

焼肉 焼肉 KOTOGIYA



KOTOGIYA

メニュー表示価格はすべて
税抜き価格(コースを除く)となっております。

日本一美味しいゴギヤ流ユッケ。

ユッケ



白の炙りユッケ
2200

口に入れた瞬間にとろける!
霜降り肉を使った極みのユッケ。
香ばしい風味もたまりません。

赤の炙りユッケ
1500

昔ながらの甘辛ユッケを
炙って、うま味を倍増!



おすすめマーク



焼和牛 馬赤身刺し 990

トローッととろけるような食感、
うま味がギュッと凝縮した強い甘み。
胡麻油塩と会津の辛みそ醤油でどうぞ。



胡麻油塩 会津の辛みそ醤油

和牛炙り 手まり寿司 1400

一口サイズの可憐な肉寿司。
つい手が伸びる美味しさです。



会津名産 国産馬刺し

**限 定 5 食
売 切 御 免**

※写真は2人前です。

ハツの塩ユッケ 850

“生”の牛ハツ(心臓)を柚子胡椒で。

ハツたたき 850

醤油ダレと味噌ダレに和辛子をプラス。

ハチノス刺し(柑橘ポン酢) 850

プリプリとしてやわらかい牛の第二胃。

コリコリのフェ 900

牛の大動脈。「笛」みたいな空洞状。

センマイ辛口冷菜 850

シコシコ食感がクセになる牛の第三胃。

二色のセンマイ刺し 900

ザクザクとした歯ごたえを酢味噌で。

ヤン湯引き(辛子味噌) 850

まるでアワビ! 牛の第二胃と第三胃の間。

上ミノ湯引き(しそ風味) 1000

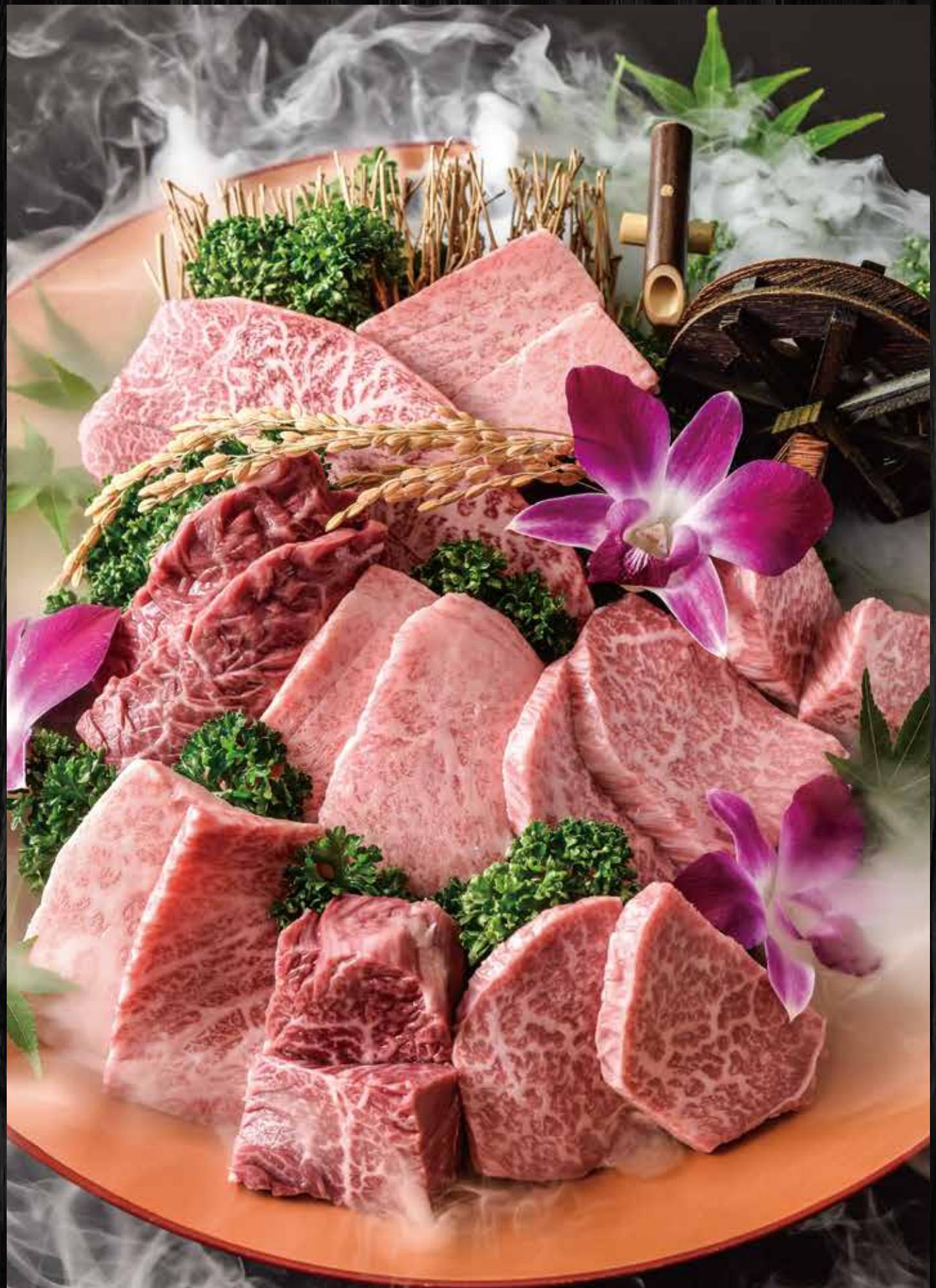
コリッと軟骨みたいな食感。牛の第一胃。

ホルモン冷菜

焼和牛 冷菜三種盛り 1800

センマイ梅しそ和え、ハツユッケ納豆、上ミノ松前漬け。





降臨！選ばれし神肉。

和牛一頭盛り

焼肉 KOGIYA

目利きが選ぶ本日お薦めの肉。



和牛一頭盛り

4500

一頭買いだからこそ叶う、希少部位のいいとこ取り!
サーロイン、厚切りタン、友三角、ミスジ、ハラミなど
全9種類の特選部位が光り輝く、豪快盛り合わせ。



和牛五種盛り

2600

その日、本当に美味しい部位だけを集めた
究極の盛り合わせです。

※価格はお一人様分の料金です。
(二人前から承ります)

写真はイメージです。

仕入れ状況により変更となる場合がございます。



特選 タンづくし



特選 タンづくし

1800

お値打ちの5種盛り!花咲トロタン、上タン、
上タンのロングタン、タン先、タンカルビ。



和牛五種盛り

炙り焼肉

希少部位とタレが奏でる奇跡のハーモニー！



焼肉 サーロイン
1800

濃厚ジューシーな肉汁が口に広がる！
赤身のうま味と脂身の甘味が1枚に。

推 ネギ塩・卵ダレ

リブロース
1500

甘い脂がお口でとろける霜降り肉。

推 とろろ卵

ミスジ
900

肩・腕の中で霜降りナンバー1！

推 泡醤油

トウガラシ
800

肩甲骨あたり。肉汁あふれる赤身。

推 ポン酢・卵ダレ

推 料理長おすすめのタレです。

※表示価格は1枚分。

イチボ
750

お尻の先。甘い脂と赤身のうま味。

推 青唐辛子醤油

クリミ
850

肩肉。やわらかくキメ細やかな赤身。

推 泡醤油

6種から選べる！炙り焼肉のタレ



卵ダレ



泡醤油



青唐辛子
醤油



ポン酢



ネギ塩



とろろ卵

豪快ステーキと特製専用ダレのマリアージュ。

厚切り肉



シャトーブリアン 4500

トリュフ塩



食通をうならせる究極の
和牛ヒレ＆トリュフ。
黄金の組み合わせに感動！

霜降りステーキ

ヒレステーキ 3400

レモンバター



レモンとハーブが香る
コク旨バターが上質な
赤身にベストマッチ。

赤身ステーキ 2100

雪わさびダレ



お薦めの焼き加減はレア。
赤身ならではの上品なコクを
北海道産の西洋わさびで。

霜降りステーキ 2900

燻製醤油ダレ



リッチな香りが立ち昇る！
瞬間スモークをかけた
サロインを燻製醤油で。

イチボステーキ 2300

たまり醤油ダレ



霜降りと赤身の美味を
あわせ持つ通好みの肉を
やみつきのバター醤油味で。

ランプステーキ 2100

ポン酢ダレ



あっさりとした脂と濃厚な
赤身に柑橘果汁たっぷりの
ポン酢を効かせて。

ドラゴンステーキ 2100

熟成味噌ダレ



厳選赤身に切れ目を入れて
龍の鱗のように仕上げました。
コク深い味噌ダレでどうぞ。

和牛を知り尽くした「ギヤ」のオリジナル!!

特別仕様の極焼肉



町屋
名物

特製骨付きカルビ(2本付き)
2800

巨大な骨付き肉を豪快に焼きあげて、
甘辛酸っぱい秘伝タレでガブッ!!
町屋店に来たら絶対に食べてほしい逸品。

味も器もオンリーワン!



ワサビ祭り
1900

爽快な辛味がツーン!
驚愕のわさびまみれ。



ニンニク祭り
1900

カリカリ揚げニンニクを
まぶしてスタミナ倍増!



唐辛子祭り
1900

カプサイシンの刺激に
食欲が一気に覚醒!



羽衣ミルフィーユ
800

サッと炙って、秘伝の牛ダシで。
無限に食べられる美味しさ!

肉宴の幕開けを飾る霜降り牛タン。

タン

厚切りタン元
2100

タンの中でも極上の部位を
贅沢に厚切りカット。

宇宙一長い特上タン

2600

輪切りが基本の牛タンをタン元からタン先まで
縦に薄くスライスして驚きの長さを実現!

上タン塩
1700

やわらかジューシーな霜降りタン。
他では味わえない味と食感!

焼肉 花咲トロタン

2600

美味咲き誇る霜降りタンの極上ステーキ。
500kgの牛一頭に400gのみと希少。



宇宙一長い特上タン



バラハラミ

甘く濃い脂が五臓六腑に染みわたる!



三角(特上カルビ)

バラ

三角(特上カルビ) 2100

脂と赤身のバランスが素晴らしい!

ササミ(上カルビ) 1700

さっくりとした食感と奥深い甘味。

カイノミ(中カルビ) 1500

霜降りと赤身のバランスが絶妙!

バラ(カルビ) 990

噛むたび甘い脂がジュワッと染みだす。

オーダーの際、**塩** **タレ** をお選びください。



極ハラミ厚切り 2300

野性的な味と食感に無我夢中!

極ハラミ薄切り 2100

やわらかくローカロリーでヘルシー。

ハラミ(極ハラミ)

アウトサイドスカート(ハラミ) 990

うま味たっぷりでやわらかジューシー!



青唐辛子のネギ和え

味付け刻みネギ

焼肉のおとも

味付け刻みネギ 300

焼和
肉半 青唐辛子のネギ和え 350

焼和
肉半 サンチュ 700

旨味がギュッ！ワンランク上の赤身肉。

モモ・カタ



モモ

友三角(極霜降り赤身) 1900

モモ肉にわずか2kg。早い者勝ち!

カタ

ザブトン

2000

したたる脂! 和牛一番の霜降り肉。

シンシン(特上赤身) 1600

非常にやわらかく、さっぱりテイスト。

カメノコ(上赤身) 1500

濃厚な味わい。レア焼きでぜひ。

イチボ(霜降り赤身) 1600

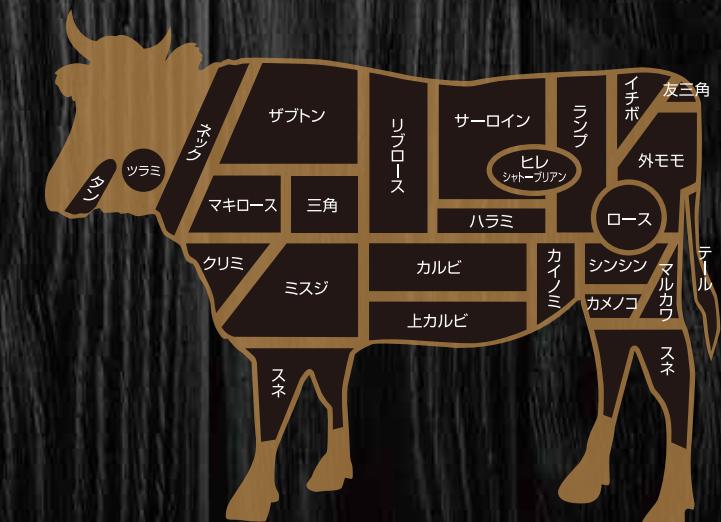
やわらかく脂肪控えめの希少部位。

ランプ(中赤身) 1500

あっさり上品な脂と濃厚な赤身の味。

マルカワ(赤身) 990

美しい鮮紅色! サッとレア焼きで。



オーダーの際、**塩** **タレ** をお選びください。

和牛の真髓に迫る鮮度命の内臓系。

ホルモン



焼肉 ホルモン盛り合わせ

1500

コギヤ名物! 極鮮ホルモン三昧。

個性豊かな6つの味と食感に酔いしれて。

上ミノ(第一胃) 900

コリコリッと肉厚。

推 塩唐辛子

ホルモン(大腸) 900

肉厚でシッコシコ。

推 カレー塩・爆弾八丁味噌

ツラミ(頬肉) 800

濃厚で歯応えしっかり。

推 バター醤油

ギャラ(第四胃) 800

胃の中で最も濃厚!

推 爆弾八丁味噌

マルチョウ(小腸) 800

ぷりっとジューシー!

推 カレー塩・爆弾八丁味噌

ハツ(心臓) 700

サクサクで脂ひかえめ。

推 爆弾八丁味噌

コブクロ(子宮) 700

コリコリなのにやわらかい。

推 塩唐辛子

レバー(肝臓) 700

極鮮! でもしっかり焼いて。

推 塩唐辛子

ヤン(第二の胃と第三の胃) 700

アワビに似た弾力と甘味。

推 塩唐辛子

コリコリ(大動脈の心臓に近い部位) 700

その名の通りコリコリ。

推 塩唐辛子

推 料理長いち押しの味付けです。

その他、**塩** **タレ** **辛タレ** もご用意しております。

お好みの味をお申し付けください。



厚切りレバーステーキ 1500

極鮮レバーを遠赤外線効果のある石の上でじっくりと焼き、胡麻油塩と「会津の辛みそ」を効かせた醤油で。

鶏・豚・野菜

ヘルシー派のご馳走肉、契約農家の元気野菜。



【】
**豚トロの3秒炙り
～カレー塩添え～**
900

極薄の豚トロをサッと炙って、
たっぷりのネギと青唐辛子をくるり!
スパイシーでさっぱりとしたコク。

大山鶏モモ

700

抜群にジューシーでコクまろやか!

セセリ 大葉・ワサビ添え
800

ぷりっと濃厚! 脂ののった鶏の首肉。

**豚のシャトーブリアン
～ガーリックバター醤油添え～**

1200

極厚切りなのにビックリするほど
やわらかく、これぞ豚ヒレの極み!
タレもブチ鍋ごと焼網にのせて熱々で。



契約農家から直接仕入れる本物の味覚。

焼き野菜盛り合わせ 700

※ 本日の野菜はスタッフがご案内します。

にんにく焼き 500

甘くてホックホク!匂いも気にならない。

前菜・逸品

お待たせしない酒肴から豪快な逸品まで。



白ハマグリ韓風石鍋



テール肉 塊蒸し



九条葱たっぷりの和牛タタキ

炙り和牛 カメノコ 900

イクラ&おろし大根の土佐風味。

炙り和牛 イチボ 900

トマト&モツツエレラのバジルソース。

韓国海苔 350

胡麻油の香ばしさがあとを引く！

チャンジャ 500

酒肴に！韓国風タラの腸の塩辛。

豚足 600

やわらかく蒸した豚足を酢味噌で。

チーズチヂミ 800

カリッと焼けた端っこがたまらない！

海鮮チヂミ 950

海の幸をたっぷり焼き込みました。

本日の肉煮込み 800

あの希少部位が登場する日も！

牛バラ辛口角煮 1100

甘辛いタレがしつかり染みてやわらか。

本日の魚 煮付け 1200

オススメの鮮魚を韓国風の味付けて。

**(焼和
肉半) 白ハマグリ韓風石鍋 1500**

熱々！大粒の貝を濃厚辛口スープで。

**(焼和
肉半) テール肉 塊蒸し 1800**

コラーゲンたっぷりでトロットロ！

**(焼和
肉半) 九条葱たっぷりの和牛タタキ 2500**

レアに炙った赤身をネギとポン酢で。

手づくりの自家製キムチ、野菜たっぷりナムル。

キムチ・ナムル



キムチ四種盛り

950

コギヤ自慢の本格キムチ全種盛り。

白菜1枚1枚に塩をふるところから手づくりです。

山芋キムチ

500

サラダ感覚でイケる
軽~いサクサク食感。

白菜キムチ

450

さっぱり旨辛!
韓国伝統の健康食。

力クテキ

450

コリコリあとひく
角切り大根のキムチ。

オイキムチ

450

パリパリ辛くない
キュウリのキムチ。

やみつきネギ

500

シャキシャキ食感がクセになる!

ナムル五種盛り

800

ぜんまい、豆もやし、
季節のナムル、ほうれん草、
大根の5種盛り。



白・黒・赤の三色豆もやし

600

胡麻油・韓国海苔・ラー油。彩り美しい箸休め。

体が喜ぶ！焼肉屋さんのパワーサラダ。

サラダ



サムゲタン

薬膳！参鶏湯サラダ

950

蒸し鶏、クコの実、
エゴマの実、松の実、高麗人参、
いちじくなどを黒酢ドレッシングで。



アボカドとクリームチーズの ミルフィーユサラダ

900

お酒がすすむ！キムチが名脇役の
まろやかテイスト。



カラフルトマトの シーザーサラダ

850

パリパリチーズとプチトマト、キムチ風味
のシーザードレッシングをトッピング。

レタスと胡瓜の塩チョレギ

700

お皿を抱えて食べたい!!
胡麻油が香るやみつきサラダ。

あつさり和風だしと、じゅわじゅわ牛骨系。2つのベースから誕生。

スープ

白ハマグリの 澄ましスープ 650

貝だしたっぷり！ 風味豊かな和風味。

ユッケジャンスープ 750 ★

濃厚な牛骨スープに唐辛子の刺激！

※+150円で「**大辛**」に変更できます。

★ ユッケジャン、タマゴと野菜、コムタンは
+150円で「**クッパ**」「**ラーメン**」に変更できます。

アオサと茎ワカメのスープ 500

海のミネラル豊富なとろとろスープ。

タマゴと野菜のスープ 550 ★

ふわふわ玉子のほっとする味。

コムタンスープ 750 ★

コラーゲンたっぷりの美肌スープ。

麺類

極上焼肉の後につるりと啜る至極の麺。

盛岡冷麺 850

牛スネ&丸鶏でじっくり仕込んだ
濃い口の黄金スープでつるり。

磯香る海苔冷麺 850

磯の香りが濃い三重県産のアオサを
山盛りのせたヘルシー麺。

肉屋のラーメン

950

肉屋が本気でつくった絶品ラーメン!
白濁の牛骨スープ&骨付きカルビのせ。

まるごとイカフェ&ビビン麺

1100

新鮮なイカ刺しと特製の甘辛ダレを
からめて食べる、汁なしの辛口麺。

お箸が止まらない！具だくさんの絶品二クメシ。

ご飯

焼和牛

石焼きガーリックライス

900

ニンニクの香りが食欲を刺激！

後先考えずにかきこみたい

爆うまスタミナメニュー。



焼和牛

炙り和牛鉄火丼

1500

しっとりレアに炙ったやわらかな赤身を
ご飯が隠れるほど贅沢に盛り込みました。

牛しぐれ煮丼

700

甘辛い最強ご飯の友をたっぷりと。



目玉焼きビビンバ

800

山盛りナムルと牛肉で栄養満点。

石焼そぼろビビンバ

900

牛そぼろのコクにご飯がすすむ！

ライス 大 400 中 300 小 200

デザート

ひんやり美味しい！魅惑のムーディーゼート



和風アフォガード 850

バニラアイス、あんこ、白玉に
ほろ苦いエスプレッソをかけて。

焼きブリュレ&フルーツ 850

表面をカリッと焦がした、とろ~り濃厚プリン。



季節フルーツのコンポート&バニラ 750

フルーツのシロップ煮にバニラアイスを添えて。

エスプレッソ&チョコの雪氷 990

ふわっふわ！氷自体に味がついた新食感のカキ氷。

マンゴー＆ミルクの雪氷 990

マンゴーソースと練乳の氷を削った、ふわとろカキ氷。



コールドストーンアイス

650

キンキンに冷やした石鍋で。
アイスとトッピングを混ぜてどうぞ。

コギヤの味をテイクアウト

お土産



おみやげ 贅沢カルビサンド 2200

お土産や差し入れ、自分のご褒美にも！
焼肉屋さんならではのボリュームサンド。

【作りたての味を大切にしています】
ご注文からご提供まで20~30分程度お時間を頂きます。
あらかじめご了承のうえ、お早めにご注文ください。
なお、お土産はご購入当日中にお召し上がりください。

宴会のご予約受付中！予算・人数・時間・飲み放題など、お気軽にご相談ください！