

1991年創業

牛たん

赤兵衛

2024

発行

牛タン一筋三十余年

。ようやく彼の気持ちが分かってきました。

今日も明日も

タン熟成中。

MENU BOOK

 72時間熟成した名物牛タン

 牛タンの秘めたパワーが分かる牛タン図鑑

お肉の職人が 始めた『牛タン屋』。美味しいワケです。



**創業三十余年
始まりは金剛園**

誕生は一九九一年、当時の牛タンと言えは、お酒のおつまみとして食べられることが多く、お客様は男性客が中心でした。女性客にもこの美味しさを知ってもらいたい…。そこで牛タンと麦飯とテールスープに健康的な「とろろ」を組み合わせた牛タン定食をご提供したのがはじまりです。

**もっともっと広げたい
牛タンの美味しさ**

七〇〇℃にも達する火力で、表面はパリッと、中はジューシーに。一枚の肉の隅々まで均一に熱を伝え、こんがり焼き上げます。また、素材の内部に素早く浸透し、グルタミン酸などの旨味成分を閉じ込めてくれるのも遠赤外線効果のひとつ。火の水分とともに旨味が逃げることもありません。

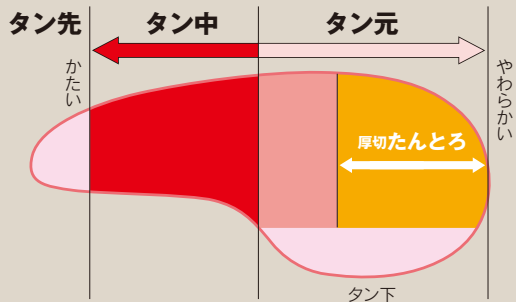
焼師の技

焼き上げた牛タンの程よい食感を味わっていただくために、丁寧に塩胡椒を振るのも、旨みを引き出すための技です。牛タンの表面はカリッと、中はジューシーに。こんな焼き上がりに出来るのは「焼師の技」。日々、焼きの技術向上に努めて、遠赤外線を活かし、旨みをお肉に閉じ込めるように焼いています。

どこへ行ってもやっぱり
人気者

ひとくちに牛タンと言っても、
おいしさいろいろ

【牛タン】



● **タン元**
「タン元」は牛たんの部位の中でも最も肉質が柔らかく、味が濃く、風味が豊かな部位です。

● **タン中**
タンのよく動かす部分で赤身の深い味わいと、歯ごたえが楽しめる旨みの詰まった部位です。

● **タン先**
「タン先」は赤身ならではのコリコリとした食感で味がもっとも濃い部分です。

どれだけ手間がかかろうと
一本一本店内串打ち



焼き上がり、味、食感全てを見極めて丁寧に手打ち。繊維を壊さぬよう、均一に火が通るように打つ一串はまさに匠の技。

**旨みを凝縮させた
熟成タン**



温度管理から湿度管理、熟成管理にいたるまで七十二時間熟成させた牛タンは旨みを閉じ込め、柔らかく、風味が豊かになります。

**職人だからできる
炭火焼き**



部位や大きさ、その日の状態によって、絶妙なタイミングで炭火焼きで焼き上げます。

肉刺し
Meat sashimi

赤兵衛の肉刺し

まずはコレ。リピート率急増！

ホカホカのご飯にのせて
ユッケご飯に！

※写真はイメージです。



特製ユッケダレ付
黒毛和牛ユッケ
1,000円
(税込1,100円)

一般に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。お子様、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をおひかえください。



北海道産
牛センマイ刺し **650円**(税込715円)

料理長自信の一品



熊本直送
馬刺し3点盛 **1,200円**(税込1,320円)

無料サービス
Free service

お店からのサービスです!!



白南蛮

仙台牛タンには欠かせない伝統味噌。甘みと唐辛子の旨みが最高



赤南蛮

韓国の良質な唐辛子と味噌を丹念に練り上げ、辛みの中に甘みのある青唐辛子を混ぜて仕上げた特製味噌

ピリ辛薬味
赤南蛮
白南蛮



牛タン串 塩 **440円** (税込484円) しっかりと熟成させ一本一本丁寧に塩を振り、希少なタン元を使った定番の逸品。まずはこれを！



牛タン串 タレ **440円** (税込484円) 牛タン串のために考え黒醤油を使ったタレにくぐらせて三度焼き。香ばしいタレの香りを。



一枚一枚手振りで味付けし、熟成させたタンを炭火でジューシーに。



牛タンのサクサクした食感がアクセントの自信の逸品。

牛タンコロケ **490円** (税込539円)



時間をかけて野菜とじっくり煮込んだ人気メニュー。

牛タン煮込み **540円** (税込594円)



ゴロゴロ牛タンの入った自家製ポテトサラダ **490円** (税込539円)
牛タンの食感とポテトサラダが良く合います。



牛タン焼き (小)(100g) **1,290円** (税込1,419円)

(中)(120g) **1,490円** (税込1,639円)

(大)(150g) **1,690円** (税込1,859円)

厚切り牛タン焼き (中)(140g) **1,690円** (税込1,859円)

(大)(180g) **2,140円** (税込2,354円)

コリコリ牛タン(100g) **1,190円** (税込1,309円)

ペッパー焼き (中)(合計110g) **1,490円** (税込1,639円)

ミックス焼き (大)(合計140g) **1,840円** (税込2,024円)

サガリ焼き (中)(120g) **1,390円** (税込1,529円)

(大)(180g) **1,740円** (税込1,914円)

ホルモン煮込み **490円** (税込539円)

国産豚の身厚のホルモンを特製出汁で丹念に炊き込みトロツと柔らかく煮ました。



イカ焼き **990円** (税込1,089円)

大きさにこだわった一夜干し。柔らかで一晩干し独特の旨みがやみつき。



骨の髄まで吸い尽くす

黒毛和牛テール焼き **890円** (税込979円)

北海道和牛のテールを6時間かけて煮込み炭火で香ばしく焼き上げ、甘口の特製タレで仕上げました。

実は「焼く」だけじゃない

北海道産の牛タンを贅沢に使った赤兵衛自慢のしゃぶしゃぶ。
ここでしか味わえない最高の牛タン。

牛タンしゃぶしゃぶ

(一人前) **1,800円** (税込1,980円)

追加お肉 **1,500円** (税込1,650円)

追加野菜 **500円** (税込550円)



道産牛タンを
存分に楽しむ!

道産豚を
存分に楽しむ!

道産肉を楽しむしゃぶしゃぶ

樽前湧水豚しゃぶしゃぶ

(一人前) **1,400円** (税込1,540円)

追加お肉 **1,100円** (税込1,210円) 追加野菜 **500円** (税込550円)

樽前山の伏流水と雄大な大地で大切に育てた豚です。臭みがなく、あっさりした脂身で高タンパク。



道産牛と日高昆布
こだわりのだし

毎日じっくり煮込んだテールスープを贅沢に使い、日高産の昆布でさらに旨みを追加。タンも豚も相性ばっちり。店主自慢の一品。

守り続けてきた 熟成技

Kimchi and pickle
キムチ・漬け物



白菜キムチ **400**円(税込440円)
自慢の自家製キムチです。

— 最高のこだわり手づくりキムチ —

塩を打ち、寝かせた白菜の一枚一枚に手作業でヤンニョムを塗り込みます。愛情込めて一つ一つ手作業で作っています。



カクテキ **400**円(税込440円)
特製タレと大根の食感が相性抜群。



キャベツキムチ **400**円(税込440円)
特製タレとキャベツの甘みがぴったり。



オイキムチ **400**円(税込440円)
さっぱりした味わい。



チャンジャ **300**円(税込330円)
ピリ辛でお酒によく合います。



野菜ソムリエが厳選した野菜



塩サラダ **440**円
(税込484円)
自家製のドレッシングで
サラダ菜と胡瓜を味付
けたサラダ。



トマトサラダ **400**円
(税込440円)
トマトサラダ専用のドレッシ
ングを使った甘口サラダ。



シーザーサラダ **550**円(税込605円)
レタスをたっぷり使ったシーザーサラダ。
野菜ソムリエのおすすめ。

Salad
サラダ



八時間ぐつぐつ煮込んだスープで作った

テールラーメン **840円**

(税込924円)

「テールスープ」とは、牛の尻尾(テール)を長時間かけて煮込んだスタミナ料理。欧米や韓国では古くから不老長寿、強壮によいとされ、スープの王様として親しまれてきました。特に韓国では、牛一頭から一本しかとれない貴重な部位として人気の栄養素材です。

麦飯・スープ
Boiled barley and rice, soup



テールスープ
490円(税込539円)

テールを8時間煮込みました。
コラーゲンたっぷり。



麦飯
290円
(税込319円)

とろろ
250円
(税込275円)



赤兵衛の「とろろ」に使用する長芋は道内の契約農家が愛情込めて作る長芋で、きめ細かで風味豊か。
粘り、香りともに最高の品質です。

とろろの
こだわり



程よい粘りと広がる豊かな甘味のある「道産米」を使用しています。

麦飯の
こだわり

ライスのおかわり無料!



写真は(中)です。



牛タン定食
麦飯・テールスープ付

1枚1枚手振りて味付けし、熟成させた、タンを炭火でジューシーに仕上げました。

【小】1,490円 (税込1,639円) 【中】1,690円 (税込1,859円) 【大】1,890円 (税込2,079円)



穂別の契約農家が愛情込めて作った栄養満点の長芋を使っています。

麦とろ定食 1,490円 (税込1,639円)

牛タン・麦飯・とろろ・テールスープ付



限定品

写真は(中)です。

通常の牛タンよりも厚切りに仕上げました。ジューシーで柔らかいです。

牛タン厚切定食 【中】1,890円 (税込2,079円)

厚切り牛タン・麦飯・テールスープ付 【大】2,340円 (税込2,574円)



写真は(中)です。

牛タン・ 【中】1,590円 (税込1,749円)

牛サガリ定食 【大】1,940円 (税込2,134円)

牛タン・牛サガリ・麦飯・テールスープ付



写真は(中)です。

牛サガリ定食 【中】1,590円 (税込1,749円)

牛サガリ・麦飯・テールスープ付 【大】1,940円 (税込2,134円)



写真は(中)です。

ミックス定食 【中】1,690円 (税込1,859円)

牛タン・和牛ステーキ・麦飯・テールスープ付 【大】2,040円 (税込2,244円)



とろろ 250円 (税込275円)

赤兵衛の「とろろ」に使用する長芋は道内の契約農家が愛情込めて作る長芋で、きめ細かくて風味豊か。粘り、香りともに最高の品質です。

とろろのこだわり



写真は(中)です。



北海道産豚タン定食

豚タン・麦飯・テールスープ付

【中】1,340円(税込1,474円)

【大】1,590円(税込1,749円)



写真は(中)です。



北海道産厚切豚タン定食

厚切り豚タン・麦飯・テールスープ付

【中】1,490円(税込1,639円)

【大】1,690円(税込1,859円)



写真は(中)です。



牛タンと豚タンの合盛り定食

牛タン・豚タン・麦飯・テールスープ付

【中】1,490円(税込1,639円)

【大】1,790円(税込1,969円)



写真は(中)です。



肉ざんまい定食

牛タン・牛サガリ・鶏せせり・麦飯・テールスープ付

【中】1,690円(税込1,859円)

【大】2,040円(税込2,244円)



名代牛タン
赤兵衛

千歳市末広3丁目1-2

TEL0123-22-2989

営業時間: (昼)AM11:00~PM3:00(LO.2:30)
(夜)PM 5:00~PM10:00(LO.9:30)



初代牛タン
赤兵衛

苫小牧市新中野町3丁目9-2

TEL0144-34-0089

営業時間: (昼)AM11:00~PM3:00(LO.2:30)
(夜)PM 5:00~PM10:30(LO.10:00)



炭焼牛タン
赤兵衛分店

苫小牧市沼ノ端中央3丁目8-10

TEL0144-53-2911

営業時間: (昼)AM11:00~PM3:00(LO.2:30)
(夜)PM 5:00~PM10:30(LO.10:00)



赤兵衛のお弁当

会議・研修、おもてなし、おみやげに



焼きたてをお持ち帰り



※写真は中です。



牛タン弁当
【中】1,690円(税込1,825円)
【大】1,890円(税込2,041円)



※写真は中です。



厚切り牛タン弁当
【中】1,890円(税込2,041円)
【大】2,340円(税込2,527円)



※写真は中です。

牛タン・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。

ミックス(牛タン・和牛ステーキ)弁当
【中】1,690円(税込1,825円)
【大】2,040円(税込2,203円)



※写真は中です。

豚タン

北海道産豚タン弁当
【中】1,340円(税込1,447円)
【大】1,590円(税込1,717円)



※写真は中です。

牛タン
合盛り
豚タン

牛タン・豚タン合盛り弁当
【中】1,490円(税込1,609円)
【大】1,790円(税込1,933円)



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)

牛タンといえばコレ!



野沢菜

野沢菜(100g) 290円(税込313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)
自家製白菜キムチ 400円(税込432円)
自家製カクテキ 400円(税込432円)
とろろ 250円(税込270円)
テールスープ(お弁当とセットで) 390円(税込421円)