

テーブルオーダーバイキング

# TABLE ORDER VIKING



みんなのおいしい顔が見たいから...

金剛園

〈焼肉食べ放題コース〉お席で注文食べ放題!

## 焼肉食べ放題コース

100分

ラストオーダー20分前

幼児(3~5歳)

無料

小学生

半額

65歳以上の方

500円引

※年齢を確認できるものをご提示ください。

### お気軽コース!

定番メニューが豊富に揃ったお得なコース!

100品コース

専用別メニューよりお選びください。

3,180円

(税込3,498円)

### イチオシコース!

ちょっと贅沢な厳選メニューがたっぷり!

コンゴウエンコース

全150品

本メニューよりお選びください。

3,680円

(税込4,048円)

### 特選コース!

本メニューにプラスして特選メニューがたくさん!

プラチナコース

全160品

本メニューよりお選びください。

4,180円

(税込4,598円)

## 飲み放題コース

100分

ラストオーダー20分前

※飲み放題だけのご利用はできません。

生ビールも酎ハイもカクテルも  
ぜ〜んぶ飲み放題

1,480円

(税込1,628円)

ソフトドリンク  
ぜ〜んぶ飲み放題

440円(税込484円)

幼児(3~5歳)

無料

小学生

半額

### 金剛園の食べ放題ルール

- 食べ放題は、皆さま全員が同じコースをご注文ください。
- ラストオーダーは80分後となります。
- コース内のお好みの商品をご注文ください。  
(同一商品は一度に人数分でご注文いただけます。)

※食べ残しの料理は追加料金をいただきます。

※残された商品のお持ち帰りはできません。

### 食品アレルギーについて

当店では、醤油由来の小麦を含む製品をすべてのラインにおいて調理しております。卵、乳、そば、えび、かに、落花生につきましてはマークにて表示しております。アレルギーのお客様はご注意ください。

当店では品質管理を徹底しておりますが、保健所の指導により

①生肉を網にのせる際に備え付けのトングをご利用ください。

②生肉に触れた箸でのお食事は控えてください。

③肉は十分に加熱してお召上がりください。

みなさまのご協力をお願い申し上げます。



たまご



乳



そば粉



えび



かに



小麦粉



落花生

# 私達の原点はココからです。



## 沿革

昭和60年4月 苫小牧新中野町で営業開始  
平成3年10月 初代牛タン赤兵衛本店オープン  
平成7年12月 日新ショッピングモールに日新店オープン  
平成11年9月 金剛園沼ノ端店(ろまん亭)オープン  
平成13年3月 金剛園mimai亭オープン  
平成15年 金剛園日新店から金剛園だんらん亭へ名称変更  
平成15年7月 とんかつかつや千歳店オープン  
平成17年6月 農林水産省主催「第十三回優良フードサービス事業者等表彰 地域貢献部門総合食料局長賞」を受賞  
平成19年10月 全国焼肉料理コンテスト優勝  
平成20年7月 金剛園あみやきやオープン  
平成21年5月 金剛園ホルモン舗オープン  
平成22年10月 全国焼肉料理コンテスト優勝  
平成24年3月 牛たん炭焼赤兵衛(千歳市)オープン  
平成24年3月 第20回優良外食産業表彰  
地産地消推進部門  
農林水産大臣賞受賞  
平成24年9月 日本野菜ソムリエ協会認定レストラン(本店)  
平成25年10月 かつや北海道苫小牧店オープン  
平成26年9月 食品衛生優良知事賞受賞  
平成27年4月 炭火焼肉金剛園千歳店オープン  
平成27年11月 「トマトカルビ」商標登録認可  
平成27年11月 牛たん炭焼赤兵衛恵庭店オープン  
平成27年12月 金剛園ホルモン舗(恵庭市)を炭火焼肉金剛園恵庭店へ名称変更し移転オープン

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「みんなのうれ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。

その間、順風満帆とはいえませんでした。お客様に支えられて今日まで来ることができました。

当時お子様だったお客様が、ご結婚され新しいご家族と一緒に来店されるようになりました。これからも「本日開店」の気持ちを常に心がけ、様々な時代の変化があろうとも変わらない金剛園の想いです。

## 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、何十回もの試作のうえ辿り着いたのが、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頂けます。



# 代々引き継がれる**技**



## 全国焼肉コンクール

### 二度に渡る優勝の看板に偽りなし!

平成19年、22年と2度に渡り、全国焼肉協会主催のコンクールにて優勝を受賞いたしました。全国から選ばれた焼肉店の北海道代表として出場し、味・技術が高く評価され優勝しました。

### 超難関試験!焼肉ソムリエが居るお店!

全国焼肉協会(東京)が認定する焼肉のプロ検定で、幅広い知識が要求される合格率28%の難関試験です。



## 全て**自社管理**だから商品に責任をもてるんです。

金剛園では、黒毛和牛一頭買いと人気のある部位についてはパーツでの仕入をしています。一頭買いは選び抜いた最もいい状態の黒毛和牛を選び、温度管理を行い熟成させて、より旨味を引き出して使用しています。パーツでの仕入についても、品質、安全には手を抜かず、熟成させて、うまみを引き出した処でご提供をしています。品質管理は自社工場にて、熟練の工場長が行っています。だからお肉に旨味があり、高品質が保たれます。

### 肉の目利き・仕入れ



熟練した職人が納得いくまで吟味し、本当に自信を持ってお勧めできる厳選素材のみを仕入れております。

### 職人の肉捌き



調理に携わって20年以上の熟練職人が責任をもってお客様に美味しく安全な商品をご提供致します。肉の部位によって切り方、タレとの調合を考えて調理しています。

### 衛生・管理



セントラルキッチンと店舗の設備や器具の衛生状態には常に細心の注意を払い、定期的に厳しい検査を実施しています。例えば、拭き取り検査で、基準を満たしているかどうかのチェックをしています。

### 最新の技術・管理



金剛園は、全国焼肉協会の理事店ということもあり、全国の焼肉の最新の技術や管理、情報などを活かして、運営しております。

# コンゴウエンコース

# プラチナコース

どちらのコースでもご注文いただけます。

# 金剛園プレミアム7

金剛園の食べ放題メニューで必ず食べていただきたいオススメ商品

- 一品料理
- 揚げ物
- 焼肉盛り合わせ  
やみつきオイル焼き
- こりこりタン  
濃厚タレ焼肉
- 厚切熟成  
カルビロースハラミ
- 新鮮ホルモン
- 鶏豚シンギスカン  
焼き野菜海鮮
- キッズメニュー
- ご飯物  
スーパークップ
- 冷麺・麺類
- スイーツ



他にも好みのタレも選べます

- ①ポン酢 ②ワサビ醤油 ③ゴマ塩ニンニク ④ガリバター醤油 ⑤一味

全15品

バラエティー豊かな選べるサラダ!  
※季節により内容が変わります。



※店舗によって異なります。

オススメ商品  
プレミアム7

サラダバー  
キムチナムル

一品料理

揚げ物

焼肉盛り合わせ  
やみつきホイル焼き

こりこりタン  
濃厚タレ焼肉

厚切熟成  
カルビロースハラスミ

新鮮ホルモン

鶏豚シンキスカン  
焼き野菜海鮮

キッズメニュー

ご飯物  
スーパークッパ

冷麺・麺類

スイーツ

## 野菜ソムリエ厳選の [名物サラダバー]

金剛園は野菜ソムリエの資格を得て、安全で新鮮な野菜をしっかり選び抜いています。



野菜ソムリエ/須藤 皓行



新鮮レタス

コーン

フルーツ

ブロッコリー

ライチ

マカロニ

もやしナムル

ミニトマト

ポテトサラダ

塩キャベツ

白菜ナムル

ナポリタン

春雨

枝豆

コーヒゼリー

## [自家製キムチ]

金剛園は開業当初から特にキムチにはこだわりを持っています。  
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。



キムチ盛り

白菜キムチ

キャベツキムチ

カクテキ

オイキムチ

## [ナムル]

毎日引き継がれた技で、野菜に最も適した味付けでお出ししています。



ナムル盛り



もやしナムル

ほうれん草ナムル

大根ナムル

オゾンオチェムツム  
(裂きイカの甘辛和え)

ぜんまいナムル

人参ナムル

# [一品料理]

お酒のあてや箸休めに。  
なくてはならない定番サイドメニュー。

オススメ商品  
プレミアム7  
サラダバー  
キムチナムル  
一品料理  
揚げ物  
焼肉盛り合わせ  
やみつきホイル焼き  
こりこりタン  
濃厚タレ焼肉  
厚切熟成  
カルビロースハラミ  
新鮮ホルモン  
鶏豚シンギスカン  
焼き野菜海鮮  
キッズメニュー  
ご飯物  
スーパークップ  
冷麺・麺類  
スイーツ

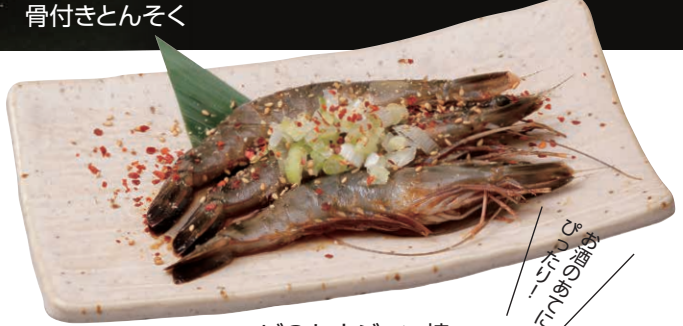


「コリコリ」  
たっぷり！

骨付きとんそく



ウインナー



エビのセウジャン焼  
ぜひ食べていただきたい韓国グルメ！  
エビを醤油ベースのタレに漬けて熟成させました。



チヂミ焼き



ソースはどちらか選べます

チヂミボール

チーズ

ハニーマスタード

もちもちとした本格的な  
チヂミのおいしさを  
そのまま丸く焼きました。



とろけるチーズチヂミ



トック (韓国餅)

お子様にも  
人気です！



明太チヂミ



オジンオチェムツチム  
(裂きイカの甘辛和え)



パジョリギ (ネギの和え物)



# [揚げ物]

お子様も楽しめるよう  
バラエティ豊かに揃えました。



ジューシーから揚げ  




※写真はイメージです。  
ナンコツから揚げ  



サクサクチキンナゲット  



チチミボール   
ソースはどちらか選べます

チーズ  
ハニーマスタード  
もちもちとした本格的なチチミのおいしさをそのまま丸く焼きました。



クンマンドゥ(韓国揚げ餃子)  
具がたっぷりでもっちり食感の韓国餃子。ピリ辛ダレでお楽しみください。



サクサク熱々!揚げたてコロッケ  
サクッとカニクリームコロッケ  



お餅のようでお餅じゃない!  
もっちりいもち 



ふわふわ!熱々!人気のたこ焼き  
カリッふわたこ焼き  



お子様にいかが?定番ポテトフライ  
ポテトフライ  
※写真はイメージです。

# [フレーバーポテト]

※写真はイメージです。

揚げたて、ホクホクのおいしさ。  
自分好みの味で楽しもう!

選べるフレーバー



オススメ商品  
プレミアム7  
サラダバー  
キムチナムル  
一品料理  
揚げ物  
焼肉盛り合わせ  
やみつきホイル焼き  
こりこりタン  
濃厚ダレ焼肉  
厚切熟成  
カルビロースハラミ  
新鮮ホルモン  
鶏豚シンギスカン  
焼き野菜海鮮  
キッズメニュー  
ご飯物  
スーパークップ  
冷麺・麺類  
スイーツ

オススメ商品  
フレミアム7  
サラダバー  
キムチナムル  
一品料理  
揚げ物  
焼肉盛り合わせ  
やみつきホイル焼き  
濃厚タレ焼肉  
厚切熟成  
カルビロースハラミ  
新鮮ホルモン  
鶏豚シンギスカン  
焼き野菜海鮮  
キッズメニュー  
ご飯物  
スーパークップ  
冷麺・麺類  
スイーツ

# [焼肉盛り合わせ]

いろいろな味や食感が楽しめるよう  
バラエティ豊かに揃えました。

## 盛り合わせタレ 牛



ロース

カルビ

中落ちカルビ

いろいろ楽しめる!  
あれこれ食べ比べ!

## 盛り合わせ塩 豚



豚直腸

豚ガツ

豚タン

## 盛り合わせ味噌 鶏



牛

牛ホルモン

鶏レバー

豚直腸

## 鶏もも食べ比べ!



塩

赤唐辛子

黒胡椒

## トントロ食べ比べ!



塩

赤唐辛子

黒胡椒

大好き!

# [やみつきホイル焼き]



甘いコーンとバター  
の風味がぴったりマッチ

じゃがいもと明太子の  
コラボレーション



コーンバターホイル焼き



じゃが明太バターホイル焼き



# こりこり[タン]

職人が厳選したタンを絶妙な厚さにカット。  
定番牛タンと独特の歯ごたえで牛タンに負けない旨さの豚タンをどうぞ。



※写真はイメージです

他にも好みのダレも選べます

- ①ボン酢 ②ワサビ醤油 ③ゴマ塩ニンニク ④ガリバター醤油 ⑤一味



ザク切り赤タン〈ダレ・塩〉



豚タン〈ダレ・塩〉

# 癖になる[濃厚ダレ焼肉]

**黄** 濃厚味噌ダレでご飯が進む！  
濃厚「味噌ダレ」焼肉

豚味噌ホルモン    牛味噌ホルモン    鶏味噌レバー

**緑** 爽やかハーブがアクセント！  
薫る「バジルダレ」焼肉

バジルトントロ    バジルホルモン    バジル鶏もも

**黒** ピリ辛胡椒ダレが食欲をそそる！  
刺激「黒胡椒ダレ」焼肉

黒胡椒牛ホルモン    黒胡椒トントロ    黒胡椒鶏もも

**赤** この辛さがクセになる！  
旨辛「唐辛子ダレ」焼肉

炎の鶏もも    炎のザク切り赤タン    炎の豚カルビ

# [厚切熟成]

他にお好みのタレも選べます  
①ポン酢 ②ワサビ醤油 ③ゴマ塩ニンニク  
④ガリバター醤油 ⑤一味

**特選**  
**ドラゴンハラミ**  
タレ・塩

希少な部位を贅沢に厚切りカット。職人の技が光るタイヤモンドカットで自家製のタレがしっかりと絡み合う！



**特選**  
**熟成ロース**  
タレ・塩

一枚の肉で違う美味しさが楽しめる。厚切りなので肉の旨味がしっかりと味わえます。



# [カルビ・ロース・ハラミ]

他にお好みのタレも選べます  
①ポン酢 ②ワサビ醤油 ③ゴマ塩ニンニク  
④ガリバター醤油 ⑤一味

一番人気の定番カルビからひと味違ったカルビ、希少部位のサガリまで、こだわりの逸品です。

焼肉といえどコレ!



カルビ〈タレ・塩〉

希少なカルビです!



中落ちカルビ〈タレ〉

サツと軽く焼いてどうぞ!

とろとろける!



焼きしゃぶカルビ〈焼きしゃぶタレ・塩〉

女性に大人気!



トマトカルビ〈トマトカルビタレ〉

**トマトカルビ**  
金剛国  
【商標登録商品】

ヘルシーな人気部位!



牛ロース〈タレ・塩〉

人気急上昇!



やわらかハラミ〈タレ・塩〉

焼肉によく合います!



パジヨリギ (ネギの和え物)

# [新鮮ホルモン]

美味しさにこだわった自慢のホルモン、種類も豊富で、選べる楽しさがいっぱいです。

## 創業以来手洗い一筋

創業時よりホルモンは手洗いにこだわっています。丹精込めて丁寧に手洗いすることで、ホルモン独特の臭みを取り、プリプリとした食感が生まれます。



「ホルモン苦手な方でも好きになる」  
さっぱり **柑橘塩**と  
酸味の利いた黄金の洗い出汁<sup>だし</sup>で食べる  
**とろホルモン**  
脂たっぷりの腸の旨みが  
びっくりする程極だちます！

ホルモンといえばコレ！



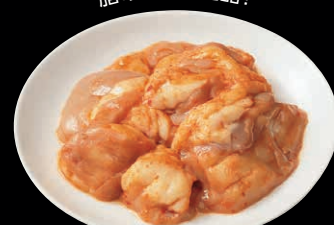
豚味噌ホルモン

コリコリ食感！



国産豚塩ガツ

脂の旨みは絶品！



牛ホルモン〈タレ・塩〉

定番ホルモンを塩味で！



国産豚塩ホルモン(直腸)

鉄分たっぷり！



鶏レバー〈タレ・塩〉

直腸と胃のふたつの食感！



豚塩ホルモンミックス(直腸・胃)

ビタミンたっぷり！コリコリ食感！



厚切りハツ



自家製  
洗い出汁

※写真はお召し上がり方イメージです。

自家製オリジナルの  
魔法の粉が  
たっぷり！！



オススメ商品  
プレミアム7  
サラダバー  
キムチナムル  
一品料理  
揚げ物  
焼肉盛り合わせ  
やみつきホイル焼き  
こりこりタン  
濃厚タレ焼肉  
厚切熟成  
カルビロースハミ  
新鮮ホルモン  
鶏豚シンギスカン  
焼き野菜海鮮  
キッズメニュー  
ご飯物  
スーパークッパ  
冷麺・麺類  
スイーツ

# [鶏]



他にお好みのタレも選べます

- ①ボン酢 ②ワサビ醤油 ③ゴマ塩ニンニク
- ④ガリバター醤油 ⑤一味



鶏ナンコツ〈タレ・塩〉



鶏もも〈タレ・塩〉

# [豚]



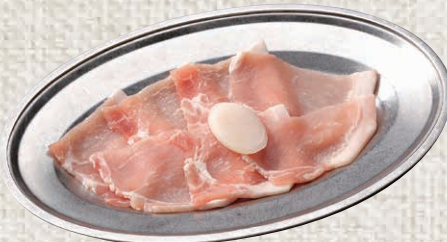
デジカルビ 贅沢に厚切りにした豚バラを特製のヤンニョンが美味しさを引き立てます。



ヤンニョン  
薬念サガリ〈豚サガリ使用〉  
特製の薬念(ヤンニョン)で揉み込んだ濃厚、ピリ辛が食欲をそそります。



豚カルビ〈タレ・塩〉



豚ロース〈タレ・塩〉

お肉と野菜はヘルシーパートナー



厚切り豚カルビ〈タレ・塩〉



トントロ〈タレ・塩〉



サンチュ

※写真は食べ方イメージです。



# [ジンギスカン]

北海道ならやっぱりコレ! 栄養豊富な開拓の味が旨い!



# [焼き野菜・海鮮]



野菜盛り



しおたま焼き



イカ焼き

## 焼き野菜

- 野菜盛り ●しおたま焼き ●長ねぎ
- かぼちゃ ●ピーマン ●しいたけ
- キャベツ

## 海鮮焼き

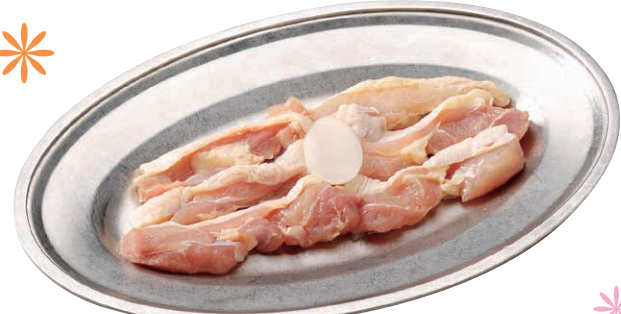
- イカ焼き ●エビ焼き ●ホタテ焼き

# [キッズメニュー]

お子様が大好きなメニューを集めました。お子様の笑顔が焼肉を一層楽しくおいしくしてくれます。



カルビ (タレ・塩)



鶏もも (タレ・塩)





ジューシーから揚げ  




ウインナー  



サクサクチキンナゲット   \*



コーンバターホイル焼き 



雪見だいふく   \*



つるつるうどん





ポテトフライ \*写真はイメージです。





プチたい焼き



ババロアシューアイス  



カリッふわたこ焼き  

オススメ商品  
プレミアム7

サラダバー  
キムチナムル

一品料理

揚げ物

焼肉盛り合わせ  
やみつきホイル焼き

濃厚タレ焼肉  
こりこりタン

厚切熟成  
カルビロースサガリ

新鮮ホルモン

鶏豚シンギスカン  
焼き野菜・海鮮

キッズメニュー

ご飯物  
スープ・クッパ

冷麺・麺類

スイーツ

# [ご飯もの] 焼肉に一番合うお米 『国産米』

日本では、たくさん品種のお米が作られています。その地域の気候や風土に合わせて常に品種改良が行なわれており、今では300以上もの品種の米が作られるようになりました。全国の「特A」ランクの銘柄米の中から、産地やその年の気候、作況などを見ながら厳選しています。



厳選国産米!

玉子とピリ辛肉そぼろ!



そぼろごはん

韓国海苔の旨味と濃厚玉子!

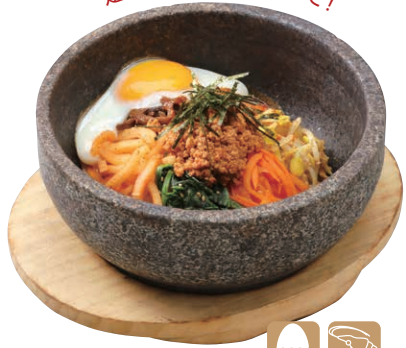


韓国のりごはん



ライス(大)(中)(小)

定番の美味しさを熟々で!



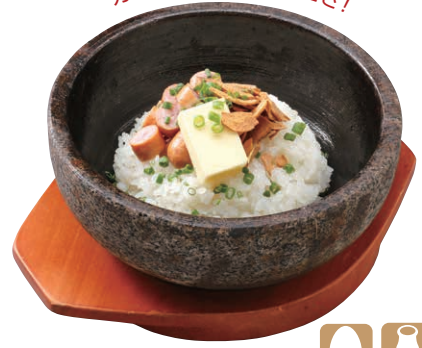
石焼きビビンバ

とろけるチーズと玉子の欲張りカレー!



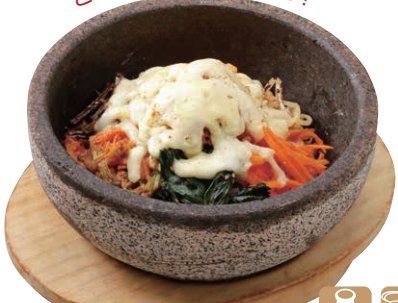
石焼きチーズカレー

ガーリックとバターの旨さ!



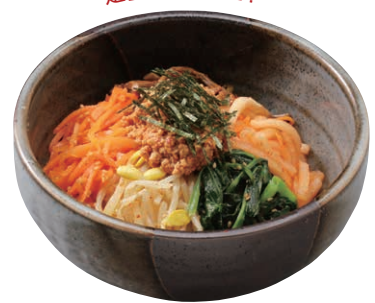
石焼きガーリックバターライス

とろけるチーズがたっぷり!



石焼きチーズビビンバ

定番の美味しさ!



ビビンバ

カリッと香ばしい!



焼きおにぎり

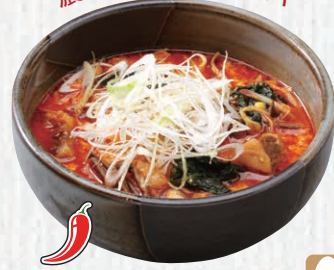
## じっくりコトコト煮込んだ濃厚スープ



## [クッパ]

- [クッパ]
- クッパ
  - 岩のリクッパ
  - ユッケジャンクッパ

濃厚旨味の定番クッパ



ユッケジャンクッパ(味噌)

## [スープ]

濃厚辛味の定番スープ



ユッケジャンスープ

さっぱりとした優しいおいしさ



玉子スープ

わかめの食感がおいしい



わかめスープ

海の香りと食感がおいしい



岩のりスープ

# [ 麺類 ]

メにも中間にもやっぱり食べたい麺料理。  
自家製スープでこだわった本格麺類。



冷



最後の一滴まで飲み干したくなる! 金剛園特製冷麺



温



カルビたっぷりのヒリ辛ラーメン! カルビラーメン

シメは麺々に本気で応えます!



冷



辛旨キムチ冷麺  
ピリッとさっぱり、癖になる美味しさ。



冷

岩のり冷麺  
岩のりとネギの風味が旨い!



温

つつるうどん  
つつるとさっぱりシコシコどんが旨い!



温

岩のり醤油ラーメン  
岩のりと醤油が相性ぴったりの旨さ!



温

辛ラーメン  
辛いけど旨い/癖になる逸品!



オススメ商品  
プレミアム7  
サラダバー  
キムチナムル  
一品料理  
揚げ物  
焼肉盛り合わせ  
やみつきホイール焼き  
こりこりタン  
濃厚タレ焼肉  
厚切熟成  
カルビロースサガリ  
新鮮ホルモン  
鶏豚シンキスカン  
焼き野菜・海鮮  
キッズメニュー  
ご飯物  
スープレックッパ  
冷麺・麺類  
スイーツ

オススメ商品  
プレミアム7  
サラダバー  
キムチナムル  
一品料理  
揚げ物  
焼肉盛り合わせ  
やみつきホイル焼き  
こりこりタン  
濃厚タレ焼肉  
厚切熟成  
カルビロースサガリ  
新鮮ホルモン  
鶏豚シンギスカン  
焼き野菜海鮮  
キッズメニュー  
ご飯物  
スー・クッパ  
冷麺・麺類  
スイーツ

# [スイーツ]

バリエーション豊かなジェラートと人気のスイーツを揃えました。

## 手作りジェラートバー

楽しさいっぱい、選べるジェラート!



※写真はイメージです

## アラカルト

金剛園が選んだ人気のスイーツ揃えました!



ババロアシューアイス



雪見だいふく



プチたい焼き