

KINTANが表参道で しゃぶしゃぶを始める理由



2015年9月に表参道に
焼肉KINTANを出店してから3年間
地域で1番愛される焼肉レストランを目指し、
真っすぐに経営をしてきました。
今では、ようやく地域の皆さまに
ご来店いただけるレストランになりました。

そして2017年9月29日、
しゃぶしゃぶKINTAN 表参道をオープンいたします。

しゃぶしゃぶKINTAN 表参道は、
「お客様の食生活をより豊かに、
お客様の心をより幸福にする」を
コンセプトに、日常生活ではなかなか出会えない野菜や
希少部位のお肉を新しいSTYLEで提供いたします。
希少なお肉と1日に必要な350gの野菜を
召し上がっていただき、しゃぶしゃぶで皆さまの食生活を、
少しでも豊かにできればと考えています。

栄養価の高いクレソンや色鮮やかなピーズ
四季折々の季節野菜、カステルフランコ、トレビスなど
普段は食べられない野菜を常時20~30種ご用意。
メインのお肉は、KINTANこだわりの
30日間熟成した牛タンや希少部位のミスジ、
イチボ、トモサンカクなどを豊富にそろえています。
オリーブオイルやお出汁、黒だれなど
しゃぶしゃぶKINTANならではの新しい食べ方で
ぜひ心ゆくまで、ご堪能ください。

KINTANにご来店される
皆さまの心が食を通じて満たされること。
それが私たちの唯一の願いです。

※一部アレルギー物質を含む商品がございます。詳細はスタッフにご確認ください

一品のお料理

しゃぶしゃぶのお肉

お肉は1枚のお値段です。
お好きな部位をお好きな枚数ご注文ください

牛タン(1枚)	280
熟成KINTAN(1枚)	480
黒タン(1枚)	680
ブラチナタン(1枚)	980
肩ロース(1枚)	580
和牛もも(1枚)	380
とうがらし(1枚)	380
ミスジ(1枚)	480
シンシン(1枚)	480
カメノコ(1枚)	480
サンカクバラ(1枚)	580
ランプ(1枚)	680
イチボ(1枚)	680
ざぶとん(1枚)	780
トモサンカク(1枚)	880
フィレ(1枚)	980
シャトーブリアン(1枚)	1480
極上サーロイン(1枚)	1580
※1枚につきご飯とすき焼きダレが1セットつきます	
ブラチナポークの肩ロース(1枚)	280
ブラチナポークのロース(1枚)	280
ブラチナポークのバラ(2枚)	280

海鮮

水たこ	880
甘鯛	1280
あわび	ASK
伊勢海老	ASK
蟹	ASK
(季節によって仕入れる蟹が異なります。スタッフにお尋ねください)	

逸品

お野菜たっぷりKINTAN餃子(8個)	980
ろくろ極吟豆腐と激辣油のSTAUB麻婆	780

しゃぶしゃぶを単品でご注文のお客様へ

6種類の中から、
お好みのお出汁をお選びください。
お好みのお肉、お野菜をご注文ください。
自家製おろしぼんず、こくうま胡麻だれ、
オリーブオイルの3種のタレを提供いたします

牛刺し

日本一のサーロイン・ユッケ ハーフ&ハーフ™	2480
ざぶとんのしゃぶり寿司(1貫)	580
シャブリのしゃぶり寿司(1貫)	980

※時期によって内容が異なります。スタッフにお尋ねください

生食用牛肉(ユッケ・牛握り・牛刺し)の販売にあたり

当店は、港区保健所より認定生食用食肉取扱者等設置施設として受理されました。なお、仕入れに関しても同様の認定を受けた卸業者より仕入れをしております。これからも、安全・安心なお肉をご提供できるよう取り組んでまいります。

※一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがございます
※お子様やご高齢の方、抵抗力の弱いお客様にはご提供を控えさせていただきます

しゃぶしゃぶのお野菜

根菜の盛り合わせ	880
きのこの盛り合わせ	980
しゃぶしゃぶのお野菜盛り合わせ	1480

鍋肴

KINTANワンタン(2個)	380
モツァレラのワンタン(1個)	380
ろくろ極吟豆腐	480

サラダ

スーパーグリーンサラダ	780
和牛サーロイン、モツァレラ、ルッコラとトマトのサラダ	1280

丼

ラーメン	580
担担麺	680
味噌バターコーンラーメン	780
KINTANトリュフぞうすい	1580

スイーツ

ピスタチオジェラート	480
塩ミルクジェラート	480
季節のフルーツジェラート	480
杏仁豆腐	480

KINTAN流 しゃぶしゃぶの食べ方



しゃぶしゃぶKINTANは “和牛だし”が命

黒毛和牛をふんだんに使い、
じっくり煮込んだ“和牛だし”は、
コクと深みのある力強いお出汁。
しゃぶしゃぶの前に、まずはお出汁を
お召し上がりください。

カラダに染み込む優しい温かさ、
コクと旨味が何だかほっこりした
気持ちにしてくれます。
ざっとしゃぶしゃぶした葉野菜との
相性もバツグンです。

KINTANのしゃぶしゃぶは “タンしゃぶ”です

濃厚なお肉の香りと触感が楽しめる
30日間熟成した牛タン。
”熟成 KINTAN”のしゃぶしゃぶ専用のタレ、
フレッシュなスペイン マジョルカ島産の
オリーブオイルをたっぷり絡めれば、
芳醇な食感と熟成のシルキーな香りが
口の中いっぱい広がります。

丼は和牛だしの旨味を凝縮した “トリュフぞうすい”

お野菜とお肉の旨味をたっぷりと
吸い込んだお出汁にはごはんや玉子の
シンプルな雑炊がおすすです。
仕上げのトリュフを贅沢にまぶすことで、
味だけでなく見た目も香りも
幸せな丼の逸品に。
ぜひ、お客様自らトリュフを
削ってみてください。