

# 焼肉にしき

# お弁当 MENU

086-293-0968

# ご飯大盛 +50 円



特製井 ¥1.100  
肉 2 倍 ¥2.040



牛スジカルビ井 ¥801  
肉 2 倍 ¥1.504



豚キムチ井 ¥780  
肉 2 倍 ¥1.399



スタミナ井 ¥680  
肉 2 倍 ¥930



ネギ塩豚カルビ井 ¥680  
肉 2 倍 ¥12.99



そぼろ井 ¥480

- ・キンパ ¥486
  - ・チャンジャ巻き ¥414
  - ・冷麺 大 (1 玉) ¥502  
小 (0.5 玉) ¥402
  - ・キムチ ¥433
- (盛り合わせ、白菜、  
キュウリ、大根)

全ての商品、税込価格表示<8%>



※季節や時期によっては椎茸の天ぷら、キーマカレーが変更になる場合があります。

特製弁当 ¥1.250 肉 2 倍 ¥2.190

ネギ塩カルビ弁当 ¥830 肉 2 倍 ¥1.449

牛スジカルビ弁当 ¥951 肉 2 倍 ¥1.654

スタミナ弁当 ¥830 肉 2 倍 ¥1080

※半熟玉子は付いていません

イベント、会議、研修などでもご利用いただける様に 1500 円 (税込) と 2000 円 (税込) のお弁当もご用意できるのでお気軽にお問い合わせください

※前日までの予約 数量 5 個からのご注文となります。

※店内での飲食の場合 10% お持ち帰りの場合 8% (軽減税率適応) 消費税10%での表記となっております。

ロース 1092円	上カルビ 1596円	イカ焼き (塩/タレ) 514円	んにに焼き (ごま油/ソース) 388円
骨付きカルビ 987円	カルビ 958円	野菜焼き (8種類) 370円	バリバリウイナー 379円
ヒレ肉 (にんにく/ソース) 937円	牛スジカルビ 717円	単品野菜 キャベツ---265円(6個) 玉葱---253円(6個) キャベツ&玉葱---265円(各種3個ずつ) とろろこし---317円(8個) おもち---253円(8個) 椎茸---306円(10個) エリンギ---232円(10個) かぼちゃ---222円(10個) ピーマン---253円(8個)	
壺漬けカルビ 706円		<b>一品</b>	
牛スジ煮込み(お持ち帰り限定) 314円		チャンジャ 399円	センマイとシの湯引き 495円
塩カルビ (薄切り・厚切り) 958円		アキスの湯引き 287円	アキスの湯引きは3種類の特製タレの中からお選びください。 ①鶏味噌タレ ②チキンタレ ③ポン酢

上ハラミ 1867円	ハラミ (タレ肉) 958円	めし (大) 294円	めし (小) 232円
ハラミのエンガワ 771円	塩タン/タレタン 990円	チャンジャ巻き 422円	韓国海苔(1袋) 122円
塩上タン 1187円	タン下串(塩・タレ) 337円	キンパ(牛もぎろ) 495円	
漬け牛タン先 705円	大腸 747円	<b>汁</b>	
上ホルモン 632円	頭肉 621円	玉子スープ 324円	わかめスープ 324円
混合ホルモン 662円	頭肉の柚子胡椒添え 641円	味噌汁 126円	テールスープ 501円
上シ 958円	混合 (おま、鶏肉、し、れ、り、ご) 652円	<b>菜</b>	
センマイ 599円	並シ(塩・タレ) 579円	たろうサラダ 462円	シーザーサラダ 580円
心臓 599円	レバー 599円	豆腐サラダ 419円	かかじょこの大根サラダ 440円
シサンド 717円	赤センマイ 622円	盛岡冷麺(大) 1玉 512円	盛岡冷麺(小) 0.5玉 410円
ヨメナカセ(塩・辛口) 495円	ハチノス 510円	ラー油キャベツ 253円	ナムル (ちや、し、ぼ、れ、ん、草、大根、センマイ) 440円
		サンチュ (10枚入り) 452円	キムチ (盛り合わせ/白菜/キャリ/大根) 440円
		たろドレッシング(お持ち帰り限定) 402円	

**※おすすめ新メニュー** 国産豚ハラミ 528円

脂身が少なく肉質が柔らかくジューシーなため、噛めば噛むほど味わい深い肉汁が口いっぱいにひろがる。  
脂身が少ないため脂身が苦手な方におすすめです。

ねぎ塩タン 665円	Pトロ(塩・ピリ辛) 612円
豚バラ肉 630円	豚骨のコロ焼き(塩・激辛) 485円
豚カタロース 704円	

かしわ 549円	辛辛鶏 590円
せせり(塩・タレ) 580円	つくね串 356円
砂ずり 463円	

お肉の味付けは塩味も可能ですのでご注文の際にお申し付け下さい。 **辛口味付け 31円**



岡山市北区庭瀬 312-1  
TEL 086-293-0968  
定休日 第二・第四水曜日 (8月は無休)  
営業時間 11:00 ~ 23:00 (LO 22:45)

**LINE@**



友だち登録でお得な情報をGET!  
「大衆焼肉 にしき」で検索!



Follow me!  
「焼肉 にしき」または  
「@yakniku\_nishiki」で検索!

**E PARK**



PC・スマホから順番受付!  
順番が近くなると電話で  
お呼び出いたします。

焼肉にしきのHP  
メニューを写真付きで紹介しています。  
美味しそうなお肉・サラダ・スープ・・・  
お腹がすいてくること  
間違いなし!



お持ち帰り限定



にしきの特製味噌でホルモン鍋  
濃厚で美味しい【にしき特製味噌】スープ!  
鍋のめは、うどんを入れてホルモンうどんがオススメです。  
ご注文の際にスタッフにお伝えいただければ【特製味噌】を  
無料でお付けします!

特製味噌に水 or お湯を入れるだけでホルモン鍋のスープが  
完成です。後はホルモンと野菜を入れて火が通ったら  
ホルモン鍋の出来上がりです

※特製味噌 150g が水 700ml に対して美味しいスープの目安です。