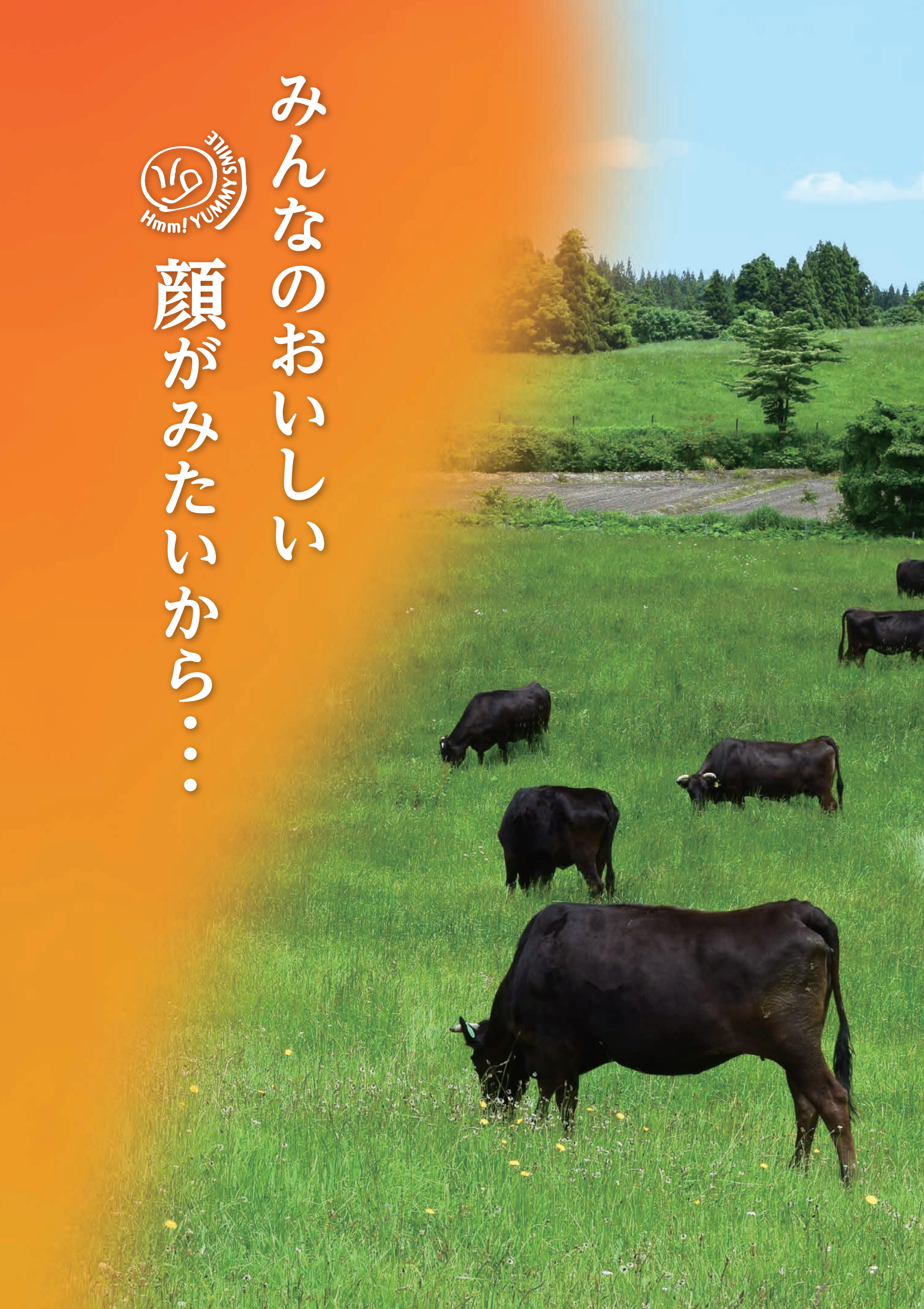


みんなのおいしい



顔がみたいから……





盛り合わせ

お肉たっぷりのお得な大皿盛り

人数やご予算に合わせて、好きな組み合わせをお選びいただけて、いろいろなお肉が食べたい方やグループでワイワイ楽しい焼肉にぴったりなセットです。



上タン塩
ハラミ
カルビ
国産豚味噌ホルモン
鶏カルビ
鶏ナンコツ
トントロ

ファミリーセット

ハーフ 肉約500g (2~3名様用) **2,680円** (税込2,948円)

・カルビ100g・国産豚味噌ホルモン100g・ハラミ100g
・上タン塩50g・トントロ50g・鶏カルビ50g・鶏ナンコツ50g

大 肉約1,000g (4~5名様用) **5,180円** (税込5,698円)

・カルビ200g・国産豚味噌ホルモン200g・ハラミ200g
・上タン塩100g・トントロ100g・鶏カルビ100g・鶏ナンコツ100g

◀ファミリーセット(大)
※写真は盛り付けイメージです。



特選ネギ塩包みタン
牛タンウインナー
花咲タン
上タン塩

牛タン盛り合わせ **3,480円**(税込3,828円)

オススメ

・上タン塩80g・特選ネギ塩包みタン4個・花咲タン1枚・牛タンウインナー3本



国産豚味噌ホルモン
カルビ
※写真は盛り付けイメージです。

人気ランキング盛り合わせ

肉約480g (2~3名様用) **3,980円**(税込4,378円)

・カルビ120g・サガリ120g・上タン塩120g・国産豚味噌ホルモン120g



特選和牛サーロインステーキ
和牛上カルビ
和牛肩ロース

特上黒毛和牛盛り合わせ

肉約540g 2~3名様用 **9,800円**(税込10,780円)

・特選和牛サーロインステーキ120g・特選和牛ヒレステーキ140g・和牛上カルビ90g
・和牛上ロース90g・和牛肩ロース100g

※写真は盛り付けイメージです。



和牛ロース
サガリ
和牛上カルビ
黒豚カルビ

金剛園4種盛り

A 肉約400g **3,380円**(税込3,718円)

・和牛上カルビ・サガリ・和牛ロース・黒豚カルビ(各100g)

B 肉約640g **5,180円**(税込5,698円)

・和牛上カルビ・サガリ・和牛ロース・黒豚カルビ(各160g)

▲金剛園4種盛りA
※写真は盛り付けイメージです。

お肉に合わせて プラスセット

スープセット
480円(税込528円)

・ライス(中)・漬物
・スープ
(玉子・わかめ・ユッケジャンのいずれか一品)



好きなスープを一品お選びください。



玉子スープ



わかめスープ



ユッケジャンスープ

ミニ麺セット
680円(税込748円)

・ライス(中)・漬物
・ミニ麺
(冷麺・塩ラーメン・カルビラーメンのいずれか一品)



好きなミニ麺を一品お選びください。



冷麺



塩ラーメン



カルビラーメン



セットメニュー



ご飯と
サラダが
付いた

少しずつ、いろいろなお肉をたくさん楽しめる、大満足メニューです。



選べるセットメニュー

8種類から5品選べる!
お肉 たっぶり
200g!



5種類から1品選べる!
ご飯もの



プラス小サラダ

※写真はイメージです。



Aセット

金剛園の人気メニューが楽しめる欲張りセット!

1,890円 (税込2,079円)

好きなお肉を5品お選びください

※ご注意同じお肉は選べません



▶カルビ(40g)
金剛園人気No.1!



▶ハラミ(40g)
特製タレがやみつきに!



▶豚味噌ホルモン(40g)
ホルモン人気No.1!



▶トントロ(40g)
豚のほっぺ、濃厚な旨さ!



▶上タン塩(2枚)
ヘルシー、女性に人気!



▶ジンギスカン(40g)
北海道といえば、コレ!



▶鶏カルビ(40g)
鮮度に自信!



▶牛ロース(40g)
熟成した生肉が旨い!

Bセット

黒毛和牛も選べるプレミアムセット!

2,490円 (税込2,739円)

好きなお肉を5品お選びください

※ご注意同じお肉は選べません



▶和牛カルビ(40g)
和牛人気No.1!



▶サガリ(40g)
特製タレがやみつきに!



▶上ミノ(40g)
コロコロ食感がクセになる!



▶和牛上ロース(40g)
あっさりなのに深い旨み!



▶牛ホルモン(40g)
人気の濃厚牛ホルモン!



▶和牛モモ(40g)
旨みたっぷりの赤身!



▶上タン塩(2枚)
ヘルシー、女性に人気!



▶海老(40g)
プリプリの美味しさ!

プラスご飯メニュー

好きなご飯メニューを1品お選びください



ライスおかわり無料!

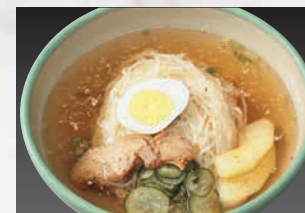
焼肉に合うお米を厳選、炊きたてホクホク!
▶**ご飯セット**
(ご飯・スープ・韓国のり)



味付きネギと卵黄のまるやかさがマッチ!
▶**ねぎたまご飯セット**
(ねぎたまご飯・スープ)



自家製ナムルとごま油が食欲をそそる!
▶**ビビンバセット**
(ビビンバ・スープ)



スープにとことんこだわった自慢の冷麺!
▶**-half冷麺**



こだわりスープがたまらない特製ラーメン!
▶**halfラーメンセット**
(正油or塩ラーメン・小ライス)



焼き物



牛タン

タン塩 580円(税込638円)

オススメ 上タン塩 970円(税込1,067円)

上ネギタン塩 1,050円(税込1,155円)

オススメ 特選手切り牛タン 1,200円(税込1,320円)

オススメ 特選ネギ塩包みタン(5個) 1,380円(税込1,518円)

牛タン用ネギ 280円(税込308円)

味付けしたネギは塩焼きにぴったりです!

ネギ盛 580円(税込638円)

ネギをごま油風味で味付けしました。やみつきになる美味しさ!



特選ネギ塩包みタン



特選手切り牛タン

カルビ&ロース&サガリ



サガリ

カルビ

オススメ カルビ 740円(税込814円)
US牛肉の約8%しか取れないプライムを使用

オススメ トマトカルビ 690円(税込759円)
[商標登録商品]

牛ロース 740円(税込814円)

オススメ サガリ 890円(税込979円)

ハラミ 740円(税込814円)

薬念(ヤンニョン)豚サガリ 690円(税込759円)

黒毛和牛



和牛しゃぶサーロイン

オススメ 和牛カルビ 920円(税込1,012円)

オススメ 和牛炙りカルビ 1,000円(税込1,100円)

和牛上カルビ 1,140円(税込1,254円)

和牛特選カルビ 1,590円(税込1,749円)

オススメ 和牛しゃぶサーロイン(1枚) 790円(税込869円)

和牛ロース 940円(税込1,034円)

オススメ 和牛上ロース 1,140円(税込1,254円)

和牛特選ロース 1,690円(税込1,859円)

オススメ 和牛サガリ(数量限定) 1,690円(税込1,859円)

特選和牛サーロインステーキ(200g) 2,980円(税込3,278円)

ホルモン



※写真は盛りつけイメージです。

本日の牛ミックスホルモン(塩ダレ)780円(税込858円)

- オススメ** 国産豚味噌ホルモン(直腸) 550円(税込605円)
- オススメ** ピリ辛国産豚ホルモン(直腸) 550円(税込605円)
- 国産豚塩ホルモン(直腸) 550円(税込605円)
- 国産豚塩ガツ(胃) 560円(税込616円)
- オススメ** 豚塩ホルモンミックス(直腸・胃) 680円(税込748円)
- 特選上ミノ(タレ・塩ダレ) 840円(税込924円)
- 牛ホルモン(タレ・塩ダレ) 640円(税込704円)
- 牛レバー(タレ・ゴマ塩) 690円(税込759円)
- オススメ** とろホルモン(牛)(柑橘塩) 740円(税込814円)

「ホルモン苦手な方でも好きになる」

さっぱり  **柑橘塩**と
だし
酸味の利いた洗い出汁

国産柚子100%の粉末をベースに6種類の調味料や食材を独自の配合で調合した特製の「魔法の粉」をかけたお肉を、鶏ガラや昆布ベースの出汁に柑橘系の果汁を加えた「洗い出汁」にくぐらせ、余分な脂を洗いあっさりとし上げる人気の商品です。



オススメ

とろホルモン(牛)(柑橘塩)
740円(税込814円)

※写真はお召し上がり方イメージです。



ジンギスカン

羊 & 豚 & 鶏

- オススメ** ジンギスカン(もやし付き) 820円(税込902円)
- 黒豚カルビ(タレ・塩ダレ・塩コショウ) 690円(税込759円)
- トントロ(塩ダレ・塩コショウ) 550円(税込605円)
- 薬念(ヤンニョン)豚サガリ 690円(税込759円)
- 鶏もも(塩ダレ・塩コショウ) 590円(税込649円)
- 鶏カルビ(塩ダレ・ピリ辛) 590円(税込649円)
- オススメ** 鶏ナンコツ(塩ダレ) 590円(税込649円)

その他 焼き物

- オススメ** エリンギ焼き 350円(税込385円)
- 季節の野菜焼き 490円(税込539円)
- ニンニク焼き 290円(税込319円)
- キャベツ焼き 290円(税込319円)
- 玉ネギの塩焼き 240円(税込264円)
- ピーマン焼き 290円(税込319円)
- しいたけ焼き 350円(税込385円)
- オススメ** 海老焼き(5本) 540円(税込594円)
- イカ焼き 490円(税込539円)
- ホタテ焼き 640円(税込704円)
- 海鮮盛り合わせ 840円(税込924円)



一品料理

自家製白菜キムチ

漬物

- ※** 白菜キムチ 380円(税込418円)
- ※** 生キムチ数の子入り 540円(税込594円)
- カクテキ 380円(税込418円)
- オイキムチ 380円(税込418円)
- キャベツキムチ 380円(税込418円)
- ※** セロリキムチ 380円(税込418円)
- キムチ盛り 690円(税込759円)
- ※** さきイカのキムチ 480円(税込528円)
- 社長のたくあん 290円(税込319円)
- 社長のきゅうり一本漬け 290円(税込319円)
ほりほりいくらでも食べられる味!



生キムチ

さきイカのキムチ

ナムル&一品



チヂミ

センマイ刺し

- ナムル盛り 530円(税込583円)
- 大豆もやしナムル 380円(税込418円)
- 白菜のナムル 350円(税込385円)
- 黒毛和牛ユッケ 990円(税込1,089円)
- オススメ** センマイ刺し 780円(税込858円)
- エゴマの葉醤油漬け 490円(税込539円)
- 骨付きとんそく(チョジャン・塩) 590円(税込649円)
- チャンジャ 490円(税込539円)
- オススメ** チヂミ 590円(税込649円)
- 海老チヂミ 790円(税込869円)
- ウインナー 590円(税込649円)
- 韓国のり 240円(税込264円)

サラダ

- サンチュ 490円(税込539円)
- ※** 塩サラダ 440円(税込484円)
- ※** 金剛園サラダ(2~3名様用) 540円(税込594円)
※内容は季節によって変わります。
- トマトサラダ 480円(税込528円)
- オススメ** ネギ盛 580円(税込638円)
ネギをごま油風味で味付けしました。やみつきになる美味しさ!



塩サラダ



石焼きビビンバ



イメージ

ごはん



石焼きビビンバ

(小)690円(税込759円) (中)790円(税込869円) (大)890円(税込979円)

石焼きチーズビビンバ

(小)740円(税込814円) (中)840円(税込924円) (大)940円(税込1,034円)

石焼き明太子ビビンバ

(小)790円(税込869円) (中)890円(税込979円) (大)990円(税込1,089円)

ビビンバ

(小)540円(税込594円) (中)640円(税込704円) (大)740円(税込814円)



韓国のりごはん (中)390円(税込429円) (大)490円(税込539円)



ねぎたまごはん (中)390円(税込429円) (大)490円(税込539円)

温玉追加

100円(税込110円)

ライス

(小)230円(税込253円) (中)280円(税込308円) (大)330円(税込363円)

スープ&クッパ&麺



ユッケジャンスープ 430円(税込473円) (クッパ)630円(税込693円)
(ラーメン)790円(税込869円) (ハーフラーメン)590円(税込649円)

カルビスープ 430円(税込473円) (クッパ)630円(税込693円)
(ラーメン)790円(税込869円) (ハーフラーメン)590円(税込649円)



テールスープ940円(税込1,034円) (クッパ)1,140円(税込1,254円)

大豆もやしスープ 350円(税込385円)

わかめスープ 280円(税込308円)

玉子スープ 280円(税込308円)

岩のりスープ 280円(税込308円) (クッパ)480円(税込528円)

クッパ 540円(税込594円)

ホルモンチゲ(玉子入り) 980円(税込1,078円)



金剛園特製冷麺
(小)590円(税込649円) (中)790円(税込869円) (大)890円(税込979円)

正油ラーメン (小)540円(税込594円) (中)640円(税込704円) (大)740円(税込814円)

プラス50円(税込55円) で岩のりトッピング



塩ラーメン (小)540円(税込594円) (中)640円(税込704円) (大)740円(税込814円)



青唐辛子温麺(小)590円(税込649円) (中)790円(税込869円) (大)890円(税込979円)



金剛園特製冷麺



テールスープ



デザート



ねっとり濃厚
姿づくりジェラート



イタリアからやってきたジェラートマシン
ソフトクリーム界のフェラーリ
「カルピジャーニ」

イタリア・ポローニアに本社を置くカルピジャーニ社はジェラート・ソフトクリーム等のマシンでは、正にバイオニアであり、世界トップブランドです。



ダブル

シングル 399円(税込438円)

ダブル 499円(税込548円)



選べる10種類

- ① バニラ
- ② ストロベリー
- ③ チョコレート
- ④ チョコチップ
- ⑤ ラムレーズン
- ⑥ ピスタチオ
- ⑦ 濃厚ミルク
- ⑧ キウイ
- ⑨ ハスカップ
- ⑩ 八丈島レモン

※季節によって内容が変わります。
ご注文は、タブレットをご覧ください。

ジェラートマシン「カルピジャーニ」でのつくりたてを毎日金剛園全店に届けています。



ジェラートはもちろん、ジャムやカスタードクリーム・ムースなどさまざまなデザート作りに対応する。マルチクッキングマシンを導入。



計量した材料を加熱殺菌して、均一に混ぜることで良質なミックスができます。加熱殺菌はジェラートミックスを製造する上で最も重要な工程です。



出来上がったミックスを容器に入れてフリーザーで急速冷凍する準備をします。機械任せにせず、必ず職人の目でチェックを行います。



最大6.5kgのジェラートを一度に作れる優れたもの。このねっとり濃厚が世界トップブランドの証です。金剛園全店へ美味しさを毎日お届けします！



自家製カスタードアイス♪
カタラーナ
449円(税込493円)



ホクホクスイートポテトと濃厚アイスのベストマッチ♪
いも美人
449円(税込493円)



ストーンアイス(チョコ) 599円(税込658円)



ストーンアイス(ストロベリー) 599円(税込658円)

果肉のおいしさそのままに
姿づくり
シャーベット



マンゴーシャーベット
499円(税込548円)



アップルシャーベット
499円(税込548円)



ピーチシャーベット
499円(税込548円)

※写真はイメージです。



ご宴会プラン

忘・新年会や歓送迎会をはじめ、ちょっとした集まりにも最適な宴会プランです。



スタミナコース ご予約不要

2名様より/食べ放題・飲み放題

メニューからお好きなものをお好きなだけ選んで大満足!

◆ 2時間(税込)

大人(中学生以上)	4,500円
小学生	2,100円
幼児(4歳以上)	1,000円

焼肉・海鮮

カルビ、サガリ、タン(塩、たれ、味噌)、鶏もも、とりカルビ、ピリ辛とりカルビ、ホルモン、塩ホルモン、牛ホルモン、トントロ、ジギスカン、レバー、いか焼き

野菜・キムチ・ごはん

野菜焼き(盛合せ)、ピーマン焼き、たまねぎ焼き、しいたけ焼き、かぼちゃ焼き、ナムル(盛合せ)、ほうれん草ナムル、もやしナムル、ゼンマイナムル、サラダ、サンチュ・キムチ・カクテキ、ライス

飲み放題メニュー

生ビール、角ハイボール各種、焼酎、日本酒、グラスワイン、サワー各種、カクテル各種、ノンアルコール、ノンアルコール、ソフトドリンク各種、他、飲み放題メニューにて数多く取り揃えております。

◆ 1時間30分(税込)

大人(中学生以上)	4,000円
小学生	1,800円
幼児(4歳以上)	900円

サークルコース ご予約不要

2名様より/食べ放題・飲み放題

17時迄のスペシャルタイム ※最終受付時間15時30分

◆ 1時間30分(税込)

大人(中学生以上)	3,000円
小学生	1,600円
幼児(4歳以上)	800円

焼肉・海鮮

カルビ、ホルモン、サガリ、塩ホルモン、タン塩、トントロ、鶏もも(タレ、塩)、鶏カルビ、レバー、イカ焼き

野菜・キムチ・ごはん

野菜焼き(盛合せ)、サラダ、キムチ、ライス

飲み放題メニュー

コココーラ、メロンソーダ、オレンジ、カルピス、ジンジャーエール、ウーロン茶、緑茶



ペアコース ご予約不要

2名様限定/16品の厳選メニュー

初めてのご利用や迷ったときにはこちらをどうぞ!

◆ 2名様(税込) 8,800円 ※季節によって内容が変わる場合がございます。

塩焼き/焼肉・海鮮

上タン・黒豚カルビ・鶏ナンコツ・とろホルモン・海老/各40g

タレ焼き/焼肉

上ロース・カルビ・サガリ・豚ホルモン/各40g

一品

キムチ4品・大豆もやしナムル・チヂミorユッケ

野菜

塩サラダ・サンチュ

お食事

ライス・わかめスープ or ハーフ冷麺 or 石焼きビビンバ(小)

デザート

カタラーナ or 姿づくりシャーベット

金剛園会席

要ご予約・4名様以上

◆ 4,000円コース(お一人様・税込)

季節の前菜、漬物盛合せ、サラダ、塩焼物盛合せ(上タン塩など) たれ焼物盛合せ、お食事、デザート

◆ 6,000円コース(お一人様・税込)

季節の前菜、漬物盛合せ、サラダ、塩焼物盛合せ(上タン塩など) たれ焼物盛合せ(和牛カルビ、赤身ロース焼、上ミノ焼、ホルモン焼など) お食事、デザート

◆ 8,000円コース(お一人様・税込)

季節の前菜、漬物盛合せ、サラダ、塩焼物盛合せ(上タン塩など) たれ焼物盛合せ(特選カルビ、特選ロース、上ミノ焼、ホルモン焼など) お食事、デザート

※お料理の内容は季節によって異なります。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

お選びいただけます。

飲み放題プラン(2時間)

※宴会プランご利用限定

◆ 1,700円(お一人様・税込)

生ビール、ウイスキー、日本酒、焼酎、サワー各種、ソフトドリンク、他



私達の原点はココからです。



1985年4月22日、苫小牧市新中野町に33坪、48席の焼肉店を開店しました。何もない、ゼロからのスタートで、あるのは若さとチャレンジ精神、そして人に喜んでもらう事が好きなことでした。今までの焼き肉店になかった、ご家族連れ・女性・お子様にも楽しく焼肉が食べられる店にしたい、そして大切な人を連れて行きたいというお店が理想でした。

そんな中で迎えたオープンでしたが、初日からご家族で囲むテーブルに笑顔があふれていました。とにかく、ただひたすらに来ていただいたお客様に喜んでいただきたい一心でした。

創業時の「みんなの美味しい顔が見たいから・・・」という想いが金剛園の理念となり、現在の羅針盤となっています。



創業から変わらない 『手づくり』への想い。

「金剛園のタレって美味しいね」を目指して。
焼肉の風味と香りを口元まで
————— 金剛園秘伝の生ダレ

風味と香りが際立ったタレをめざして、何十回もの試作をくり返し辿り着いたのが、当社自慢の生ダレです。

風味、香りを活かすために火を通さない非加熱製法にこだわりました。味のベースは大豆のうまみをまるごと引き出した当社厳選醤油とみりん。特製タレと果物の甘味、黒胡椒と胡麻の香りがアクセントとなり、後味すっきりのおいしさになりました。

お肉の味を損なうことなく、焼肉本来の風味と香りをお楽しみいただけます。

1985年創業 金剛園本店	1995年オープン だんらん亭	1999年オープン ろまん亭	2001年オープン mimai亭	2015年オープン 末広亭	2017年オープン 和み亭
どこか懐かしい古の記憶 野菜ソムリエがいる店	ファミリーに人気 キッズサラダバー完備	大正浪漫漂う店内 様々な席レイアウト	炭火焼肉のおいしさ 開放的な広い空間	炭火焼肉のおいしさ くつろぎの空間	くつろぎの和の空間 ファミリーから接待まで
 	 	 	 	 	 
テーブル席 52席 掘りごたつ席 92席 駐車場 32台(共有)	テーブル席 52席 小上がり席 70席 駐車場 24台	テーブル席 90席 掘りごたつ席 36席 小上がり席 12席 駐車場 36台	テーブル席 72席 小上がり席 30席 テラス席(2名用) 10席 駐車場 40台	カウンター席 20席 テーブル席 16席 掘りごたつ席 24席 駐車場 18台	テーブル席 30席 掘りごたつ席 48席 宴会席 20席 駐車場54台(大型4台)