

焼肉 かわ本

YAKINIKU KAWAMOTO



お客様の“ココロ踊る”
笑顔のために

焼肉を通して、ここにしかない

『価値ある』

商品

サービス

空間体験

を下関の皆さまに届けたい。

これが、焼肉かわ本の思いです。

厳選した黒毛和牛、独自の味わいが広がる名物牛タン。

店内で一枚一枚手切りされた焼肉メニュー。

そして、個性的なサイドメニューたち。

私たちは商品に一切の妥協はありません。

スタッフはいつも明るく元気で、

お店には活気が溢れ、

お客様もスタッフもいつもニコニコ笑顔です。

サービスも最高のものを提供します。

内装だけでなく、

BGM、照明、温度、テーブルやダクトの高さなど

お客様の居心地の良さのために、

空間、雰囲気、空気感を大切にしています。

お客様の“ココロ踊る”笑顔のために

お子様から大人まで、

下関の皆さまへ焼肉を通じて笑顔をお届けします。

① お肉

安心・安全
おいしさ

焼肉かわ本の和牛は、仕入れは生産から加工まで一貫体制で取り組んでいる提携企業様と連携し、「おいしさの理由」や「安心・安全で食べられる理由」、それをお客さまにしっかりと説明できる和牛だけを厳選しています。



和牛の品質をあらわすひとつの基準に「格付け」があります。これは和牛取り引きの大切な目安となっています。焼肉かわ本がおすすめる和牛カルビは、上位ランクに位置するA4等級を基準に厳選しています。

和牛における「格付け」に相当する品質ランク付けが輸入牛にもあります。焼肉かわ本の輸入牛は、トップクラスのお肉を中心に厳選し、高品質と証明された輸入牛の中でも、特に柔らかく、ヘルシーで、美味しいもののみを提供しています。



和牛の格付けでは
一、脂肪交雑（サシ）
二、肉の色沢
三、肉の締まりとキメ
四、脂肪の色沢と質
などを多角的に評価します。この等級がお肉のおいしさを表す目安になります。味はもちろん見た目や食感の違いも、ぜひご堪能ください。

焼肉かわ本 味へのこだわり

② お米

『八代目儀兵衛』さんとの
コラボ米

当店のお米は「京の米老舗八代目儀兵衛」さんより、その季節で一番美味しい「焼肉に合うお米」を提供しております。目利き、精米、炊き方にこだわった「焼肉専用特上ブレンド米」をお楽しみください。

京の米老舗
八代目儀兵衛



③ タレ

手作り
熟成醤油ダレ



当店の手作り熟成醤油ダレは、一滴一滴に職人の情熱が詰まっています。特製の醤油を厳選し、時間をかけてじっくり熟成させ、深い味わいとコクを追求。新鮮な野菜や秘伝の調味料を加え、独自のブレンドで完成させました。お肉との相性を考え、風味豊かでバランスのとれた味わいです。手間暇かけた逸品で、お客様に贅沢な焼肉体験をお届けします。

④

下関の
皆さまへ
笑顔
をお届けしたい

お客様の笑顔がみたいから。いつも明るく、元気で、笑顔をお届けしています。

焼肉かわ本は「下関の皆さまへ焼肉を通して笑顔をお届けしたい」と考えています。

スタッフはいつも明るく元気で、お店には活気が溢れ、お客様もスタッフもいつもニコニコ笑顔です。

私たちは最高のサービスを提供します。



サービス





肉汁注意！
片面ずつじっくり返しながら焼いてお召し上がりください

厚切りネギ包み牛タン

数量限定

1個 580円
(税込638円)



トロける希少部位「タン元」のみを使用

極とろ厚切り特上牛タン

2枚 2,280円
(税込2,508円)

1枚 1,180円
(税込1,298円)



焼肉屋の定番の一品

牛タン塩

880円
(税込968円)



タンの中でも特に希少部位

牛タンカルビ

880円
(税込968円)



特製ねぎ塩とニンニクだれで
ヤミツキになること間違いなし！

ねぎ塩ニンニク牛タン

980円
(税込1,078円)



本日のおすすめタンをご用意。
食べくらべをお楽しみください！

タン食べくらべ

2~3人前 1,580円
(税込1,738円)

黒毛和牛カルビ

目利きしたこだわりの黒毛和牛。
和牛ならではの濃厚な旨みをご堪能いただけます



一番人気

一番人気！A4等級 黒毛和牛カルビ

和牛カルビ

980円
(税込1,078円)

たれ 塩



お薦め逸品

柔らかく深みのある味わいの厳選特上部位

和牛上カルビ

たれ 塩 1,180円
(税込1,298円)



凝縮されたカルビの旨みを厚切りで

和牛中落カルビ

たれ 塩 1,080円
(税込1,188円)



ぐつぐつしてきたら、
卵黄をからめてどうぞ

和牛カルビの 焼きユッケ

980円
(税込1,078円)

※しっかりと加熱をしてください

黒毛和牛特選部位

最上級のひと切れ、至高の味わい



A4等級黒毛和牛でご用意

赤身とサシのバランスが良く、
くどさのない味が魅力

和牛ササミ

たれ 塩 1,080円
(税込1,188円)

お薦め逸品



A4等級黒毛和牛でご用意

赤身のきめの細かさと
バラの濃厚な味わい

和牛カイノミ

たれ 塩 1,080円
(税込1,188円)



あっさりとした脂と
濃厚な赤身の味が楽しめる
人気部位

和牛ランプ

たれ 塩 1,080円
(税込1,188円)



おしりにある希少部位。
赤身と脂が
絶妙のバランスです

和牛イチボ

たれ 塩 1,080円
(税込1,188円)

A4等級以上の和牛をご提供しております

柔らかく、一瞬で溶けてしまう禁断の和牛ロース。
卵黄と特製たれをからめてどうぞ！
焼かずに召し上がりいただけます



かわ本名物！ 禁断の和牛ロースユッケ

1,280円
(税込1,408円)



コロコロと転がしながら、
ネギを蒸し焼きに！

和牛俵サーロイン

3個 1,380円
(税込1,518円)

6個 2,760円
(税込3,036円)



柔らかく低カロリーの
赤身ステーキ

150g

和牛厚切り 赤身ステーキ

1,480円
(税込1,628円)

焼肉屋の焼きすき・焼きしゃぶ



薄切りにした黒毛和牛サーロインを
炙るように焼き、すき焼き風で召し上がれ

和牛サーロインの 焼きすき 1,380円 (税込1,518円)



薄切りにした黒毛和牛サーロインを炙るように
焼き、あっさりとおろしポン酢だれで召し上がれ

和牛サーロインの 焼きしゃぶ 1,380円 (税込1,518円)



自慢の厳選黒毛和牛ロース

和牛ロース

たれ | 塩 980円
(税込1,078円)



上質ならではの濃厚で上品な質感

和牛上ロース

たれ | 塩 1,180円
(税込1,298円)

トッピング

お肉をより一層
旨くする
トッピング

5



ニンニクネギ塩だれ 200円
(税込220円)



ニンニクスライス 150円
(税込165円)



すきやきだれ 150円
(税込165円)



おろしポン酢だれ 150円
(税込165円)



生たまご 100円
(税込110円)

ハラミ

柔らかい肉質と甘い風味が魅力の人気部位



大人気

大人気！ヘルシーでジューシー

ハラミ 880円
(税込968円)

たれ | 塩



大人気のハラミを厚切りに。
たっぷり旨味が味わえる自慢の逸品

厚切り上ハラミ
1,280円
(税込1,408円)

たれ | 塩



**壺漬け
一本ハラミ**

1,780円
(税込1,958円)

長さ30cmの牛ハラミ。
お好みのサイズにカットして
お召上がりください。
当店大人気の看板メニューです！

たっぷり
180g

ホルモン

店内で丁寧に仕込んでいます。
コラーゲンたっぷり！かわ本のホルモンは新鮮です！



A4ランクの和牛カルビの
お肉をホルモンに似たたてた
肉肉しい逸品

和牛花咲カッパ
国産 780円
(税込858円)



ホルモンならではの弾力と
噛み応えがあり、旨味が
ギュッとつまっています

シマチョウ
国産 680円
(税込748円)



甘みのある極上の脂が
口の中に広がります

マルチョウ
国産 680円
(税込748円)



コリコリした歯ごたえで
旨みも濃厚です

アカセン
国産 680円
(税込748円)



栄養価も高く
人気の牛レバーです

レバー
国産 780円
(税込858円)



くせになる歯ごたえが
楽しめます

上ミノ
780円
(税込858円)

ホルモンのお味が
選べます

塩 | 味噌

自家製味噌ダレ

料理長が厳選したこだわりの
味噌と桃、りんごを数時間煮込んだ
特製味噌ダレはホルモンに最適です



いろいろ食べたい方に。
厳選したホルモンの盛り合わせ

ホルモン盛り合わせ

1,780円
(税込1,958円)



鶏と豚



特製ねぎ塩とニンニクだれで
ヤミツキになること間違いなし！

ねぎ塩ニンニク

豚カルビ

680円
(税込748円)



豚トロ

580円
(税込638円)



豚カルビ

580円
(税込638円)



鶏モモ

580円
(税込638円)



鶏せせり

580円
(税込638円)



ウインナー

480円
(税込528円)

焼き野菜



焼き野菜
盛り合わせ

680円
(税込748円)



玉ねぎ

280円
(税込308円)



ピーマン

280円
(税込308円)



エリンギ

380円
(税込418円)



にんじん

180円
(税込198円)



キャベツ

280円
(税込308円)

トッピング



お肉をより一層
旨くする
トッピング

5



ニンニクねぎ塩だれ
200円
(税込220円)



ニンニクスライス
150円
(税込165円)



すきやきだれ
150円
(税込165円)



おろしポン酢だれ
150円
(税込165円)



生たまご
100円
(税込110円)

お肉の刺身

厚生労働省が認めた安心・安全な肉刺しです



絶品肉刺

黒毛和牛の上品な旨みをご堪能ください。
贅沢にユッケに仕上げました

黒毛和牛のユッケ

1,480円
(税込1,628円)



絶品肉刺

贅沢な食感と香りを楽しめる低温調理済みの黒毛和牛のレバーです

黒毛和牛のレバ刺し

1,280円
(税込1,408円)

キムチ・ナムル

焼肉のお供に、箸休めにどうぞ



旨辛!

ちよつとずつ色々楽しめるキムチの盛り合わせ

キムチ盛り合わせ

780円
(税込858円)



白菜キムチ

380円
(税込418円)



大根キムチ

380円
(税込418円)



きゅうりキムチ

380円
(税込418円)



ナムル盛り合わせ

780円
(税込858円)

焼肉かわ本はナムルも手抜きしません！
自家製の味をお楽しみください



もやしナムル

380円
(税込418円)



青菜ナムル

380円
(税込418円)



ぜんまいナムル

380円
(税込418円)



にんじんナムル

380円
(税込418円)

野菜



たっぷりサラダにごま油のコクと旨みが人気のサラダ

チョレギサラダ

680円
(税込748円)



あっさりとしっぱりと。ゆずドレッシングでどうぞ

和風サラダ

680円
(税込748円)



サンチュ

380円
(税込418円)



お肉を巻いてお召し上がりください

包み野菜セット

サンチュ・えごまの葉・レタスとお味噌のセット
680円
(税込748円)



食べやすいように臭みを取り、
柔らかくするために
店内で数時間炊いています

ハラミ皮ポン酢

数量限定 580円
(税込638円)



塩だれキャベツ

380円
(税込418円)



ポテトフライ

480円
(税込528円)



パリパリピーマン

380円
(税込418円)



韓国海苔

280円
(税込308円)



自家製から揚げ

焼肉屋さんの
自家製から揚げ

580円
(税込638円)

ホイル焼き



丸ごとニンニクで
エネルギーチャージ!

にんにくホイル焼き

380円
(税込418円)



実は焼肉屋さんの
隠れた人気メニュー

コーンバター

480円
(税込528円)



女性に大人気です!

ほくほく
ジャガバター

480円
(税込528円)

ごはん

お焦げの美味しい石焼きビビンバからクッパ、カレーまでいろいろ揃ってます



大人気



キムチ・自家製ナムルがたっぷり入った石焼ビビンバ

石焼ビビンバ

880円
(税込968円)



チーズ
たっぷり

熱々の石焼きでとろけるチーズとご一緒に

石焼チーズビビンバ

980円
(税込1,078円)



あっさりスープとご飯の韓国風雑炊

クッパ

580円
(税込638円)



旨辛)

牛すじ、野菜がたっぷり入った旨辛クッパ

ユッケジャンクッパ

680円
(税込748円)



焼肉専用 ぶっかけのりご飯

380円
(税込418円)

肉供

ごはん

・大 350円
(税込385円)

・中 250円
(税込275円)

・小 150円
(税込165円)



マンガ盛り
480円
(税込528円)

焼肉をおいしくする /

京都老舗のお米

京の米老舗
八代目儀兵衛



『八代目儀兵衛』との コラボ米

当店のお米は『京の米老舗八代目儀兵衛』さんより、その季節で一番美味しい“焼肉に合うお米”を提供しております。目利き・精米・炊き方にこだわったお米をお楽しみください。

牛すじの贅沢カレー



焼肉の楽しみを最高潮に♪
とろけるような牛すじがたっぷり入った
贅沢なカレー

メのこだわり

牛すじカレー 780円
(税込858円)

ハーフ 580円
(税込638円)

お子さまカレーも
ございます

黒毛和牛ユッケ、和牛ロース肉と
自慢のごはんを合わせた贅沢絶品メニュー

贅沢絶品ごはん



かわ本
名物

山盛りの和牛ロースを一気に豪快に焼いて、
自家製たれと玉子にからめて
お召し上がりください

**名物!山盛り
和牛ロース丼** 1,480円
(税込1,628円)



黒毛和牛ユッケを自家製たれで絶妙にからめて、
ご飯の上に盛り付けた贅沢な一品

黒毛和牛ユッケ丼 1,580円
(税込1,738円)



黒毛和牛ユッケと
香ばしいご飯の旨みが絶妙です

**石焼 黒毛和牛ユッケ
ビビンバ** 1,880円
(税込2,068円)

厳選素材を丁寧に仕上げた心温まる一杯。焼肉のお供に

スープ



磯の香りとごま油のハーモニー

わかめスープ 480円
(税込528円)



コクと野菜の旨みがたっぷり効いています

たまごスープ 480円
(税込528円)



旨辛!

韓国風旨辛牛肉スープ

ユッケジャンスープ 580円
(税込638円)

おこさまメニュー



**おこさま
カレーセット** 580円
(税込638円)

おもちゃ
付き



**おこさま
ラーメンセット** 580円
(税込638円)

おもちゃ
付き

甘口タレ

お子さま用の
甘口の焼肉タレを
ご用意しております。
お気軽にスタッフまで
お申し付けください。

麺 焼肉のシメにぴったりな麺をご用意しました



お店で半日かけて鶏ガラからスープを焚いています。
焼肉のメに新しい提案。
あっさり中華そば。

中華そば **680円**
(税込748円)



お店で炊いた鶏ガラスープとコムタンスープの絶妙な味わい。
焼肉のメにはやっぱり冷麺。
のどごしの良い盛岡冷麺をさっぱりとお召し上がりください

・ **冷麺** **780円**
(税込858円)
・ **ハーフ冷麺** **580円**
(税込638円)
メに少しだけ食べたい方に

デザート 食後のデザートは別腹♪シメのシメにどうぞ



アツアツ中華パンとバニラアイスのハーモニー

**揚げたて中華パン
バニラアイス添え**

580円
(税込638円)



バニラアイスに相性抜群の
黒蜜ときな粉を合わせました

黒蜜きな粉アイス

480円
(税込528円)



手作り杏仁豆腐

480円
(税込528円)



**ゆず
シャーベット**
380円
(税込418円)



**バニラ
アイス**
380円
(税込418円)



**チョコ
アイス**
380円
(税込418円)



**抹茶
アイス**
380円
(税込418円)



**フォロー & クチコミ
お願いします!**



Instagram



食べログ



Google

盛り合わせ

人気のお肉を厳選！
焼肉かわ本自慢の盛り合わせ



写真は2~3人前です

満足度間違い無し！人気メニューの3種盛り合わせ
【牛タン塩・和牛カルビ・ハラミ】



写真は2~3人前です

最上級のひと切れ、至高の味わい盛り合わせ
【和牛ロース・和牛イチボ・和牛ランプ】

かわ本おすすめ盛り

2~3人前 **2,980円**
(税込3,278円)
4~5人前 **4,580円**
(税込5,038円)

黒毛和牛の赤身盛り

2~3人前 **3,280円**
(税込3,608円)
4~5人前 **4,980円**
(税込5,478円)



いろいろ食べたい方に。
厳選したホルモンの盛り合わせ

ホルモン盛り合わせ

2~3人前 **1,780円**
(税込1,958円)



本日のおすすめタンをご用意。
食べくらべをお楽しみください！

タン食べくらべ

2~3人前 **1,580円**
(税込1,738円)

トッピング

お肉をより一層
旨くする
トッピング

5



ニンクネギ塩だれ
200円
(税込220円)



ニンクスライス
150円
(税込165円)



すきやきだれ
150円
(税込165円)



おろしポン酢だれ
150円
(税込165円)



生たまご
100円
(税込110円)