



# 一光の焼肉

肉にこだわる。  
贅にこだわる。

## 一番人気! 一光盛り

自家製ローストビーフ  
紀州うめどり  
本日の店長のおすすめ盛り

当店一番人気の『一光盛り』は肉の産地から店主自ら選んだ肉の中からその日に厳選した  
おすすめ部位の盛り合わせに自慢のローストビーフと和歌山県ブランド紀州うめどりのセット。  
お客様の舌を楽しませたい、お肉を美味しく食べていただきたいと、  
最高級の肉のセットをつくりました。自信をもっておすすめできる一品です。  
価格はその日にわかります。内容、価格はスタッフにおたずねください。





# タン

一頭から  
少ししかとれない  
希少部位だけど美味しいお肉を  
食べていただきたいから  
オススメします!!一光のタン!!

## タンステーキ

1,800円

一頭から1人前しかとれない貴重な逸品!!  
(できれば見逃してほしい...)

特選

## 厚切り塩タン

1,480円

当店オススメ。厚切りならではの食感を是非!!  
驚きます!

# 片面焼き

片面だけをさっと炙って  
絶妙な薬味で肉本来の旨さを。



特上ヒウチわさび醤油  
1,680円



極上三角バラ  
わさび醤油  
1,680円



特上焼きしゃぶ 1,280円



特上カイノミ  
おろしポン酢 1,480円

※価格は全て税別です。



当店が自信をもって  
おすすめする特選赤身肉。  
部位ごとに違う旨味と食感をお楽しみください。

# こだわりの希少赤身肉。



特選ヒウチ 1,580円

モモ肉の一部で、肉一頭から約2キロほどしかとれない大変貴重な部位です。味はしっかり！



特選イチボ 1,580円

モモ肉でいちばん霜降りの多い部位。独特の風味を十分にお楽しみください。女性に人気！



特に  
オススメ!

特選マルシン 1,480円

赤身の中に霜降りが綺麗に入った旨味の詰まった部位です。



特に  
オススメ!

特選ラムシン 1,480円

きめが細かく柔らか。脂肪が少ない部位です。



特選外ヒラ 1,280円

脂のりと肉の旨味を  
とじこめた味。



特選ランプ 1,380円

脂身が少なく、柔らかであっさりとした食感。肉本来の旨味をご堪能ください。



特選内ヒラ 1,280円

ほぼ赤身なので、脂が苦手な方に  
オススメです。とてもやわらかいです。

※価格は全て税別です。



# カルビ



**カップ 580円**  
バラ肉についている部分なので味がしっかりしていて美味しい!!



**特上カルビ 1,080円**  
味がしっかりしていて食べやすい部位です。



**特選ゲタカルビ 1,180円**  
カルビの王様といわれるくらいのしっかりとした味!!よりジューシーです。

# こだわりの赤身肉



**特上ロース 1,480円**  
とろける早さが秒殺!これはうまい!!



**上ハラミ 1,180円**  
柔らかくて、内臓ならではの甘みがあります。



**鹿児島ハラミ 1,800円**  
上ハラミより味が濃くて旨さが広がります!



**前バラ 780円**  
カルビより甘く薄くスライスされているので食べやすい!



**特にオススメ!**

# バラ

**特選カイノミ 1,380円**  
バラの一部で非常に柔らかく、味がしっかりしていて食べやすいです。

**特級ヘレ 1,800円**  
一頭の牛から3%しかとれない希少部位。その中で最も柔らかい肉質で上質な脂が絶品です。



**極上三角バラ 1,600円**  
口の中でとろけながらお肉の旨味が伝わってきます。



**特選切り落としミックス 980円**  
メニューにある各部位の切り落としなので味はお墨付き!!



**特上バラ 1,180円**  
甘味のある旨さが売ります。



**ラムシン 2,980円**

# ステーキ

極上のお肉をステーキカットでご提供。  
シンプルに塩、わさびがオススメ!!



**シャトーブリアン 5,980円**



**サーロイン 4,980円**  
ステーキの代名詞、食べごたえ格別!!

※価格は全て税別です。



# ホルモン

—光自慢の厳選ホルモン  
新鮮です!!



特に  
オススメ!

特上ツラミ 880円

分厚いのに柔らかい!  
これが本来のツラミの旨さなのか!  
知らなかった!!



特に  
オススメ!

特上赤センマイ 680円

少しコリコリした食感があり、  
少しの脂との調和が美味です!!



特に  
オススメ!

特上ココロ 580円

この分厚さだから味わえる  
コロコロ感。  
また食べたくなる!!



特上テッチャン 880円

よあめ色に焼けたらOK!!



特上ミノ 880円

厚めなのにすごく柔らかく  
味があり美味しいです!!



特上ミノサンド 800円

脂をはさみこんだ味は  
なんとも極上に達します。



特に  
オススメ!

特上マルチョウ 780円

よく焼いたらプチュっという食感から  
生まれる甘みのある味がジワーっと!!



特上焼レバー 680円

鮮度が違う!  
このプリプリ感を味わってください。



特に  
オススメ!

焼センマイ 580円

見た目よりも味が一番!!  
食べるとクセになる!!



マメ 480円

好きな人には  
たまらない!

## その他 焼物



ウイナー

380円

ベキっという食感。  
みんな大好き!!

イベリコ豚 880円

スペインで産まれて  
木の実を食べて育った豚。  
体温でもとろける  
ような柔らかさ。



## 紀州うめどり

紀州南高梅を作る過程に出る  
梅酢を使って飼育された  
和歌山県産のブランド地鶏で  
肉質が柔らかく臭みがなく  
コクと弾力強い  
ジューシーな焼き上がり  
になる鶏肉です。



紀州うめどり もも 580円

紀州うめどり せせり 480円

紀州の梅を食べて育った肉質はとっっても柔らか!  
味もしっかりして塩で食べるのがオススメ!



※価格は全て税別です。



# お野菜

野菜もしっかりたっぷり。  
素材の美味しさをどうぞ。



**チシャ 300円**  
お肉にはかかせない一品です。



**キャベツ 250円**  
生でも焼いてもウマイ!



**こだわりの焼き野菜 580円**  
オーナー厳選の野菜が主役です。  
(季節により内容が変わります)



**ニンニクのオイル焼 500円**  
ホクホクした食感。焼肉のお供にオススメ!



**一光サラダ 780円**  
ねぎサラダをベースにローストビーフのスライスと  
トマト、玄米フレークがたっぷり入った人気の逸品です!!



**豆腐サラダ 580円**  
ごろごろと入った豆腐と薄切り大根にゴマダレが  
しっかりからんでいます。海苔がアクセント!



**ねぎサラダ 480円**  
たっぷりの白髪ねぎとオニオンスライスに  
ドレッシングでさっぱり食べられます。

**キムチ盛り合わせ 650円**  
どのキムチも少し辛めの味とコクが美味しい一品です。

**キムチ単品 各300円**



## 一品物

箸休めに、  
ビールのお供に。



**トマトスライス 300円**

**ナムル盛り合わせ 600円**  
自家製ナムルです。特にゼンマイは高知県の純国産で  
柔らかさと、しっかりした食感を併せ持つ絶品です。

**ナムル単品 各300円**



**センマイ湯引き 680円**



**すじポン酢 380円**



お持ち帰り用  
あります!!

**自家製ローストビーフ 1,500円**

一光独自の工程で、一枚一枚とろけるように  
仕上げています。相性抜群の自慢のタレをつけて  
お召上がりください。

※価格は全て税別です。

人気の野菜も一品もすべて逸品。



# スープ・麺 ご飯もの

スープにラーメン  
焼肉のお供、  
冷麺もご紹介します。

女性の味方!!  
**テールスープ**  
1,180円  
テールの骨から出てくるゼラチンで明日はお肌プルプルですよ!

**すじスープ** 500円  
すじはもちろん一光が使用しているお肉です。すじの美味しさが味わえる逸品! さらにうまい!



**ワカメスープ** 380円  
三陸産産まれのワカメを使用。ワカメ好きには超オススメです。



**玉子スープ** 380円  
透き通るような味であつという間に飲み干すくらい。おまけに玉子はふわふわ。



**クッパ** 680円  
お肉がゴロゴロ。あっさりとした食べやすさ!!



**野菜スープ** 500円  
多彩な野菜がたっぷり入っています! 野菜を摂りたい方に。



**トックスープ** 500円  
おもちのと相性バツグン!!



**石焼ビビンバ** 1,080円  
味のこだわり卵をごはんにかからめてたっぷりのコチュジャンで焼めし風にすれば大満足間違い無し!!

**温麺(テールラーメン)**  
1,180円  
なんと贅沢な!!ゼラチンたっぷりなのにこんなにアッサリなんて! もう最高!!



**ビビンバ** 880円  
一光のナムルと自家製のミンチ肉がのっけていてどこから食べても抜群の美味しさ! 少し甘めのミンチの味がうまい!



伊勢神宮  
奉納米

**ライス** (大)300円 (中)250円 (小)200円  
ふわっとした炊き上がりが特徴の伊勢神宮奉納米のコシヒカリ。たっぷり食べてご利益をもらいましょう。



**韓国冷麺** 880円  
麺は少し硬めですが和風出汁とお酢のコラボで好みの味に早変わり! 皆様汁まで残さぬほどの絶品です!!



## デザート

食事のメには  
やっぱり甘味!

**バニラアイス** 200円

**ゆずシャーベット** 200円

**ソフトクリーム**  
(バニラ・チョコ)  
各280円  
※カップかコーンをお選びください。

お持ち帰り用  
あります!!

**スイーツカステラ**  
ふわふわとろける食感です!!  
12コ/340円 22コ/540円 44コ/1,050円



お持ち帰り用  
あります!!

**自家製プリン** 1コ/300円  
1個からお持ち帰りもできます。

※価格は全て税別です。



# ファミリーセット

数量限定

ご家族やご友人と。  
充実の内容と量の  
食べごたえあるお得なセットです。  
数量限定!!早い者勝ち!!

ファミリーセット お肉全部で 650g

約4人前 8,000円【税別】

- 特上カルビ ●上ロース ●前バラ
- 上ハラミ ●紀州うめどり
- ウインナー ●ナムル盛り合わせ ●チシャ菜



皆で美味しく。  
皆で楽しく。



要予約

## 焼肉コースメニュー

※2名様より承ります。※前日までにご予約ください。

カジュアルな飲み会からハレの日のお祝いまで、様々なシーンに合わせ、多彩なコースを飲み放題付きお一人様4,000円(税込)よりご用意しております。自慢の焼肉は、シャトーブリアンやサーロインなどの高級部位をはじめ、希少部位、銘柄鶏、特上ホルモンなどバラエティーに富んだ内容です。ご予算、ご希望をお聞かせいただければ、そちらに応じたコースもご用意いたします。詳しくは、当店スタッフまでお問合せください。



店舗によりコース内容が異なります。右記のQRコードよりコース内容をご確認、ご予約ください。

■我孫子店



■千日前店



■住之江店

