1,980円(税込2,178円)



国産牛 150g  
**リブローズ**  
spencer roll  
牛肋眼  
1,480円(税込1,628円)



黒毛和牛 150g

**サーロイン**  
japanese beef sirloin  
日本黒牛上里脊肉  
4,790円(税込5,269円)



黒毛和牛 200g

**リブローズ**  
japanese beef spencer roll  
日本黒牛牛肋眼  
5,190円(税込5,709円)

指南

焼き方  
動画  
リブローズ編



極上  
部位

# 黒毛和牛を

よしのオリジナル焼肉マスターが焼きます！

「特上よしの焼き」と「ミスジ焼」はより美味しく

お召し上がりいただくために、スタッフがお客様のテーブルでお焼きます。



特上よしの焼 (薄切りリブロール) 特製ダレ

premium thinly slice spencer roll

極上吉野焼 (薄切牛肋眼)

3,100円 (税込3,410円)



ミスジ焼 味付けは選べます。塩・醤油

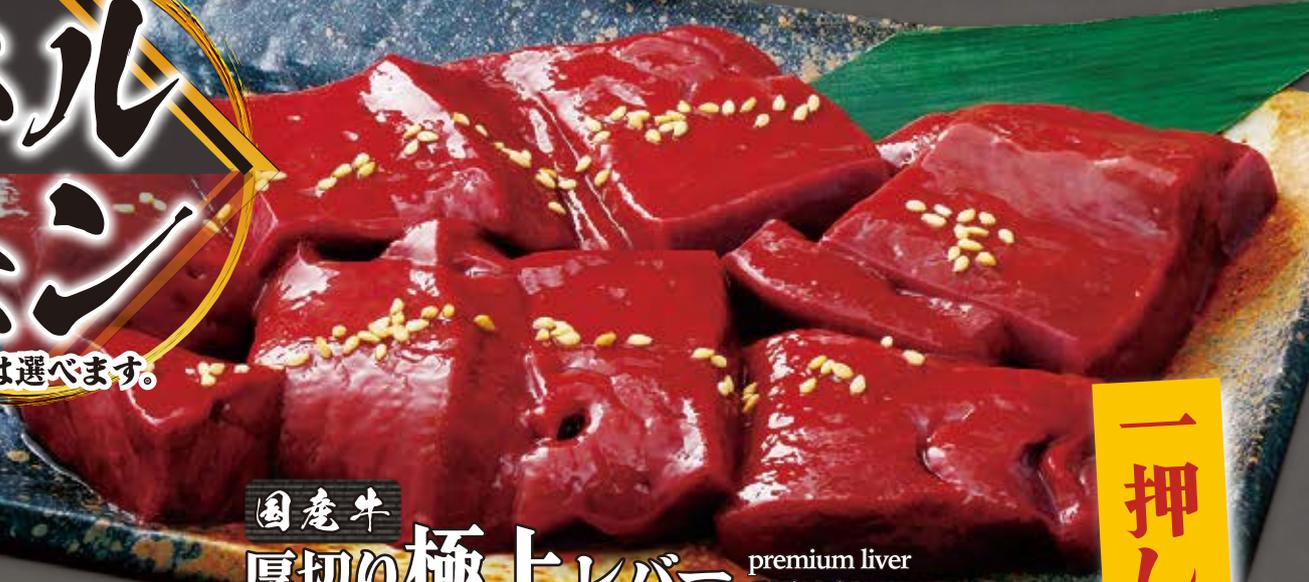
top blade muscle

牛板腱 (塩味、醤油味)

2,190円 (税込2,409円)

# ホルモン

味付けは選べます。



国産牛 厚切りの極上レバー premium liver  
厚切極上牛肝

新鮮なレバーのみを使用している為、  
仕入れ状況によりご提供できない場合もございます。

1,550円(税込1,705円)

一押し!



指南

焼き方  
動画  
▶  
牛ホルモン編

黒毛和牛ホルモン  
特撰牛シマチョウ  
large intestine

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+ 税込33円)  
980円(税込1,078円)



## お得な盛り合せ

- ホルモン五種盛 liveres 5 combination platter  
内臓五种拼盘 2,050円(税込2,255円)
- ホルモン三種盛 liveres 3 combination platter  
内臓三種拼盘 1,100円(税込1,210円)

タレは選べます。塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+ 税込33円)



てっちゃん

large intestine 牛肉大腸

420円(税込462円)



牛ホルモン

small intestine 牛内臓

720円(税込792円)



牛ハツ

heart 牛心

620円(税込682円)



牛レバー

liver 牛肝

700円(税込770円)



牛ギアラ

abomasum 牛皱胃

620円(税込682円)



牛上ミノ

umen 牛胃帯

1,030円(税込1,133円)



ちちかぶ

pig mammary gland 猪乳腺

420円(税込462円)



シロコロホルモン

pork large intestine 猪内臓

600円(税込660円)

# 豚 鶏

味付けは選べます。



## 三元豚

豚トロ pork neck  
猪颈肉

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

680円(税込748円)



極旨ソーセージ3本

herb sausage 530円(税込583円)  
极致香肠

Chorizo 3本

chorizo 530円(税込583円)  
辣香肠

粗挽き3本

coarsely ground 530円(税込583円)  
粗磨



## 三元豚

豚カルビ pork ribs  
猪五花

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

650円(税込715円)

## ロングソーセージ

ソーセージ2本

sausage 2 pieces  
香肠 2片

各530円(税込583円)

・パセリ parsley  
香菜

・チーズ cheese  
奶酪



鶏もも chicken thigh  
鸡肉

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

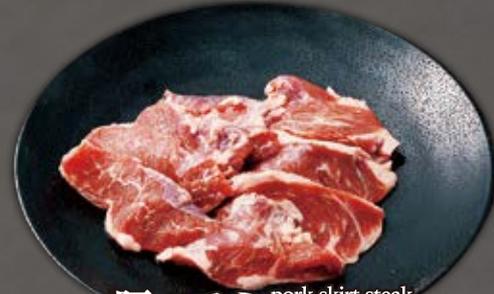
570円(税込627円)



鶏ハラミ chicken skirt steak  
鸡横膈膜肉

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

450円(税込495円)



豚ハラミ pork skirt steak  
猪横膈膜肉

塩・醤油・味噌・辛味噌ダレ(+税込33円)

450円(税込495円)



## 三種チーズの タッカルビ

モッツァレラ・レッドチェダー・  
ナチュラルチーズ使用  
cheese dak galbi  
三種芝士炒鸡

780円(税込858円)

# 海鮮

海鮮焼 seafood combination platter  
烤海鲜

えび・いか・ほたて

1,540円(税込1,694円)

いか焼

squid 400円(税込440円)  
烤鱿鱼

えび焼

shrimp 700円(税込770円)  
烤虾

ほたてホイル焼

scallops 700円(税込770円)  
烤扇贝箔