

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。



京。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

笑顔で

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、笑顔を大切にしています。

焼肉かわ本は「下関の皆さまへ焼肉を通じ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



店 内 手 切 り

大人気のタンをお好みの食べ方で。まずはタン！

名物 牛タン



口の中でとろける新食感！豪快に焼いてお召し上がりください

とろけるタン

数量限定 980円
(税込 1,078円)



タンの柔らかい部分を贅沢に使用しました。

たたみネギ塩タン

5枚 1,780円
(税込 1,958円)

ネギを包み焼いてお召し上がりください

数量限定

3枚 1,080円
(税込 1,188円)



トロける希少部位
「タン元」のみを使用

ごく
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)



肉汁注意！
片面ずつひっくり返しながら
焼いてお召し上がりください

厚切り 数量限定
ネギ包み牛タン

1個 580円
(税込 638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

数量限定 980円
(税込 1,078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)



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



柔らかく肉汁があふれる和牛の中落カルビを
1本丸ごと豪快にどうぞ

壺付け 1本中落カルビ

数量限定 1,880円
(税込 2,068円)



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)



一番人気！ A4等級 黒毛和牛カルビ

和牛カルビ

たれ 塩 980円
(税込 1,078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)

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)



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)

黒毛和牛の赤身

専用のタレをわたあめの上から
かけてお召し上がりください

ふわふわ！ わたあめすき焼き

1,080円
(税込 1,188円)



新
NEW

かわ本
名物



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！

かわ本名物！ 禁断の和牛ロースユッケ

焼かずに
お召し上がりいただけます

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)



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)

焼肉屋の焼きすき・焼きしゃぶ

お薦め
逸品



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)

トッピング

お肉をより一層
旨くする
トッピング

6



ワサビ
しょうゆ

150円
(税込 165円)



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



ハラミを特製ネギ塩ニンニクだれで

にんにくネギ塩ハラミ

1,080円

(税込 1,188円)

たれ

塩



大人気



大人気！ヘルシーでジューシー

ハラミ

たれ

塩

980円

(税込 1,078円)



大人気のハラミを厚切りに。
たっぷりと旨みが味わえる自慢の逸品

厚切り上ハラミ

たれ

塩

1,280円

(税込 1,408円)



壺漬け 一本ハラミ

1,780円

(税込 1,958円)

たっぷり
180g

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

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！



厳選された厚切りのレバーを
ご堪能ください

極み厚切りレバー

国産 数量限定 980円
(税込 1,078円)



せんまいならではの
歯ごたえをお楽しみください

せんまい

国産 680円
(税込 748円)



A4ランクの和牛カルビの
お肉をホルモンに似たてた
肉肉しい逸品

和牛花咲カップ

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)

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



ホルモンのお味が 選べます

塩

味噌

鶏と豚



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



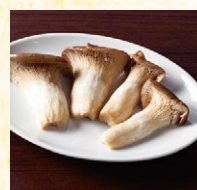
焼き野菜
盛り合わせ 680円
(税込 748円)



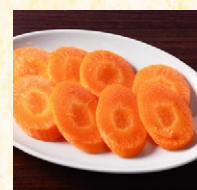
玉ねぎ
280円
(税込 308円)



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

6



ワサビ
しょうゆ
150円
(税込 165円)



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)

お肉の刺身

厚生労働省が認めた安心・安全な肉刺しです



黒毛和牛の旨みとネギ塩ダレの調和をご堪能ください

黒毛和牛のネギ塩ユッケ 1,680円
(税込 1,848円)



フレンチ風ユッケ。和牛の旨みをお楽しみください

炙り和牛タルタル 1,280円
(税込 1,408円)



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)



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



ちょっとずつ色々楽しめるキムチの盛合せ

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)



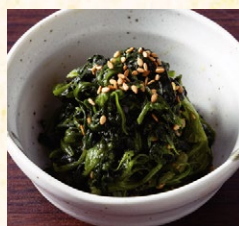
焼肉かわ本は
ナムルも手抜きしません！

自家製の味をお楽しみください

ナムル盛り合わせ 780円
(税込 858円)



**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)



タンを柔らかくなるまで半日かけて煮込みました

タンの柔らかか煮

880円
(税込 968円)



長時間煮込んだ和牛の牛すじは旨味がたっぷり！

牛すじ煮込み

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)



隠れた人気メニュー
焼肉屋さんの自家製から揚げ

自家製から揚げ

580円
(税込 638円)



あっさりとさっぱりと。
ゆずドレッシングでどうぞ

かわ本サラダ

680円
(税込 748円)



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)



ポテトフライ
480円
(税込 528円)



韓国海苔
280円
(税込 308円)



パリパリピーマン
380円
(税込 418円)



塩だれキャベツ
380円
(税込 418円)



サンチュ
380円
(税込 418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)



女性に大人気です！

ほくほくジャガバター

480円
(税込 528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)

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



石焼ならではの香ばしさ。お肉をバウンドさせて一緒にどうぞ

石焼ガーリックライス

780円

(税込 858円)



黒毛和牛ユッケを自家製たれで絶妙に絡めて、
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)



熱々の石焼きでとろけるチーズと一緒に

石焼チーズビビンバ

980円

(税込 1,078円)



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)



焼肉専用

ぶっかけのりご飯

380円

(税込 418円)



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)



焼肉屋ならではの
じっくり煮込んだシチューです

焼肉屋さんのタンシチュー

980円

(税込 1,078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。

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)

ごはん と 麺



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)



自家製
スープ

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

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。

冷麺 780円

(税込 858円)

ハーフ冷麺 580円

メに少しだけ食べたい方に (税込 638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



新
NEW

おもちゃ
付き

おこさまわくわくセット

580円

(税込 638円)



おもちゃ
付き

おこさまカレーセット

580円

(税込 638円)

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。



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)

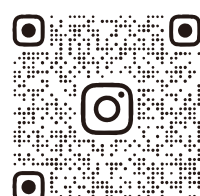


抹茶
アイス

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

6



ワサビ
しょうゆ

150円
(税込 165円)



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)