



石焼黒毛和牛焼肉
きかんわ
創業一九九五年

～日本に1軒しかない焼肉店へようこそ～

なぜ、当店は日本に1軒しかない焼肉店なのかー

その理由は、焼肉の美味しさを決める要素「**肉質・熟成・タレ・焼き・塩**」を、オーナーシェフ自ら25年以上かけて独自に研究した結果、今の味があるから。

他では真似できない美味しさと感動をお届けすることをお約束いたします。

最高の肉質を、極限までおいしくしてご提供することこそが、焼肉きかんわのスタイルです。おいしい焼肉のためなら手間暇をいとわない職人でありたい、そして「この焼肉じゃないと、ダメだ。」という方「だけ」のために仕事をしていきたいのです。

なお、お客様お一人お一人に最高の状態でお料理をお出しするため、**1日限定10組様**までといたします。ご予約の方を優先しておりますのでご了承ください。

昔ながらの一丁漬け（ご注文毎にもみだれをお肉に漬け込む伝統手法）にこだわる当店では、タレのお味は**うす味・基本味・濃い味**のいずれかを自由にお選びいただけます。

それでは、**A5等級**を中心とした最高級の**黒毛和牛熟成肉**を、焼き網の頂点である「**石網**」で焼き上げ、お肉の旨み・香り・食感を存分にお愉しみくださいませ。



1953年生まれ、京都市出身。
独学で焼肉を研究し、1995年に独立。
趣味は料理、釣り、温泉巡り。

～焼肉を愛する店主よりご挨拶～

数ある飲食店の中から、石焼黒毛和牛焼肉「きかんわ」にご来店いただき誠にありがとうございます。

お肉料理は全て、25年以上のキャリアを持つ私自ら、真心をこめて調理いたします。

本場韓国焼肉と私のルーツである京の味を融合した味付けがモットーです。お好みやご要望にもお応えできるので、気兼ねなくお申し付けくださいませ。

オーナーシェフ 松井 勝

美味しさへの

五つのこだわり

- 一、肉質：最高級A5の黒毛和牛
- 二、熟成：30〜60日間の低温熟成
- 三、タレ：作り置きしない『もみだれ』
- 四、焼き：究極の焼き網『石網』
- 五、塩：ホワイトクリスタル岩塩

こだわり1、肉質

25年以上の経験から
ブランドにとられない
A5ランク黒毛和牛

この道25年以上の経験から目利きされるお肉は、A5ランクが中心の最高級黒毛和牛。ブランド牛にとられず、値段以上に価値のある本当に美味しい黒毛和牛のみ仕入れています。とりわけ、サシ(霜降り)の入り方、脂身の色、肉の締まりが良いお肉を厳選しております。

こだわり2、熟成

30〜60日間寝かせて
旨みを5〜6倍に高める

熟成

「熟成」によりお肉の旨み成分は5〜6倍に高まります。肉質を見極めた上で、店内にて30日〜60日間熟成をかけた黒毛和牛は、旨み・風味・食感が飛躍的に高まります。

温度と期間が 熟成の質を決める

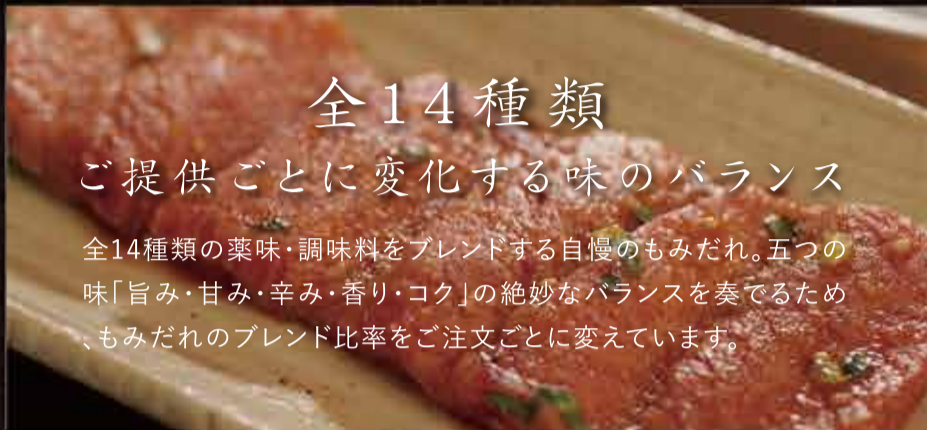
徹底した低温管理に加え、熟成期間を30〜60日間と幅をもたせています。「肉質・部位・鮮度」に応じて、熟成度合いを見極めることが大切です。

熟成したお肉は、お肉を焼いた際に、芳醇な香り成分を生み出し、香ばしさがますます高まります。



熟成により美味しくなる理由は、お肉自身もつ酵素が、旨み成分のアミノ酸を増やすためです。

五つの味が昇華する



全14種類

ご提供ごとに変化する味のバランス

全14種類の薬味・調味料をブレンドする自慢のもみだれ。五つの味「旨み・甘み・辛み・香り・コク」の絶妙なバランスを奏でるため、もみだれのブレンド比率をご注文ごとに変えています。

こだわり3、タレ

ご注文ごとにブレンドする
もみだれ

お肉を極上のタレ味に仕上げるのが、秘伝の「もみだれ」です。作り置きは一切せず、ご注文ごとに丁寧に漬け込みます（一丁漬け）。肉質とお客様の嗜好に合わせて、もみだれの味付けをアレンジします。

こだわり4、焼き

研究の末、たどり着いた石網

- 金網 | 直火に近いので、焦げつきやすく、肉質を硬くしやすい。
- 鉄網 | 焼きムラが出やすく、肉をふっくら焼き上げるのが難しい。
- 石網 | 焦げつきにくい上に、素材の内部までじっくりと均一に火入れでき、ふっくら香ばしく焼き上がる。

焼き網の頂点 石網

創業時1995年から採用している「石網」。石穴・熱伝導・遠赤外線という3つの優れた特長をもつ石網が、お肉をふっくらジューシーかつ香ばしく焼き上げます。

石網だからこそふっくらジューシー

石穴

石穴が余分な脂を落とし、水分を適度に蒸発させます。これにより、旨みを中心に閉じ込めたまま香ばしく焼き上げます。

熱伝導

石網は熱伝導が低いため、じっくり熱を通すことができ、ムラなくやわらかな食感となります。

遠赤外線

石網から発せられる遠赤外線効果により、肉の芯までしっかりと火入れでき、ふっくらジューシーに焼き上がります。

※無煙ロースターなので匂いが気になりません。

こだわり5、塩

ドイツ

地下数百メートルより
ホワイトクリスタル岩塩



2億3千万年前、太古ドイツにあった海が塩湖となり、そこから採掘された最高級の塩が「ホワイトクリスタル岩塩」です。

海水塩よりもミネラルバランスに優れ、旨みが強いながらもマイルドな風味は、お肉の味わいを極限まで引き出してくれます。

二つのミルで
部位ごとに引き出す

旨み。

粗挽きと細挽きの2種類のミルを使い分けて、岩塩を振りかけております。長年の経験の中から、肉の部位や個体の状態に合わせてその配合を調整することで、より一層肉の旨みを開花させることができます。



※全て税込価格です。

シャトー ブリアン *Chateaubriand*

一番美味 45日熟成
幻の黒毛A5特選
シャトーブリアン ※時価

美味しさに思わずうっとりする…凝縮された旨みと、信じられないほどのやわらかさに感動を覚えるはず。フィレの真ん中であって、肉質の最も良い部分がシャトーブリアン。黒毛和牛1頭から1kgもとれないほど希少であり最高級です。中でもA5ランクは、市場でも滅多に手に入らない代物。赤身でありながら、牛肉の中で最もやわらかい特別なお肉で、まろやかな品のある味わいです。長期低温熟成により、旨み・コク・香り・食感を極限まで高めた逸品をどうぞ。

数量限定 45日熟成
黒毛和牛特選上フィレ肉 4570

まさに赤身肉の頂点。滋味深い赤身の旨みと、箸でほぐれるほどやわらかな食感を愉しめます。極上赤身は焼き色がついたら食べ頃です。

お肉盛合せ

一番人気
希少部位おまかせ3種盛り
【150g】(岩塩) 5670

牛一頭からごくわずかしか取れない最高級A5ランク希少部位の中から、その日一番の美味しい部位を厳選。岩塩でお肉の旨みを存分に味わって下さい。

- ・30日熟成 黒毛A5特選ザブトン【50g】
- ・45日熟成 黒毛A5特選カイノミ【50g】
- ・30日熟成 黒毛A5特選上サガリ【50g】

※上記3種は変更の可能性あり



A5黒毛和牛
熟成肉のおまかせ
贅沢盛り(タレ) 11270

- ・30日熟成 黒毛A5上カルビ 2人前
- ・30日熟成 黒毛A5上ロース 2人前
- ・30日熟成 厚切り黒毛A5上ハラミ



厳選肉のおまかせ満腹盛り 8470

- ・塩タン 2人前
- ・30日熟成 黒毛A5カルビ 2人前
- ・45日熟成 黒毛A5赤身肉 2人前

希少部位

※全て税込価格です。



おすすめ 30日熟成
黒毛A5特選ザブトン
【50g】(岩塩) 1970

気品さえ感じる最上位の肩ロース肉。霜降り
が本当に美しい希少部位です。とろける食感、
コクのある味わい、赤身と脂身のバランス、品
のある後味、どれをとっても文句のつけようが
ありません。

45日熟成 黒毛A5特選カイノミ
【50g】(岩塩) 1970

驚きのやわらかさ!フィレの上品さとカルビの旨みをもつ万能
の希少部位。



数量限定 30日熟成 黒毛A5
特選ミスジ【50g】(岩塩) 2170

雪のような優しい口どけを味わえる超希少部位。繊細な
脂の甘みと、さらっとした旨みが溶け合う霜降り肉です。

30日熟成 黒毛A5特選上サガリ
【50g】(岩塩) 2170

赤身が美味しいハラミ系の超希少部位。ヘルシーでやわらか
な通の味わい。(牛一頭から取れる量/約1.5kg)

特選リブロース



60日熟成
大判の黒毛A5特選リブロース
【150g】 4470

30日熟成
極上霜降りの黒毛A5特選
ザブトンステーキ【150g】 5470

30日熟成 厚切り黒毛A5特選
サーロインステーキ【200g】 6470

数量限定 30日熟成 一度も冷凍しない
黒毛A5特選(生)サガリ【100g】 4870

赤身系の希少部位サガリを、一切冷凍せずに生で。
最高潮に達した赤身肉の旨みをどうぞ。

特選生サガリ

人気 熟成タンおまかせ4種盛り 6370

- ・30日熟成 黒毛A5特選タン元
- ・30日熟成 黒毛A5特選タン中
- ・30日熟成 黒毛A5特選タン先
- ・30日熟成 黒毛A5特選タン下

おすすめ 30日熟成 究極のトロタン、黒毛
A5特選タン元(薄切りor厚切り) 4370

黒毛和牛1頭から約2人前しかとれない最高の霜降り熟成タン。
他のタンは食べられなくなるほど美味しいです。





塩タン

※全て税込価格です。

一番名物 30日熟成

ネギ黒毛A5特選上塩タン 2770

最高級A5黒毛和牛のタンを使用。牛一頭から約0.7kgしか取れない希少部位で、霜降り度は格別です。1ヶ月間じっくり熟成することで、旨みと風味がグッと増し、やわらかな食感に!極上の熟成タンは、全7種をブレンドの特製ネギ塩と相性ぴったり。

人気 ネギ塩タン 1670

大人気のネギ塩タン。プリプリで良質なタンの上に、常連さんも太鼓判を押す、秘伝のネギ塩をたっぷりのせました。



オーナー直伝!ネギ塩タンの美味しい焼き方



1 ネギ塩をタンで包んで、半折にします。



2 石網の上で片面をさっと焼きます。



3 裏返してもう片面を焼いて完成です。

2倍厚切り塩タン 2370
塩タン 1270

30日熟成 黒毛A5
特選上塩タン 2370

30日熟成 黒毛A5特選
上タン先(タレ) 2570

30日熟成 極厚の黒毛A5特選
上塩タンステーキ (厚切り2カット) 2470

おすすめ 極厚のマンゴータン
(超厚切り1カット) 2270



カルビ

30日熟成 黒毛A5特選
上カルビ (岩塩orタレ) 2770

30日熟成させたバラ肉の最高峰、A5等級の黒毛和牛カルビ。網目状の美しいサシが入り、見た目にもゴージャスです。口に入れた瞬間、ブワッと脂の旨み(甘み)が広がり、余韻がいつまでも残ります。かといって、脂にしつこさはなく、さらっとした美味しさはまさに絶品。濃厚でコクがあり、旨みと香りが抜群の極上カルビは、一度食べたらかきっとやみつきになるはず!

人気 30日熟成 黒毛A5上カルビ(タレ) 2270

上質な黒毛和牛カルビの旨みと脂の甘みに舌鼓。低温熟成により旨みは格段に濃くなり、とろけるようなやわらかさに。

30日熟成 黒毛A5カルビ(タレ) 1470

定番の黒毛和牛カルビ。全14種をブレンドした秘伝の「もみだれ」は、肉質や季節、お客様の好みに合わせた味付けにします。

30日熟成 黒毛A5特選上カルビ焼きすき
(タレ/新鮮な卵黄付き) 2870



ロース



30日熟成

黒毛A5特選上ロース

(岩塩orタレ)

2770

最高級A5ランクの黒毛和牛ロースは、お肉らしい美味しさを上品に愉しめる大人の霜降り肉。後味がスキッとする脂の旨み(甘み)は極上ロースならではの。赤身と脂身の洗練されたバランスは見た目にも美しいです。1ヶ月間じっくり熟成させた極まる旨みと香りを存分に味わってみてください。



30日熟成

石しゃぶ黒毛A5シルクロース

(岩塩)

2370

極薄切りロースをさっと炙って。ポン酢だれに付けて、さっぱり味わう逸品です。

おすすめ 30日熟成

黒毛A5シルクロース焼きすき

(タレ/新鮮な卵黄付き) 2470

極薄切りロースのすき焼き風。

セットの新鮮な卵黄にからめてどうぞ。

人気 30日熟成 黒毛A5上ロース(タレ)

2270

45日熟成 黒毛A5赤身肉(モモ肉/タレ)

1570

ハラミ

※全て税込価格です。

数量限定 30日熟成 厚切り黒毛A5

特選上ハラミ(岩塩orタレ)

2870

最高級A5黒毛和牛の特選ハラミは極々希少!ヘルシーな赤身の濃い旨みと、やわらかな舌触りを愉しめるのは熟成ハラミならではの。絶妙なサシ具合により、とろりとした食感に。リピーターが後をたたない理由は、一度食べたらわかります。

人気 30日熟成

厚切り黒毛A5上ハラミ(タレ) 2470

上質なA5黒毛和牛の熟成ハラミは、当店を訪れたら必ずご注文されるお客様多数。内臓肉とは思えないほど柔らかく、クセになる美味しさが特徴です。高タンパク低カロリーで、女性からも圧倒的な支持を得ている、シェフ自慢のお肉。



内臓

ミノ(タレ)

1170

おすすめ

特選上ミノ

(岩塩orタレ)

1470



人気

焼き黒毛上レバー

(タレ)

1470



焼き物

※全て税込価格です。



国産スルメイカ焼 (100g/タレ) 970
 北海道産ホタテ焼 (4ヶ/タレ) 970
 ぷりぷりエビ焼 (3尾/タレ) 970



国産焼き野菜5種盛合せ 870
 (キャベツ・玉ねぎ・かぼちゃ・人参・ピーマン)



国産ニンニクとごま油のホイル焼き 670

香り高いごま油たっぷりのニンニク焼きです。石網の上のせて約5分間蒸し焼きにすれば出来上がり。ホクホクのニンニクは焼肉とも相性ばっちりです。ニンニクには疲労回復やアンチエイジング、美肌効果まで期待できます。



プリッとあっさりソーセージ 570
 (4本)



人気 自家製キムチの3種盛合せ 970
 (白菜キムチ・オイキムチ・カクテキ)

店内で時間をかけて仕込むキムチは、お肉やご飯、お酒とも好相性。つつい手が伸びてしまう、止まらない美味しさだと常連さんに人気です。3種盛り合わせは、味のコンセプトをそれぞれ変えながら、飽きのこない味付けにしています。

自家製キムチ

じっくり塩漬けた後、7種の素材で辛味漬けた



白菜キムチ 470
 (白菜の辛味漬け)



オイキムチ 570
 (きゅうりの辛味漬け)



カクテキ 470
 (大根の辛味漬け)

テールスープ

※全て税込価格です。

テールスープのこだわり



黒毛和牛テールを
2日間煮込んだシェフ渾身の
特製テールスープ

黒毛和牛テール(しっぽの部位)を弱火で48時間じっくり
煮込んだ極上スープは、コクが深くてまろやかな味わい。



本場韓国味のカルビスープ 1070
(黒毛和牛カルビ肉入り・辛い)



三陸直送わかめと
ふわふわ玉子のテールスープ 770



本場韓国味のコムタンスープ
(黒毛和牛テール肉入り) 1070



三陸直送わかめ
たっぷりのテールスープ 670

一品料理



自家製ナムルの4種盛合せ 970
(人参と大根の酢の物、もやし、ほうれん草、
ぜんまい)



極旨チャンジャ 570
(タラの胃を辛味漬けた韓国三大珍味)



本格
韓国のり 270



焼きすき用の
新鮮卵黄 150

国産もやしの山盛りナムル 470

ニンニクのすりおろし 100

サラダ



新鮮な
国産サンチュ(チシャバ) 470



完熟の
国産トマト丸ごとスライス 470



カニ風味の新鮮サラダ 870

三陸直送
わかめたっぷりの新鮮サラダ 770

完熟の
国産トマト丸ごと新鮮サラダ 870

ご飯・クッパ

麺の麺

人気 自家製ナムルの
石焼ピビンバ
(目玉焼き付き・コチュジャン別)
1370



三陸直送わかめと
玉子のクッパ
970



おすすめ
韓国風おにぎり
870
(チャンジャとえごまの葉をご飯の上にのせます)



本格韓国冷麺 1270

本場韓国味のカルビクッパ
(黒毛和牛カルビ肉入り・辛い)

1270

ライス (大) 400

本場韓国味のコムタンクッパ
(黒毛和牛テール肉入り)

1270

ライス (中) 300

国産野菜とふわふわ玉子のあっさりクッパ

970

ライス (小) 200

お茶漬け 470

デザート

※全て税込価格です。

いちごシャーベット (3ヶ) 570

苺を丁寧にくり貫き練乳を入れました。
酸味と甘さを上品に仕上げた逸品です。



濃厚マンゴーソルベ (4ヶ)
470

アルフォンソマンゴーピューレを贅沢に使用した一口タイプのシャーベットです。



レモンシャーベット 670

爽やかな酸味のヘルシーでさっぱりとしたシャーベットです。



ベルギー産
生チョコアイス (4ヶ) 470

カカオマス、純チョコレートを使用。生チョコを思わせる満たされた口どけの一口アイスです。

丸ごと桃シャーベット 870

完熟桃のやわらかな甘さと優しい酸味をお楽しみください。



宇治抹茶
生チョコアイス (4ヶ) 470

宇治抹茶とホワイトチョコを使用。マイルドでリッチな口どけで抹茶の香りが広がります。



マンゴーシャーベット 870

マンゴー果肉をふんだんに使用してなめらかに仕上げました。

プレミアムバニラアイス 370

丸ごとパインシャーベット 870

完熟ミニパインを丸ごと使用したトロピカルなシャーベットです。



贅沢アイスの3種盛合せ 470

(マンゴーソルベ・ベルギー産生チョコ・宇治抹茶生チョコ)