

1991年創業

牛たん

赤兵衛

炭火焼  
牛たん



# 【定食】

◆ ご飯おかわり無料



◆ 白なんばん無料



◆ 赤なんばん無料



- ◎牛たん ◎野沢菜
- ◎テールスープ ◎麦飯

写真は(中)です。

オススメ!  
一緒に  
ぜひどうぞ



北海道むかわ町の契約農家が丹精込めて作った栄養満点の長いもを使用。

とろろ 二五〇円  
(税込 二七五円)

## 牛たん定食



一枚一枚手振りで味付けし、熟成させた牛たんを炭火でジューシーに焼き上げた赤兵衛自慢の一品です。

【小】(一〇〇g) 一四九〇円  
(税込 一六三九円)

【中】(二〇g) 一六九〇円  
(税込 一八五九円)

【大】(二五〇g) 一八九〇円  
(税込 二〇七九円)



- ◎厚切り牛たん ◎野沢菜
- ◎テールスープ ◎麦飯

写真は(中)です。

オススメ!  
一緒に  
ぜひどうぞ



北海道むかわ町の契約農家が丹精込めて作った栄養満点の長いもを使用。

とろろ 二五〇円  
(税込 二七五円)

## 厚切り牛たん定食



通常の牛たんよりも厚切りに仕上げています。ジューシーで柔らかく、牛たんの美味しさが堪能できます。

【中】(二四〇g) 一八九〇円  
(税込 二〇七九円)

【大】(二八〇g) 一三三〇円  
(税込 二五七四円)



◎牛たん ◎牛サガリ ◎野沢菜  
◎テールスープ ◎麦飯

写真は(中)です。

## 牛たん・牛サガリ定食

牛たんと希少部位のサガリを盛り合わせました。それぞれの違った美味しさが楽しめる人気の定食です。



【中】(各六〇g) 一五九〇円  
(税込一七四九円)

【大】(各八〇g) 一九四〇円  
(税込二二三四円)

オススメ!  
一緒に  
ぜひどうぞ



北海道むかわ町の契約農家が丹精込めて作った栄養満点の長いもを使用。

とろろ 二五〇円  
(税込 二七五円)



◎牛たん ◎牛カルビ ◎野沢菜  
◎テールスープ ◎麦飯

写真は(中)です。

## 牛たん・牛カルビ定食

牛たんと牛カルビを盛り合わせました。それぞれの違った美味しさが楽しめる人気の定食です。



【中】(牛たん六〇g  
牛カルビ八〇g) 一五九〇円  
(税込一七四九円)

【大】(牛たん八〇g  
牛カルビ一〇〇g) 一九四〇円  
(税込二二三四円)

オススメ!  
一緒に  
ぜひどうぞ



北海道むかわ町の契約農家が丹精込めて作った栄養満点の長いもを使用。

とろろ 二五〇円  
(税込 二七五円)



◎味噌漬け牛たん ◎野沢菜  
◎テールスープ ◎麦飯

写真は(中)です。

## 味噌漬け牛たん定食

北海道産の酒粕と特製味噌をブレンドした吟香を感じる一品です。



【中】(二二〇g) 一七四〇円  
(税込一九二四円)

【大】(二五〇g) 一九四〇円  
(税込二二三四円)

オススメ!  
一緒に  
ぜひどうぞ



北海道むかわ町の契約農家が丹精込めて作った栄養満点の長いもを使用。

とろろ 二五〇円  
(税込 二七五円)

# 【定食】

◆ ご飯おかわり無料



◆ 白なんばん無料



◆ 赤なんばん無料



◎牛サガリ ◎野沢菜  
◎テールスープ ◎麦飯

写真は(中)です。

## 牛サガリ定食

一頭から僅かしか取れない希少部位。適度な脂と柔らかい肉質で弾力のあるヘルシーな美味しさです。



【中】(二二〇g) 一五九〇円  
(税込一七四九円)  
【大】(二八〇g) 一九四〇円  
(税込二二三四円)

とろろ

オススメ!  
一緒に  
ぜひどうぞ



北海道むかわ町の  
契約農家で作った  
長いもを使用。  
二五〇円  
(税込二七五円)



◎牛カルビ ◎野沢菜  
◎テールスープ ◎麦飯

写真は(中)です。

## 牛カルビ定食

強火で一気に焼き上げ、肉の旨味を閉じ込めて香ばしさと美味しさを引き立てます。



【中】(二四〇g) 一四九〇円  
(税込一六三九円)  
【大】(二九〇g) 一八四〇円  
(税込二二四四円)

とろろ

オススメ!  
一緒に  
ぜひどうぞ



北海道むかわ町の  
契約農家で作った  
長いもを使用。  
二五〇円  
(税込二七五円)



◎牛たん ◎厚切り牛たん ◎野沢菜  
◎テールスープ ◎麦飯

写真は(中)です。

## 牛たん二種盛り定食

牛たんとジューシーでやわらかな厚切り牛たんを盛り合わせました。それぞれの違った美味しさの食べ比べが楽しめます。



【中】(各六〇g) 一八四〇円  
(税込二二四四円)  
【大】(各八〇g) 二一九〇円  
(税込二四九九円)

とろろ

オススメ!  
一緒に  
ぜひどうぞ



北海道むかわ町の  
契約農家で作った  
長いもを使用。  
二五〇円  
(税込二七五円)



◎牛たん ◎厚切り牛たん ◎牛サガリ  
◎野沢菜 ◎テールスープ ◎麦飯

写真は(中)です。

## 赤兵衛定食

赤兵衛の人気メニュー三種類を一度に味わえるちよつと欲張りな定食です。赤兵衛ならではの美味しさをどうぞ。



【中】(各五〇g) 二一九〇円  
(税込二四〇九円)  
【大】(各七〇g) 二六四〇円  
(税込二九〇四円)

とろろ

オススメ!  
一緒に  
ぜひどうぞ



北海道むかわ町の  
契約農家で作った  
長いもを使用。  
二五〇円  
(税込二七五円)

# 【地鶏黒焼き・山形牛もつ鍋 ◎当日のご注文承ります。】

## 地鶏黒焼き

鮮度抜群の知覧どりを高温で焼き上げることで一番美味しい状態に仕上げます炭火の香りが堪らない、歯応えやみつきの美味しさ！

九九〇円  
(税込一〇八九円)



鹿兒島から直送  
南薩摩・知覧どり<sup>ちらん</sup>

さつま知覧どり(薩摩知覧鶏)は四五〇日という、ブロイラーの四倍〜一〇倍の長期飼育で手間暇をかけ、鶏自らが成長しながらにして鶏肉本来の旨味を兼ね備えています。若鶏では絶対に味わえない旨味と抜群の歯応えが特徴。



徹底した衛生管理を行っているHACCP対応の工場でお肉の中に菌を付けずに処理していますので、安心安全な状態でご提供しております。

## 山形牛もつ鍋 (ご注文は二人前から)



本場を唸らせる赤兵衛自慢のもつ鍋。味噌ベースでありながらも、あっさりとした食が進みます。山形牛のもつの甘みが引き立つ一品。ぜひご賞味あれ。

二人前 一四九〇円  
(税込一六三九円)

◎追加もつ 九九〇円  
(税込一〇八九円)

◎追加野菜 四九〇円  
(税込五三九円)

厨房で仕上げる旨味雑炊

◎メの雑炊 四四〇円  
(税込四八四円)

◎メのラーメン 四四〇円  
(税込四八四円)



# 【一品料理】



## 長いもキムチ

道内の契約農家で作った長いもを使用。歯ざわりの良い美味しさ。

三九〇円  
(税込四一九円)

## 牛たんコロツケ

牛たんのサクサクした食感が美味しさのアクセント。自信の逸品です。

四九〇円  
(税込五三九円)

## 自家製ポテトサラダ

牛たんの食感がしっかり味わえ、とろろり玉子がポテトと交わってマイルドな美味しさ。

四九〇円  
(税込五三九円)

## ホルモン煮込み

国産豚ホルモンを時間をかけてじっくり煮込みました。

四九〇円  
(税込五三九円)

## 牛たん煮込み

牛たんと野菜をじっくり時間をかけて煮込んだ人気メニュー。

五四〇円  
(税込五九四円)



## 地鶏タタキ

「鹿児島直送」知覧どりを使用。身の旨味が濃い鮮度抜群の一品。

七九〇円  
(税込八六九円)



長いもキムチ



ホルモン煮込み



牛たん煮込み



自家製ポテトサラダ



地鶏タタキ

## 牛たん焼き

一枚一枚手振りで味付けし熟成させた、牛たんを炭火でジュューシーに焼き上げた一品です。

【小】(一〇〇g) 一二九〇円  
(税込一四一九円)

【中】(二二〇g) 一四九〇円  
(税込一六三九円)

【大】(二五〇g) 一六九〇円  
(税込一八五九円)

## 厚切り牛たん焼き

あふれる肉汁と歯切れの良い食感。素材本来の旨味を味わえるのが特徴です。

【中】(二四〇g) 一六九〇円  
(税込一八五九円)

【大】(二八〇g) 二一四〇円  
(税込二三五四円)

## 味噌漬け牛たん焼き

北海道産の酒粕と特製味噌をブレンドした吟香を感じる一品です。

【中】(二二〇g) 一五四〇円  
(税込一六九四円)

【大】(二五〇g) 一七四〇円  
(税込一九一四円)

## 牛サガリ焼き

希少部位を丁寧に炭火で焼き上げたヘルシーな美味しさ。

【中】(二二〇g) 一三九〇円  
(税込一五二九円)

【大】(二八〇g) 一七四〇円  
(税込一九一四円)

## 牛カルビ焼き

牛カルビを炭火で丁寧に焼き上げた人気メニュー。

【中】(二二〇g) 一二九〇円  
(税込一四一九円)

【大】(二九〇g) 一六四〇円  
(税込一八〇四円)

## イカ焼き

大きさにこだわった一夜干し。やわらかで一夜干し独特の旨味が最高。

九九〇円  
(税込一〇八九円)

## 塩サラダ

自家製のドレッシングで和えたサラダ菜とキュウリのサラダです。

四四〇円  
(税込四八四円)

## オズ シーザーサラダ

チーズをたっぷり使ったシーザーサラダです。野菜ソムリエのお勧め。

八九〇円  
(税込九七九円)

## 野沢菜

シャキッとした歯応えと柔らかさが絶品。しっかり漬け込まれた味わいが人気。

二九〇円  
(税込三二九円)

## 浅漬け

箸休めやおつまみの定番。浅漬けならではの野菜の美味しさ。

二九〇円  
(税込三二九円)

## とろろ

北海道むかわ町の契約農家が丹精込めて作った栄養満点の長いもを使用しています。

二五〇円  
(税込二七五円)

## テールスープ

牛テールを八時間かけてじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりのスープ。

四九〇円  
(税込五三九円)

## 麦飯

程よい粘りと豊かな甘みが広がる「道産米」を使用しています。

二九〇円  
(税込三二九円)



野沢菜



オズ シーザーサラダ



塩サラダ



イカ焼き



浅漬け

## 【メの逸品】

### テールラーメン

テールスープでつくった自慢のラーメン。コラーゲンたっぷりの美味しさをどうぞ。

八四〇円  
(税込九二四円)



赤兵衛おしながき — 6 —

## 【自家製デザート】

### いも美人

ホクホクスイートポテトと濃厚アイスのベストマッチ。

四九〇円  
(税込五三九円)

### カタラーナ

焦がしキャラメルと口溶け良いカスタードクリームアイス。

四四〇円  
(税込四八四円)

### バニラアイス

北海道牛乳一〇〇%使用。

三九〇円  
(税込四二九円)



いも美人

# 炭火焼弁当

焼きたてを  
お持ち帰り  
頂けます。

## 【お持ち帰りお弁当】

会議・研修、おもてなし、おみやげにどうぞ。



※写真は中です。



**牛たん弁当**  
[中] 1,690円(税込1,825円)  
[大] 1,890円(税込2,041円)



※写真は中です。



**厚切り牛たん弁当**  
[中] 1,890円(税込2,041円)  
[大] 2,340円(税込2,527円)



※写真は中です。



**味噌漬け牛たん弁当**  
[中] 1,740円(税込1,879円)  
[大] 1,940円(税込2,095円)



※写真は中です。



**牛たん・サガリ弁当**  
[中] 1,590円(税込1,717円)  
[大] 1,940円(税込2,095円)



※写真は中です。



**牛たん・牛カルビ弁当**  
[中] 1,590円(税込1,717円)  
[大] 1,940円(税込2,095円)



※写真は中です。



**牛サガリ弁当**  
[中] 1,590円(税込1,717円)  
[大] 1,940円(税込2,095円)



※写真は中です。



**牛カルビ弁当**  
[中] 1,490円(税込1,609円)  
[大] 1,840円(税込1,987円)

美味しさを一層引き立てる名脇役！  
**お弁当と一緒にどうぞ。**

テールスープ(お弁当とセットで)  
..... 390円(税込421円)

野沢菜(100g)  
..... 290円(税込313円)

浅漬け  
..... 290円(税込313円)

長いもキムチ  
..... 390円(税込421円)

**牛たんといえばやっぱりコレ！**  
とろろ ..... 250円(税込270円)

赤南蛮味噌(100g)  
..... 600円(税込648円)

白南蛮味噌(100g)  
..... 600円(税込648円)



### 加熱容器

ひもを引くと温まる  
加熱容器選べます！

加熱容器代別途 200円  
(税込216円)



**初代牛たん 赤兵衛**  
苫小牧市新中野町3-9-2  
TEL.0144-34-0089  
◎営業時間  
(昼) 11:00~15:00(LO.14:30)  
(夜) 17:00~22:30(LO.22:00)



**炭焼牛たん 赤兵衛分店**  
苫小牧市沼ノ端中央3-8-10  
TEL.0144-53-2911  
◎営業時間  
(昼) 11:00~15:00(LO.14:30)  
(夜) 17:00~22:30(LO.22:00)



**名代牛たん 赤兵衛**  
千歳市末広3-1-2  
TEL.0123-22-2989  
◎営業時間  
(昼) 11:00~15:00(LO.14:30)  
(夜) 17:00~22:00(LO.21:30)