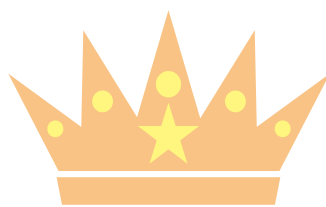


じゅくせいやきにく たべほうだい

# 熟成焼肉食べ放題



## 王様の台所

Ousamanodaidokoro

### MENU

めにゅー



90品

リーズナブルに楽しむ!

### わいわいプラン

ソフトドリンクバー付き

大人 **2,880円**  
(税込 3,168円)

小学生 **1,440円** 幼児 **300円**  
(税込 1,584円) (税込 330円)

メニュー数  
大幅UP!



170品

迷ったらこのコース!  
大判カルビがおすすめ

### よくばりプラン

ソフトドリンクバー付き

大人 **3,880円**  
(税込 4,268円)

小学生 **1,940円** 幼児 **300円**  
(税込 2,134円) (税込 330円)



180品

全メニュー食べ放題!!  
牛タン・牛ヒレが食べられます

### ぜいたくプラン

ソフトドリンクバー付き

大人 **4,880円**  
(税込 5,368円)

小学生 **2,440円** 幼児 **300円**  
(税込 2,684円) (税込 330円)

サッポロクラシックビール付

### アルコール飲み放題

# +¥1,500

(税込 1,650円)

食べ放題時間は90分間・ラストオーダーは終了10分前となります。

※1組様1コースでのご利用となっております。

# ハイボール

キンキンに冷えた高炭酸ソーダで割る！

## 【ジムビーム】

- ジムビームハイボール

450円(税込495円)

- ジンジャーハイボール
- ゆずハイボール

各480円(税込528円)



## 【角ハイボール】

- 角ハイボール
- 角柚子ハイボール

爽やかな柚子の香りが際立つ  
おすすめの一杯です。

各480円(税込528円)



# 王様サワー

エナジーパワー  
(ジンジャー・高麗人参  
エキス含有)で  
パワーアップ！



- 王様サワー  
(ジンジャーエールベース)

各450円(税込495円)



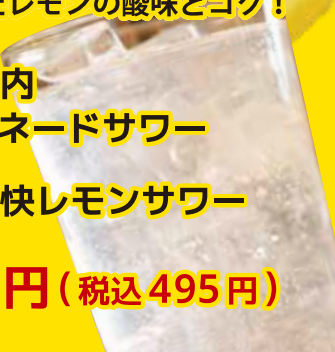
# レモンサワー

- 濃いめのレモンサワー  
濃いめのギュッと絞った感じ！
- パンチレモンサワー  
キリっとしたレモンの酸味とヨク！

- 甘め ■瀬戸内  
レモネードサワー

- 超すっぱい ■超爽快レモンサワー

各450円(税込495円)



# ビール

素材のうまみ、爽やかな味わい。  
麦芽100%でスッキリ爽やか  
北海道限定の生ビール。

- サッポロクラシック樽生

中ジョッキ

550円(税込605円)

- プレミアムアルコールフリー〈小瓶〉  
ノンアルコールビールティスト飲料

アルコール 0.00% 400円(税込440円)



# 香るハイボール

## 本格芋焼酎 だいやめ DAIYAME

研究を重ねた  
独自の熟成法により  
ライチのような香り立つ。

芋焼酎

480円(税込528円)



## チルグリーン スパイシー&シトラス風味

CHILL GREEN  
SPICY & CITRUS FLAVOR

香辛料『マーガオ』  
を原料に使用。  
柑橘の香り&山椒のような  
スパイシーさが特徴です。

麦焼酎

480円(税込528円)



## チルグリーン ビター&トロピカル風味

CHILL GREEN  
BITTER & TROPICAL FLAVOR

希少種の『ホップ』香る  
ピンクグレープフルーツ  
のような香り&ほろ苦さ

麦焼酎

480円(税込528円)



## 焼酎

ロック・水割・お湯割

飲み放題プランではグラスのみのご提供とさせていただきます。

- 薄野コーヒー焼酎

オススメは  
ハイボール!!

焙煎豆の深い香りとのほのかな甘み

ハイボール・水割り 各450円(税込495円)

ロック 480円(税込528円)



- 王様の焼酎(甲類)



グラス 350円(税込385円)

デカンタ 700円(税込770円)

- こくいも(芋)

甕(かめ)貯蔵酒一部使用、  
まろやかなコクと芳醇な香り。

グラス 400円(税込440円)

デカンタ 800円(税込880円)

- こいむぎ(麦)

濃厚な麦の風味を感じられる、  
口当たりの良い飲み心地。

グラス 400円(税込440円)

デカンタ 800円(税込880円)

- 鍛高譚(紫蘇)

グラス 400円(税込440円)

デカンタ 1,700円(税込1,870円)

## 焼酎のお供に...

- ウーロン茶デカンタ ■緑茶デカンタ  
各380円(税込418円)

## 梅酒

ロック・水割・ソーダ割

- 赤梅酒

グラス 各480円(税込528円)

- 白梅酒

デカンタ 各980円(税込1,078円)

## 焼酎割

- ライムサワー

- 緑茶ハイ

- ゆずサワー

- トマトサワー

- 男梅サワー

- 夕張メロンサワー

- ウーロンハイ

各380円(税込418円)

## ワイン

- ハートリーフ(赤・白)

グラス 各500円(税込550円)

デカンタ 各1,450円(税込1,595円)

飲み放題プランではワインはグラスのみとなります。

## アルコール付き 飲み放題

ソフトドリンクバーも一緒にお楽しみいただけます。

+1,500円(税込1,650円)



## 日本酒

- 乾杯名人 辛口の酒(燗・冷)

一合 各500円(税込550円)

## カクテル

- ジントニック

- 赤梅ウーロン

- カシスソーダ

- 白梅ウーロン

- カシスウーロン

- シャンディガフ

- クーニャン

各380円(税込418円)

## ソフトドリンク

単品

- ウーロン茶

- メロンソーダ

- 緑茶

- アイスティー

- ペプシコーラ

- コーヒー

- ジンジャーエール

ソフトドリンクは  
ドリンクバーにて提供いたしております。



熟成焼肉バイキング

## 王様の台所

※() 内は税込価格です。写真はイメージです。



気軽に楽しめる



90品

ドリンクバー付

# わいわいプラン(90分)

大人 **2,880円**  
(税込 3,168円)

小学生 **1,440円**  
(税込 1,584円)

幼児 **300円**  
(税込 330円)

## 牛肉

- 牛サガリ
- 牛バラカルビ
- 牛ジンギスカン

## 豚肉

- 豚カルビ
- 豚タン
- ソーセージ
- トントロ
- 👑王様豚ジンギスカン
- 👑ひとくち豚フィレステーキ
- 👑豚ロースのデジカルビ
- 👑壺漬けネギ味噌豚サガリ
- 👑壺漬けネギ味噌ホルモン

## 鶏

- つくね
- 鶏もも

## ホルモン

- 牛レバー
- 鶏胸ナンコツ
- 豚ホルモン
- 豚ハツ

## 羊

- 味付けラム  
ジンギスカン

※焙煎牛サガリは、  
加工牛を使用しております。

## 焼き野菜

- 北見名物塩たまねぎ
- じゃがバターホイル焼き
- コーンバターホイル焼き

## 揚げ物

- ポテトフライ
- 若鶏サンギ
- タコさんウィンナー
- エビせんべい
- ハッシュドポテト

## ご飯物

- ライス小
- ライス中
- ライス大
- ライス特盛
- ビビンバ
- 石焼ビビンバ
- 玉子クッパ

## サラダ・漬物

- やみつき塩キャベツ
- 中華風たたききゅうり
- えだまめ
- 白菜キムチ
- カクテキ
- もやしナムル

## 本格スープ

- 具なし冷麺
- ネギ冷麺
- 玉子スープ
- わかめスープ
- わかめ玉子スープ



選ったらこのコース!



170品

ドリンクバー付

# よくばりプラン

90分

大人 **3,880円**  
(税込 4,268円)

小学生 **1,940円**  
(税込 2,134円)

幼児 **300円**  
(税込 330円)

👑 熟成上カルビ

👑 大判カルビ

👑 壺漬け牛デジカルビ

👑 厚切りサガリ

👑 赤身熟成トモサンカク

👑 国産赤身ステーキ

## 牛肉



- 牛バラカルビ
- 牛ネギ塩カルビ
- 牛サガリ
- 牛ロース
- 牛ネギ塩ロース
- 牛ジンギスカン
- 和風とろろカルビ
- 国産赤身ステーキ

## 豚肉



- 豚カルビ ●トントロ
- 豚タン ●ソーセージ
- 炙り豚チャーシュー
- 豚ロースのデジカルビ

## 鶏



- 鶏もも ●鶏カルビ
- つくね
- 鶏串 (2本)
- 鶏皮串 (2本)

## ホルモン



- 豚ホルモン
- 一味豚塩ホルモン
- 黒塩豚ホルモン
- 牛ホルモン ●丸ホルモン
- 豚ハツ ●牛レバー ●鶏胸ナンコツ

## 羊



- 味付け  
ラムジンギスカン

トッピングソース

◎おすすめの焼肉

チーズフォンデュソース...◎鶏カルビ ◎豚カルビ

ガーリックバターソース...◎大判カルビ

醤油&わさび...◎赤身熟成トモサンカク

おろしポン酢...◎牛カルビ ◎牛ロース

※焙煎牛サガリ、熟成上カルビ、厚切りリブロース、大判カルビ、赤身熟成トモサンカクは、加工牛を使用しております。



## 海鮮

- ホタテバターホイル焼き
- イカ串焼き
- 炭焼きたい焼き



## 焼き野菜

- 北見名物塩たまねぎ
- 焼きピーマン
- 焼き塩キャベツ
- えりんぎ塩焼き



- コーンバターホイル焼き
- ジャがいもバターホイル焼き

👑 マークはおすすめ!

## サラダ・漬物

- やみつき塩キャベツ
- やみつき和風明太キャベツ
- トマトシーザーサラダ
- 中華風たたききゅうり
- ラーメンサラダ
- ビリ辛サラダ
- 山盛りキャベツ
- サンチュ
- えだまめ
- 紫蘇枝豆
- 白菜キムチ
- カクテキ
- もやしナムル
- 肉みそもやしナムル



## 揚げ物・逸品料理

- ポテトフライ
- バター醤油ポテトフライ
- 明太バターポテトフライ
- ハッシュドポテト
- 若鶏サンギ
- 揚げたこ焼き
- 鶏皮せんべい
- タコさんウィンナー
- エビせんべい
- 揚げいもち
- たこの唐揚げ
- 牛肉コロッケ
- ごぼうの唐揚げ
- 一口ポテトチーズ
- オニオンリング



## チーズ

- チーズいもち焼き
- チーズインちくわ焼き
- ジャがいもチーズ焼き
- チーズたれザンギ
- コーンバターチーズ焼き
- エリンギチーズ焼き



## 本格スープ

- コーンスープ
- 玉子スープ
- のりたまスープ
- わかめ玉子スープ
- 餅スープ



## 麺もの



- 塩ラーメン
- 醤油ラーメン
- 醤油チャーシューラーメン
- 海老味噌ラーメン
- ネギ冷麺
- 油そば
- 冷やし担々麺

- もやし冷麺
- 梅ネギ冷麺
- キムチネギ冷麺
- キムチもやし冷麺
- 具なし冷麺



## ご飯物



- ライス小
- ライス中
- ライス大
- ライス特盛
- 石焼本格派チャーハン
- ビーフカレーライス
- 玉子クッパ
- そぼろご飯
- TKG(たまごかけご飯)
- わかめたまごクッパ
- のりたまクッパ
- 韓国風TKG



## 石焼ビビンバ



- 石焼ビビンバ
- 石焼キムチビビンバ
- 石焼チーズビビンバ
- 石焼ハバネロビビンバ
- 石焼めんたいビビンバ

- 石焼照り焼きビビンバ
- 石焼ガーリックバターライス
- ビビンバ
- キムチビビンバ



## デザート

- ルビーグレープフルーツ
- パイン
- チョコケーキ
- ソフトクリーム
- おしるこ





※メニュー食べ放題!!



180品

ドリンクバー付

# ぜいたくプラン 90分

大人 **4,880円**  
(税込 5,368円)

小学生 **2,440円**  
(税込 2,864円)

幼児 **300円**  
(税込 330円)



極上ヒレステーキ



国産赤身ステーキ



やわらか牛タン

精肉店直営だから出せる品質の高さ  
**プレミアム**



上牛サガリ



国産牛カルビ



壺漬け牛デジカルビ

赤身熟成トモサンカク

熟成上カルビ

厚切りサガリ

大判やわらかカルビ

## 牛肉

- 牛バラカルビ
- 牛ネギ塩カルビ
- 牛サガリ
- 牛ロース
- 牛ネギ塩ロース
- 牛ジンギスカン
- 和風とろろカルビ
- 国産赤身ステーキ

## 豚肉

- 豚カルビ
- トントロ
- 豚タン
- ソーセージ
- 炙り豚チャーシュー
- 王様豚ジンギスカン
- 豚ロースのデジカルビ
- ひとくち豚フィレステーキ
- 壺漬けネギ味噌豚サガリ

## 鶏

- 鶏もも
- 鶏カルビ
- つくね
- 鶏串 (2本)
- 鶏皮串 (2本)

## 羊

- 味付けラムジンギスカン

## ホルモン

- 豚ホルモン
- 一味豚塩ホルモン
- 黒塩豚ホルモン
- 牛ホルモン
- 丸ホルモン
- 豚ハツ
- 牛レバー
- 鶏胸ナンコツ
- 壺漬けネギ味噌ホルモン

## トッピングソース

◎おすすめの焼肉

## チーズフォンデュソース

◎鶏カルビ ◎豚カルビ

## ガーリックバターソース

◎大判カルビ

## 醤油&わさび

◎赤身熟成トモサンカク

## おろしポン酢

◎牛カルビ ◎牛ロース

※ 焙煎牛サガリ、熟成上カルビ、厚切りリブロース、大判カルビ、赤身熟成トモサンカク、上牛サガリは、加工牛を使用しております。



# 海鮮

## 👑 海老焼き

- イカ串焼き
- ホタテバターホイル焼き
- 炭焼きたい焼き



# 焼き野菜

- 北見名物塩たまねぎ
- 焼きピーマン
- 焼き塩キャベツ
- えりんぎ塩焼き



- コーンバターホイル焼き
- ジャがいもバターホイル焼き

👑 マークはおすすめ!

# サラダ・漬物

- やみつき塩キャベツ
- やみつき和風明太キャベツ
- トマトシーザーサラダ
- 中華風たたききゅうり
- ラーメンサラダ
- ビリ辛サラダ
- 山盛りキャベツ
- サンチュ
- えだまめ
- 紫蘇枝豆
- 白菜キムチ
- カクテキ
- もやしナムル
- 肉みそもやしナムル



# 揚げ物・逸品料理

- ポテトフライ
- バター醤油ポテトフライ
- 明太バターポテトフライ
- ハッシュドポテト
- 若鶏サンギ
- 揚げたこ焼き
- 鶏皮せんべい
- タコさんウィンナー
- エビせんべい
- 揚げいもち
- たこの唐揚げ
- 牛肉コロッケ
- ごぼうの唐揚げ



- 一口ポテトチーズ
- オニオンリング

# チーズ

- チーズいもち焼き
- チーズインちくわ焼き
- ジャがいもチーズ焼き
- チーズたれザンギ
- コーンバターチーズ焼き
- エリンギチーズ焼き



# 本格スープ

- コーンスープ
- 玉子スープ
- のりたまスープ
- わかめ玉子スープ
- 餅スープ



# 麺もの

- 塩ラーメン
- 醤油ラーメン
- 海老味噌ラーメン
- 醤油チャーシューラーメン
- 油そば
- 冷やし担々麺



- ネギ冷麺
- もやし冷麺
- 梅ネギ冷麺
- キムチネギ冷麺
- キムチもやし冷麺
- 具なし冷麺

# ピザ

- マルゲリータピザ
- チーズ・チーズピザ



# ご飯物



- ライス小
- ライス中
- ライス大
- ライス特盛
- 石焼本格派チャーハン
- ビーフカレーライス
- 玉子クッパ
- そぼろご飯
- TKG(たまごかけご飯)
- わかめたまごクッパ
- のりたまクッパ
- 韓国風TKG



# 石焼ビビンバ



- 石焼ビビンバ
- 石焼キムチビビンバ
- 石焼チーズビビンバ
- 石焼ハバネロビビンバ
- 石焼めんたいビビンバ
- 石焼照り焼きビビンバ
- 石焼ガーリックバターライス



- ビビンバ
- キムチビビンバ

# デザート

- ルビーグレープフルーツ
- パイン
- ソフトクリーム
- チョコケーキ
- 黒蜜プリン
- ハニートースト
- おしるこ







熟成焼肉バイキング

# 王様の台所

Ousamanodaidokoro





- ・メニュー内容は2025年10月時点の価格と内容になっており、予告なしに変更する場合もございます。
- ・写真はイメージです。
- ・一部のメニューは数量限定のため、販売を終了させていただく場合もございます。
- ・一部メニューで産地・内容が異なる場合がございます。
- ・すべてのメニューは売り切れ次第、終了とさせていただきます。
- ・食材の入荷状況により品切れの場合もございます。