鹿児島黒牛とは

『鹿児島黒牛』は、日本一の和牛産地 鹿児島で育てられた黒毛和牛のブランド名です。本土最南端の鹿児島の温暖な気候で育った鹿児島黒牛の特徴は健康的で赤身の味わいが深く、きめ細かな美しい霜降りならではのまろやかなコクと旨味が堪能出来ます。セナラグループは長年培った目利きにより、全国のブランド和牛の中から赤身と霜降りのバランスが最も優れた鹿児島黒牛に辿り着きました。

ロース

おすすめ

特選和牛ロース(塩・タレ) 1,980円(税込2,178円)
とろける霜降りが絶品!! サッと炙って召し上がれ!

和牛ロース 大人気 1,380円(税込1,518円)
柔らかくあっさりしたお肉は大人気!!

10秒焼きロース 1,280円(税込1,408円)
赤身ロースの大判薄切り。さっと炙ってお召し上がりください。

カルビ

特選和牛カルビ(塩・タレ) 1,680円(税込1,848円)
適度な脂が滴る極上カルビ。サンチュと相性抜群!

和牛カルビ 大人気 1,180円(税込1,298円)
当店1番人気!! 厳選された和牛カルビがこの値段!

和牛カルビのわさび焼 1,230円(税込1,353円)
カルビのジューシーな旨みとわさびの清涼感が良く合います。タレをつけずにお召し上がりください

和牛すじカルビ(塩・タレ) 580円(税込638円)
和牛の旨みがギッシリつまったカルビ。常連様に大人気!!

和牛ゴロゴロカルビ 880円(税込968円)
セナラオリジナルカットのカルビ。肉の味の濃い部位。

和牛すじ焼 480円(税込528円)
すじギワの美味しい部位。ビールによく合います。

大地のサンチュ 420円(税込462円)
奈良県の佐藤農園産。土で育ったサンチュは昔ながらの自然の味です。
※シーズンオフ中は市場で仕入れています。

ハラミ

売切れご免

特選上ハラミ 2,480円(税込2,728円)
東京芝浦市場にて全国からあつまった最高級和牛、一日500頭あまりから厳選した極上ハラミ。日本トップクラスの品質と自負しております。

和牛ツラミ(ホホ肉) 980円(税込1,078円)
コラーゲンの宝庫。赤身であっさりしています。

生タン

流通の段階から一度も冷凍しない希少な黒タンのみを使用しております。

おすすめ

厚切り芯タン 1,980円(税込2,178円)
一頭の牛から2人前しか取れない芯タンです。

セナラ名物のタン。生のタンを熟練の職人技で手切りしています。

生タン塩 1,130円(税込1,243円)

芝浦直送ホルモン

日本食肉界の中心、東京芝浦市場から
黒毛和牛ホルモンを特別ルートにて
仕入れております。黒毛和牛ホルモンの
一番の特徴は脂の融点が低い為、
焼くと余分な脂が落ちて
しつこくありません。

裏面の脂は、黒毛和牛の極上品の証。
まさにキングオブホルモンです。

上ホルモン(塩・タレ・味噌)
テッチャンとも呼ばれます。肉厚で食感もよく大人気。
980円
(税込1,078円)

おすすめ

ちょうちょ(塩・タレ・味噌)
ぷるぷるの甘い脂が人気。
あっさり塩ちょうちょがお酒によく合います。
680円
(税抜748円)

ミックスホルモン 福井の定番。色々な部位が楽しめます。	880円 (税込968円)
上ミノ(塩・味噌) 肉厚な部分のみを使用。コリコリです。 人気	880円 (税込968円)
炙りせんまい 独特の食感で根強い人気。牛の胃袋の一つです。	780円 (税込858円)
上レバー(塩・味噌) 流通から一度も冷凍しない極上黒毛和牛のレバーです。	880円 (税込968円)
上ハツ(塩・味噌) 希少な黒毛和牛の生ハツを使用しております。	650円 (税込715円)
タケノコ(塩・味噌) 肉厚で脂ののった珍しいハツモト。コリコリの食感が人気。	650円 (税込715円)

鶏肉

若鳥(塩・タレ) 福井の名門、鈴木鶏肉店さんの若ももです。	550円 (税込605円)
若鳥セセリ(塩・タレ)	580円 (税込638円)
純けい(塩・タレ) 人気 福井県自慢の親鶏を使用。女性に大人気!!	530円 (税込583円)
ヒネ皮 コラーゲンたっぷり。 コリコリでビールがすすみます。	480円 (税込528円)

豚肉

豚トロ(塩・タレ) サクサクした食感と甘い脂が人気です。	630円 (税込693円)
豚バラ(塩・タレ) 国産の脂の甘い豚肉を厳選。しっとりジューシー。	630円 (税込693円)
ソーセージ	520円 (税込572円)

海鮮・野菜

イカ	880円 (税込968円)
野菜焼き盛り合わせ	580円 (税込638円)
キノコ焼き盛り合わせ	550円 (税込605円)
エリンギ塩焼き	380円 (税込418円)
じゃがバター	530円 (税込583円)
ニンニクホイル焼き	480円 (税込528円)

自家製キムチのこだわり

キムチを作り続けて30年。
気温、温度、塩加減、野菜の出来などなど…
研究を重ね、皆様に喜ばれるキムチ作りに
励んでおります。
甘みの強い韓国産唐辛子と辛みの強い
国産唐辛子をブレンドしております。
添加物・防腐剤を一切使用せず、
毎日、心を込めて手作りしております。

お持ち帰りできます

おすすめ

白菜キムチ
450円
（税込495円）

オイキムチ
辛くないキューリのキムチです。
450円
（税込495円）

カクテキ 人気
少し辛い大根のキムチです。
450円
（税込495円）

キムチの盛合わせ
人気のキムチが揃うお得な盛り合わせ。
900円
（税込990円）

一品

ピリ辛冷や奴
韓国風冷や奴。特製タレが豆腐と合います。
580円
（税込638円）

三色ナムル
焼肉はナムルから始まります。
630円
（税込693円）

チャンジャ
大阪鶴橋「キムチのかなおか」から
お取り寄せの人気商品。
480円
（税込528円）

チャンジャ明太
ママさん特製
660円
（税込726円）

チャプチェ（お時間かかります）
韓国風春雨。野菜も入ってヘルシー。
1,080円
（税込1,188円）

ハチノス煮
国産ハチノスの青唐辛子煮込み。辛さが癖になります。
530円
（税込583円）

韓国のり
280円
（税込308円）

チヂミ

ニラチヂミ
韓国定番。ニラ香ばしい香りが食欲をそそります。
880円
（税込968円）

じゃがいもチヂミ
ふわサクの人気チヂミ。素材の旨味を堪能できます。
900円
（税込990円）

チーズチヂミ
セナラオリジナルのとろーりチーズの
入ったチヂミ。こちらは外せません。
830円
（税込913円）

おすすめ

ピリ辛冷や奴

三色ナムル

チャプチェ

人気

チーズチヂミ

野菜サラダ

やみつき
サラダムンチ

大地のサンチュ

420円（税込462円）

奈良県の佐藤農園産。
土で育ったサンチュは昔ながらの
自然の味です。

サラダ

やみつきサラダムンチ 塩だれの人気サラダ。	680円（税込748円）
のりサラダ ちょっぴり酸味の効いた、さっぱりとしたサラダ。	680円（税込748円）
野菜サラダ 創業から変わらぬ王道サラダ。	680円（税込748円）
トマトとオニオンサラダ 自家製の醤油ドレッシングがトマトとよく合う。	520円（税込572円）
チョレギサラダ ちょっと辛い焼肉屋の定番サラダ。	680円（税込748円）
生キューリ	380円（税込418円）
梅キューリ	380円（税込418円）

スープ

玉子スープ ふわふわ玉子のスープ。胡椒抜きできます。	480円（税込528円）
ワカメスープ 焼肉屋の定番スープ。ごま油の香りがよい。	480円（税込528円）
ユッケジャンスープ（1辛～3辛） 牛の旨味が詰まった少し辛いスープ。	800円（税込880円）
テールスープ（お時間かかります） 和牛テール使用、コラーゲンたっぷり。	1,080円（税込1,188円）

チゲ

豆腐とキムチのチゲ セナラの大人気チゲ。	680円（税込748円）
豆腐と納豆のチゲ 常連様に人気。やみつきになる味です。	720円（税込792円）
特製ホルモン鍋 セナラのホルモンと自家製味噌を使った人気のもつ鍋。	1,150円（税込1,265円）
プデチゲ（2人前） 韓国で人気の軍隊鍋。セナラ自慢のユッケジャンスープとソーセージ、スパム、チーズ、豆腐、乾麺を煮こみます。後引く旨さです。	1,980円（税込2,178円）
うどん・ラーメン（各1玉）	250円（税込275円）

豆腐とキムチ
のチゲ

プデチゲ

米のこだわり

焼肉屋にかかせないのは、おいしいご飯です。
セナラでは、福井県の東郷米コシヒカリのみ使用しております。

ご飯もの

特製ビビンバ 880円（税込968円）
自家製ナムルが人気。

炒めビビンバ 人気 1,080円（税込1,188円）
まかないからヒット商品へ。

石焼ビビンバ 1,080円（税込1,188円）

玉子クッパ 720円（税込792円）

ユッケジャンクッパ 980円（税込1,078円）

鶏がゆ 880円（税込968円）

セナラ特製おにぎり 480円（税込528円）
オーロラ印の味付けタラ入り、韓国風おにぎり。

お子様プレート 480円（税込528円）
手作りミニ和牛チーズハンバーグ、ミニジュース付

御飯 250円（税込275円） （大）350円（税込385円） （小）200円（税込220円）

石焼ビビンバ

特製ビビンバ

セナラ特製おにぎり

鶏がゆ

ピビン麺

ユッケジャンつけ麺

ユッケジャンうどん

麺類

冷麺 名物
冷麺なしではセナラは語れない。その昔、先代が冷麺の本場、盛岡で学んだ味です。

880円（税込968円） （大）1,080円（税込1,188円） （ハーフ）600円（税込660円）

梅しそ冷麺
880円（税込968円） （大）1,080円（税込1,188円） （ハーフ）600円（税込660円）

ピビン麺 980円（税込1,078円）
コチュジャンソースを絡めた甘辛い麺。

ユッケジャンうどん(1辛~3辛) 980円（税込1,078円）
牛の旨味スープにツルツルのうどんがよく合います。

ユッケジャンラーメン(1辛~3辛) 980円（税込1,078円）

ユッケジャンつけ麺(1辛~3辛) 950円（税込1,045円）
濃い目のユッケジャンスープに太麺をからめて。

デザート

ホクホクさつま芋とバニラアイス 780円（税込858円）

手作り杏仁豆腐 400円（税込440円）

バニラアイス（チョコソース・ブルーベリーソース） 400円（税込440円）

新鮮素材にこだわった 福井を代表するジェラート専門店『ジェラートトリノ』

京都の老舗『一保堂』の高級抹茶を贅沢に使用。
抹茶アイス 450円（税込495円）

生絞りレモン100%★爽やかな酸味ですっきり!
レモンシャーベット 450円（税込495円）

しっとりショコラケーキとバニラアイス 680円（税込748円）

ビール

生ビール中ジョッキ（アサヒスーパードライ）	630円(税込 693円)
生ビール大ジョッキ（アサヒスーパードライ）	1,030円(税込1,133円)
生ビールグラス（アサヒスーパードライ）	380円(税込 418円)
瓶ビール（アサヒスーパードライ）	630円(税込 693円)
瓶ビール（キリンラガー）	630円(税込 693円)
アサヒドライゼロ	420円(税込 462円)

サワー

ハイボール	480円(税込 528円)
レモンサワー	480円(税込 528円)
ライムサワー	480円(税込 528円)
ハチミツゆずサワー	580円(税込 638円)
生搾レモンサワー	630円(税込 693円)
生搾グレープフルーツサワー	630円(税込 693円)

ソフトドリンク

黒ウーロン茶	350円(税込 385円)
黒ウーロン茶デカンタ	800円(税込 880円)
緑茶	350円(税込 385円)
オレンジジュース	350円(税込 385円)
グレープフルーツジュース	350円(税込 385円)
コーラ	350円(税込 385円)
ジンジャーエール	350円(税込 385円)
メロンソーダ	350円(税込 385円)
炭酸レモン水	350円(税込 385円)
アイスコーヒー	350円(税込 385円)

マッコリ

マッコリ甕（かめ）	1,380円(税込1,518円)
マッコリグラス	480円(税込 528円)

地酒

地酒（冷・燗）	480円(税込 528円)

ワイン

ハーフボトル（赤）	2,300円(税込2,530円)
ハーフボトル（白）	2,300円(税込2,530円)
グラスワイン（赤）	580円(税込 638円)

果実酒

梅酒	530円(税込 583円)
ゆずのお酒	600円(税込 660円)
つぶつぶミカンのお酒	600円(税込 660円)
あらごし桃	600円(税込 660円)

焼酎

水割り / お湯割 / ソーダ割 / ロック

いいちこ(麦)		500円(税込 550円)
黒霧島(芋)		500円(税込 550円)
いいちこ(麦)	ボトル	3,000円(税込3,300円)
黒霧島(芋)	ボトル	3,000円(税込3,300円)

※キープ代・氷・水は無料です

コースプラン

■和牛コース	4,200円(税込4,620円)
■特選和牛コース	4,800円(税込5,280円)
■極みコース	5,500円(税込6,050円)
■飲み放題（90分）	2,200円(税込2,420円)