



これが話題のサンパ!!



「サム」は包む。そして、「パッ」はごはんの意。
本場韓国ではサンパを専門とする店もあるほど代表的な料理の一つです。

サンチュなど大きめの葉野菜にお肉やごはんをのせ、

サムジャンと呼ばれる味噌と一緒に包んで食べるのが一般的です。

厳選された旬の新鮮野菜をたくさん食べられ、ビタミン・鉄分・ミネラルなど

現代人に不足しがちな栄養素※をしっかりと補給できるヘルシーな料理として、特に女性に大人気です。

※ビタミンA、ビタミンB1、B2、B6、ビタミンC、鉄分、ミネラル、カルシウム、リン、カリウム、βカロテン、アリシン、オレイン酸、ステアリン酸、葉酸 etc.

松庵流 特選サンパセット

2,780

お肉牛バラ、豚バラの盛合わせ・14種類の包み野菜プレート・3種の韓国おかず

税込 3,058

※薬味セット(海鮮サムジャン味噌・薬味ネギ・刻みキムチ・にんにく・青唐辛子)

※の薬味セットは、おかわり無料です。スタッフまでお申し付けください。

追加の包み野菜

サンチュ／ごまの葉

550

税込 605

14種類の包み野菜プレート

| ハーフ | 980 1,580

税込 1,078 税込 1,738

追加のお肉150g

1,200

牛バラ、豚バラの盛合わせです。

税込 1,320



写真は「松庵流 特選サンパセット」二人前です。

野菜により、貧血予防・ストレス解消・疲労回復・ダイエット・美肌効果に期待ができます。

特選サンパの食べ方

1.「専用ダレ」に漬けてお肉を焼きます。

牛バラはぐらせる程度、豚バラは漬け込むように長めに浸すと味がしっかり付きます。

2.サンチュなど大きめの野菜を選び、そのうえに2・3種類のお好きな野菜と焼いたお肉をのせます。

香りのアクセントとなる香味野菜を一種類入れると、さまざまな味をお楽しみいただけます。(ごまの葉、大葉、サラダセロリ、ルッコラ、赤軸ほうれん草など)

3.薬味ネギ・海鮮サムジャン味噌などをのせ、くると包んで食べます。

(刻みキムチ・にんにく・青唐辛子はお好みでどうぞ)

薬味類は全ておかわり自由です。お気軽にスタッフにお申し付けください。

※もちろんカルビやロース・ハラミなども、包んで食べてみてください。

※野菜だけでなく、ご飯を包むなど食べ方は自由です。ぜひお気に入りの食べ方を探してみてください。

※もし包み野菜が余ったら、お肉を追加したり、ご飯を包んだり、野菜に海鮮サムジャン味噌をつけてバリバリと食べてみてください。



刺身



生センマイ	860
自家製のピリ辛酢みそでどうぞ。	税込 946

ツラミ刺	860
コラーゲンたっぷりのツラミをおろしポン酢で。	税込 946

ミノ刺	830
たっぷりの薬味ネギとレモンであっさと。	税込 913

ハラミ刺	1,580
関西では通称“膜さし”と呼ばれる逸品。	税込 1,738



黒タン刺	1,580
一頭からわずかしか取れない希少部位。	税込 1,738

炙りシルクユッケ	1,780
薄切りの赤身を卵黄と絡めてお召し上がりください。	税込 1,958

ハラミユッケ	1,680
和牛ハラミを贅沢にユッケで。	税込 1,848

生雲丹とハラミのユッケ	1,860
濃厚なコクと甘味のコラボを秘食。	税込 2,046



握り



炙り赤身の握り - 2貫 -	830
ヘルシーな赤身肉を生姜風味の甘辛ダレで。	税込 913

熟成赤身サーロイン握り - 2貫 -	830
貴重なサーロインを西洋わさびでサッパリどうぞ。	税込 913

ハラミのトロたく - 2貫 -	930
和牛のハラミを贅沢に手巻きにしました。	税込 1,023

生雲丹と赤身の握り - 1貫 -	740
炙った赤身肉に生雲丹をのせました。	税込 814

お肉の薬味

各100 税込各110

すりニンニク
ごま油塩

特製わさび
一味

ゆず胡椒
カットレモン

青唐刻み



生やさい



韓国 のりサラダ

730

ゴマ油が香ばしくさっぱり塩味。

税込 803

チョレギサラダ 赤

730

新鮮な葉やさいをピリ辛だれでサッと和えました。

税込 803

チョレギサラダ 白

730

醤油ベースのさっぱり和風だれで和えました。

税込 803

フレッシュトマトサラダ

730

自家製ドレッシングが自慢です。

税込 803

サンチュ

550

お肉を包んでどうぞ。

税込 605

ごまの葉

550

ビタミン豊富なごまの葉です。

税込 605

塩ねぎ

500

ゴマ油と塩で浅葱をふわっと和えました。

税込 550

ナムル盛合せ

680

韓国おかずの定番。

税込 748



漬物



キムチ盛合せ

880

3種のキムチの盛合せです。

税込 968

キムチ

550

定番の白菜のキムチです。

税込 605

カクテキ

500

カリカリの大根のキムチです。

税込 550

オイキムチ

500

食感が楽しい、きゅうりのキムチです。

税込 550

ごぼうキムチ

530

珍しいごぼうのキムチです。

税込 583



自家製 ぬか漬きゅうり

500

長年にわたり受け継がれた大切なぬか床で漬けました。

税込 550

ごまの葉しょうゆ漬

550

ビタミンたっぷりのごまの葉をピリ辛しょうゆで。

税込 605

厳選黒タン

塩タン	1,480
薄切りにしたタンをさっぱりなレモンでどうぞ。	税込 1,628

 赤身ネギ塩タン	1,480
ヘルシーな赤身タンにネギを添えて。	税込 1,628

 特選厚切り黒タン	1切 630 2,480
タン元の柔らかい部分を厚切りの短冊カットで。	税込 693 税込 2,728

塩ねぎ	500
牛タン等と一緒にどうぞ。	税込 550

※1切のご注文は2切以上をお願いします。

一枚焼

シャリ玉 特選炙りサーロイン	1,090
特製卵黄・泡醤油添え。	税込 1,199

熟成赤身シャトーブリアン	950
特製おろしだれ添え。	税込 1,045

ミスジ一枚焼	840
しっとりした旨味と赤身肉の風味が心地良く残ります。	税込 924

新鮮ホルモン

 名物 塩ミノ	1,480
薄切りにしたミノをさっと炙ってどうぞ。	税込 1,628

上ミノ	ハーフ 600 980
独特の歯ごたえは“通”好み。	税込 660 税込 1,078

塩ナンコツ	780
コリコリとした食感がクセになります。	税込 858

和牛ネギツラミ ☐ 塩 ☐ たれ	880
コラーゲンたっぷりのヘルシーな味わい。	税込 968

 和牛脂付ホルモン ☐ 塩 ☐ みそ	ハーフ 580 830
甘い脂は塩でもウマイ。	税込 638 税込 913

和牛上ホルモン ☐ 塩 ☐ みそ	ハーフ 580 830
希少な和牛のシマ腸です。	税込 638 税込 913

上レバー	780
鮮度の良いレバーをゴマ油とうま塩で。	税込 858

 極レバー	1,380
レバーの極上部位を使用した“極”の逸品。	税込 1,518



焼 物



和牛カルビ	1,480
焼肉の定番。赤身と霜降りの良いバランスです。	税込1,628

和牛ロース	1,480
ヘルシーな赤身肉。焼きすぎに注意。	税込1,628

和牛上カルビ	塩 たれ	1 切 480	2,180
甘い脂が特徴です。ご飯にも良く合います。			税込528 税込2,398

 名物上ロース	1 切 480	2,180	
やわらかいフィレ肉の厚切りです。人気No.1!			税込528 税込2,398

和牛上ハラミ	塩 たれ	1 切 480	2,180
貴重な和牛のハラミです。			税込528 税込2,398

極ハラミ	塩 たれ	1 切 580	2,380
貴重なハラミの中心部分だけを使用。			税込638 税込2,618

ハラミのエンガワ	830
わずかしが取れない極上ハラミの縁側。	税込913

※1切のご注文は2切以上をお願いします。



希 少



和牛クリ
薄切り肉をさっと火を通してお召し上がりください。

和牛ミスジ
サシの甘みと赤身の香ばしさのバランスが至高。

和牛トウガラシ	1 切 各580	各2,280
ウデ肉の中でも特に香ばしく旨味の強い部位。		税込各638 税込各2,508

和牛カイノミ
上質な赤身肉の“芯”だけを厳選。

和牛ショートリブ
極上の霜降り肉です。まさに芸術。

赤身希少部位3種盛り	2,480
当日の新鮮部位を3種盛りにしました。	税込2,728

※1切のご注文は2切以上をお願いします。



海鮮・鶏



 天然 ぶつ切り大えび	1 尾 380	1,380
特大の天然ブラウンタイガー。ぷりぷりの食感がたまりません。		税込418 税込1,518

奥三河地鶏	1,450
ビタミンEを多く含んだ飼料で育った健康な鶏です。	税込1,595

大きなセセリ	860
1羽から約30gしか取れない希少部位。	税込946

※1尾のご注文は2尾以上をお願いします。



焼やさい



長芋の梅味みそ焼き	780
食物繊維たっぷりの長芋を梅みそでどうぞ。	税込 858
 肉厚の生しいたけ - 生姜醤油 -	780
肉厚と香りにこだわった一品。	税込 858
金時芋	580
ハチミツで煮込んだ金時芋をこんがり焼いてどうぞ。	税込 638
焼野菜盛合せ	830
いろいろな野菜をバランス良く。	税込 913
にんにくオイル焼	580
外はカリッと、中はほくほく。	税込 638



飯



ご飯(小)	280
松庵こだわりのオリジナル米。	税込 308
(中)	300
	税込 330
(大)	350
	税込 385
韓国海苔	320
ご飯によく合います。	税込 352
ごまの葉しょうゆ漬	550
ご飯のおともにどうぞ。	税込 605
しそご飯	630
たっぷりの刻み大葉と和風だしでどうぞ。	税込 693
〈と ろ 旨〉玉子クッパ	ハーフ 630 730
天然の和風だしで風味バツグン。	税込 693 税込 803
〈ピ リ 辛〉肉汁クッパ	ハーフ 730 830
コラーゲンたっぷりのピリ辛雑炊。	税込 803 税込 913
 〈旨 塩〉コムタンクッパ	ハーフ 730 830
熱々のスープをかけた塩雑炊。	税込 803 税込 913
ピビンバ	ハーフ 730 830
たっぷりの韓国ナムルをまぜてどうぞ。	税込 803 税込 913
石焼ピビンバ	980
熱々の石焼きご飯。	税込 1,078



汁



〈と ろ 旨〉玉子スープ

和風だしでさっぱりと。

| ハーフ | 580 680

税込 638 税込 748



〈ピ リ 辛〉ピリ辛 肉汁

コラーゲンたっぷりのピリ辛スープ。

| ハーフ | 680 780

税込 748 税込 858

〈旨 塩〉コムタンスープ

じっくり煮込んで旨みたっぷり。

| ハーフ | 680 780

税込 748 税込 858



麺



〈ピ リ 辛〉肉汁そば

美肌効果バツグンのピリ辛そば。

| ハーフ | 780 880

税込 858 税込 968

〈旨 塩〉コムタンそば

じっくり煮込んだスープは、そばとの相性もばっちり。

| ハーフ | 780 880

税込 858 税込 968

〈濃 厚〉坦々麺

濃厚な自家製スープが自慢の逸品。

| ハーフ | 780 980

税込 858 税込 1,078

松庵風 さっぱり冷麺

冷たく冷やした和風だしは焼肉のメによく合います。

| ハーフ | 780 980

税込 858 税込 1,078



デザート



プレミアム珈琲ゼリー

ほんのり甘い生クリームとバニラアイスが美味。

550

税込 605

キャラメルブリュレ

バニラアイスにキャラメルソースで仕上げました。

550

税込 605

ピスタチオアイス

ナッツの女王と呼ばれ美容効果あり。

480

税込 528



西尾の抹茶アイス

ほんのり苦味のきいた香り豊かな抹茶アイス。

480

税込 528

マンゴーシャーベット

アルフォンソマンゴーを使用。

480

税込 528

◆◆◆◆◆ ハイボール ◆◆◆◆◆

角ハイボール	680
	税込 748
山崎ハイボール	900
	税込 990
響ハイボール	950
	税込 1,045

◆◆◆◆◆ 酎ハイ ◆◆◆◆◆

レモンチューハイ	650
	税込 715
グレープフルーツチューハイ	650
	税込 715
生搾りレモンチューハイ	750
	税込 825

◆◆◆◆◆ ワイン ◆◆◆◆◆

本日のグラスワイン 赤／白	700
	税込 770

◆◆◆◆◆ 麦 酒 ◆◆◆◆◆

ザ・プレミアムモルツ(生)	700
	税込 770
サッポロ赤星(瓶)	700
	税込 770
ノンアルコールビール	630
	税込 693

◆◆◆◆◆ カクテル ◆◆◆◆◆

カシス	700
オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ/ウーロン	税込 770
シャンディガフ	700
ビール + ジンジャーエール	税込 770
スプリッツァー	700
白ワイン + ソーダ	税込 770
ティント・デ・ベラーノ	700
赤ワイン + ソーダ	税込 770



マッコリ



クッサンダン

麴醇堂 生マッコリ ボトル750ml

1,750

税込1,925

限定品 虎マッコリ ボトル720ml

3,000

究極辛口生搾り。無添加・非加熱・無加糖の自然に最も近い手造りマッコリ。

税込3,300



炭酸水



HILDON(ヒルドン)

700

スパークリングウォーター

税込770



焼酎



おすすめ
〈芋焼酎〉大隅(鹿児島)

700

税込770

さとう
佐藤 - 黒 - (鹿児島)

850

税込935

おすすめ
〈麦焼酎〉大隅(鹿児島)

700

税込770

さとう
佐藤 - 麦 - (鹿児島)

850

税込935

たてやま
〈梅酒〉立山梅酒(富山)

700

税込770

ゆず梅酒(和歌山)

700

税込770



焼酎ボトル



飲み切りボトル

松庵ボトル(オリジナル) 芋／麦

3,300

税込3,630

さとう
佐藤 - 黒 - (鹿児島)

4,000

税込4,400

さとう
佐藤 - 麦 - (鹿児島)

3,500

税込3,850

ボトルセット ウーロン茶／緑茶／ミネラルウォーター

500

税込550

レモン

300

税込330



ソフトドリンク



ソフトドリンク

各450

ウーロン茶／黒ウーロン茶／ホットウーロン茶／緑茶

税込各495

カルピス／オレンジ／グレープフルーツ／コーラ／ジンジャーエール

Wine Selection

◆◆◆◆◆ シャンパーニュ ◆◆◆◆◆



ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット

ボトル10,000

心地よい爽やかさとフルーティーなアロマが際立つ、辛口シャンパーニュ。

税込 11,000

■産地 フランス ■品種 ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ

甘 ————— ◆ — ◆ 辛 スッキリ ————— ◆ — ◆ コク

◆◆◆◆◆ スパークリング ◆◆◆◆◆



カテナ アラモス エクストラ・ブリュット

ボトル4,000

バランスのよい酸味と、リッチで複雑味が魅力のスパークリングワイン。

税込 4,400

■産地 アルゼンチン ■品種 シャルドネ、ピノ・ノワール

甘 ————— ◆ — ◆ 辛 スッキリ ————— ◆ — ◆ コク

◆◆◆◆◆ 白ワイン ◆◆◆◆◆



サントリー フロムファーム 甲州

ボトル4,000

甲州ならではの、やさしく繊細な味わいと、爽やかな酸味が特長。

税込 4,400

■産地 日本 ■品種 甲州

甘 ————— ◆ — ◆ 辛 スッキリ ————— ◆ — ◆ コク



ウィリアム・フューブル シャブリ

ボトル5,500

白ワインで迷ったらこちらをどうぞ。口中の脂を洗い流す、すっきり王道ワイン。

税込 6,050

■産地 フランス ■品種 シャルドネ

甘 ————— ◆ — ◆ 辛 スッキリ ————— ◆ — ◆ コク



ケンゾー エステイト あさつゆ

ハーフ 6,500 ボトル13,000

全米のベスト・オブ・ソーヴィニヨン・ブランにも選ばれた、清涼感と芳醇さが魅力の白。

税込 7,150

税込 14,300

■産地 アメリカ ■品種 ソーヴィニヨン・ブラン

甘 ————— ◆ — ◆ 辛 スッキリ ————— ◆ — ◆ コク

Wine Selection

赤ワイン



ダークホース カベルネ・ソーヴィニヨン

ボトル4,000

税込4,400

スパイシーで香ばしいオーク樽とブドウの渋味は、濃厚なしっかりとしたお肉の赤身・脂身などの味わいにも寄り添えます。

■産地 アメリカ ■品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、プティ・ヴェルド

軽 ————— 重 果実味 ————— 渋味



サントリー フロムファーム マスカットベリーA

ボトル4,500

税込4,950

赤系果実やバラのような華やかな香りと、充実感、飲みごたえのある味わいが特長。

■産地 日本 ■品種 マスカットベリーA

軽 ————— 重 果実味 ————— 渋味



マクマレー セントラルコースト ピノ・ノワール

ボトル5,500

税込6,050

ロマネコンティにも使われているピノ・ノワールという品種を使用。チェリーなどの赤い果実系の味わいは、カリフォルニアらしく果実感たっぷりです。たれ・塩・みそ、どの味とも相性が良いです。

■産地 アメリカ ■品種 ピノ・ノワール

軽 ————— 重 果実味 ————— 渋味



シャトー・モン・ペラ

ボトル6,500

税込7,150

『神の雫』で大ブレイクしたワイン。未だに人気が衰えないのは流石です。

■産地 フランス ■品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン

軽 ————— 重 果実味 ————— 渋味



マツェイ フォンテルートリ キャンティ クラシコ

ボトル7,000

税込7,700

脂ののったお肉との相性No.1!

食事をより美味しく食べたい方は迷わずこちらをどうぞ。

■産地 イタリア ■品種 サンジョヴェーゼ主体

軽 ————— 重 果実味 ————— 渋味



カルベ マルゴー

ボトル8,000

税込8,800

超高級ワインを生み出すマルゴー村で造られるワインです。渋味、酸味、果実味のバランスがパーフェクトなワインで、フィレやサーロインなどお肉の味わいを楽しめるメニューと一緒にどうぞ。

■産地 フランス ■品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、マルベック、プティ・ヴェルド

軽 ————— 重 果実味 ————— 渋味



ケンゾー エステイト rindo

ハーフ9,250 ボトル18,500

税込10,175

税込20,350

ピュアな果実と柔らかな酸味、ベルベットのようタンニンが醸し出すエレガントな味わい。

■産地 アメリカ ■品種 カベルネ・ソーヴィニヨン主体、メルロ、カベルネ・フラン

軽 ————— 重 果実味 ————— 渋味