

ディナータイムはおひとり様あたり510円(税込)お席代をいただいております。お通しの特製カレーとバゲットをお楽しみ下さい。(バゲットお替り無料)

お好み焼き

※油かすを使った神戸発祥の独創的なお好み焼きです。

※油かす：牛の脂を香ばしく仕上げたなかなか手に入らない素材です。

ぎゅんた焼 (いか牛すじかす玉) 独自の生地に味の出る香ばしいいか、あごすじ・油かす。国産野菜をのせてじっくり焼き上げ、選び抜いたソースで仕上げます。ヤンニンジャンをつけてお召し上がり下さい。	ぎゅんたモダン焼 (いか牛すじかすモダン玉) 特製麺と国産するめいか、あごすじ・油かすを混ぜ合わせ、しつかり味がしみて出るまで焼き上げ、選び抜いたソースで仕上げます。ヤンニンジャンをつけてお召し上がり下さい。	ミックスお好み焼き (ミックスかす玉) 豚肉・国産するめいか、エビ・油かすと豪華に具沢山に仕上げました。	選べるお好み焼き 豚玉、イカ玉、エビ玉 お好きな具材をお選び下さい。	ふわふわとろろ焼き (いか牛すじかすとろろ焼) とろろ生地と玉子をふわふわに焼き上げました。お出汁につけてお召し上がり下さい。	ぎゅんたモダン焼 1280円	ふわふわとろろ焼き 1480円	ぎゅんた焼 1480円
ぎゅんたねがき焼 たつぷりの国産ねがき豚肉・油かすを主役に焼き上げ、甘醤油とレモンで仕上げたさっぱり醤油味のお好み焼きです。	ミックスかすモダン焼 1780円	ぎゅんたねがき焼 1280円	きゅんたねがき焼 (ねがきかす醤油玉) 1280円	トマトチーズ豚玉 カリッと焼きあげたお好み焼とシューニーを国産トマト、とろろチーズの組合せが生み出す旨みの三重奏をご堪能下さい。	きゅんたのオムそば 1480円	トマトチーズ豚玉 1280円	きゅんたのオムそば 1480円

ぎゅんたのヤンニンジャンとは 甘さ・辛さの異なる 数種類の唐辛子とんにく・醤油などを合わせて熟成させた、50年にわたり伝えられる秘伝の韓国風味噌です。

焼きそば

選び抜いた特製麺を鉄板で熱々に焼き上げます。

お好み焼き・焼きそばに お好きなトッピング承ります。 各160円 チーズ 日玉焼き 青ネギ 厚切りベーコン トッピング	選べる焼きそば 豚、イカ、エビ お好きな具材をお選び下さい。	ぎゅんた焼きそば (いか牛すじかすそば) 最初に国産するめいか、あごすじ・油かす・国産野菜を炒めて味を出し、最後にソースを絡めて仕上げます。ヤンニンジャンをつけてお召し上がり下さい。	海鮮塩バター コーン焼きそば エビ・ホタテ・イカの海鮮を使用し塩バター1の味が嬉しい一品。幅広いお客様にお楽しみいただけます。	豚キムチそば 豚肉とキムチを炒め、そばを選び抜いたソースで仕上げました。	塩昆布ねがきそば 醤油でまみれを引き出して塩昆布と相性よく仕上げました。	ミックス焼きそば 豪華に具沢山に選び抜いたソースで仕上げました。	ぎゅんたのオムそば 具沢山の焼きそばを玉子で巻きました。
各280円 あごすじ 豚肉 エビ イカ ホタテ	選べる焼きそば 990円	ぎゅんた焼きそば 1180円	海鮮塩バターコーン焼きそば 1680円	豚キムチそば 1280円	塩昆布ねがきそば 1380円	ミックス焼きそば 1480円	ぎゅんたのオムそば 1480円

甘味

ごはんもの メにも オススメの個性的な一品をご用意しています。

厳選 アイスクリーム 種類はスタッフまでお尋ね下さい。	オムそばめし 神戸のそばめしを卵で包み込みました。	キムチそばめし 神戸のそばめしをキムチでピリ辛に仕上げました。	そばめし 特製麺とそばを一緒に焼き上げ、選び抜いたソースで仕上げました。	鉄板焼ビビンバ 麦飯をしっとり炒めキムチでピリ辛に野菜炒めと卵をのせます。
480円	オムそばめし 1180円	キムチそばめし 1100円	そばめし 980円	鉄板焼ビビンバ 1260円

冷菜・サラダ

まぎゅんたの白菜サラダ クリーム自家製ドレッシングと国産白菜の甘みが大人気。	冷やしトマト 国産のフレッシュトマトを採れたての味そのままに。	塩昆布きゅうり 新鮮な国産きゅうりを塩昆布と、さっぱりお召し上がり下さい。	ヤンニン豆腐 ヤンニンジャンで食すぎゅんた流の冷や奴です。	キムチ 韓国風白菜キムチをぎゅんた流にアレンジ。
680円	480円	550円	550円	480円

六甲発 独創鉄板肉料理

いかすじこん <small>数量限定</small> 神戸で人気！牛すじを味を出し、国産するめいか・こんにやくを加えて炒めます。	チキンガーリック 特製だれで和えたビールに合う逸品！	上州豚のどん平焼き 厚切りの上州豚をカリッと焼き上げ、玉子で包みました。	白レバーの網脂鉄板焼き あみあたり。上質な白レバーを網脂で包み、シューニーに焼き上げました。
880円	780円	820円	950円

独創的鉄板一品料理

素材を生かした逸品を是非、ご賞味下さい。

小じやがバター ぽくぽくに仕上げました。たつぷりバターでお召し上がり下さい。	れんこんチーズ 香ばしいチーズに包まれたレンコンの食感がたまらない！	しいたけ焼き 国産しいたけを焼き上げマヨネーズとガーリックで。	長羊ステーキ コシユウとステーキで焼き上げました。食感がクセになる！	エリンギバター 国産のエリンギをバターで焼き上げました。	ニラキムチチーズチヂミ 国産のニラとキムチをモチモチ生地に練り込み、カリカリチーズでうまみを閉じ込めました。	トッピングチーズ 韓国もちをコチュジャン炒め、チーズをたっぷり載せました。	トマトエビチーズ焼き ジューシーに焼き上げた国産トマト、プリプリのエビ、ペーリーのアクセントが効いた見事な三重奏。	いかげそバター醤油焼 柔かくサッパリ仕上げました。
480円	530円	790円	650円	580円	680円	680円	950円	900円

画像はイメージです。価格表記は税込です。アレルギー食材についてお問合せは、スタッフまでお気軽にお尋ね下さい。

ぎゅんた 季節のおすすめ



1 2
3 4

1. A5 黒毛和牛のガーリック焼きめし

2980 円 (税込)

A5 黒毛和牛ならではの豊富な脂身と旨味を活かして職人が鉄板で炒めるガーリック風味の焼きめしです。

2. あごすじとトマトのスタミナキムチ焼き

1280 円 (税込)

希少部位のあごすじとトマト・キムチを甘辛味で炒めました。卵黄と合わせてうま辛に。スタミナも UP!

3. ぎゅんたの黒酢あんかけ焼きそば

1680 円 (税込)

国産野菜と真イカ・エビ・豚肉・キクラゲを鉄板で炒めモチモチ食感の特製麺であんかけ焼きそばに仕上げました。黒酢の程よい酸味が食欲を掻き立てます。

4. A5 黒毛和牛のねぎ焼き おろしポン酢添え

3980 円 (税込)

ちょっと贅沢な A5 和牛のねぎ焼きはいかがですか？和牛のジューシーな旨味と、ポン酢おろしのサッパリとしたアクセントを同時にお楽しみいただけます。

画像はイメージです。食物アレルギーについてのお問合せはお気軽にスタッフまでお尋ねください。

ぎゅんた丸の内 自慢の 新名物 鉄板焼き

※ アレルギー食材についてのお問合せは
お気軽にスタッフまでお尋ねください。
※ 画像はイメージです。

新名物 にんにく鉄板料理



丸の内式 にんにく坦々ねぎかす焼き
1600円(税込)

ピリ辛の肉味噌をねぎかす焼きに乗せました。
胡麻油でホクホクに揚げた甘みと旨味のある
“一片種にんにく”と一緒にどうぞ。



神戸六甲道 にんにくそば
1680円(税込)

芳醇なにんにくの香りをお楽しみ下さい。
エビ・にんにく・にんにくの芽・葉にんにくと一緒に
唐辛子のアクセントで食せば、美味しくスタミナアップ!

人気の上州豚鉄板料理



さつま芋の蜂蜜チーズ焼き
820円(税込)

さつま芋と上州豚をこんがり焼き上げ、チーズと
たっぷりの蜂蜜で仕上げました。甘しょっぱい味が
クセになります。おつまみにもデザートにもどうぞ。



ナスと上州豚の胡麻味噌焼き
1100円(税込)

とろっと身が柔らかいナスは旨味が詰まっています。
上州豚の甘み、胡麻味噌のしっかりした味付けが
おつまみに最高の一品です。



A5ランク黒毛和牛ロースステーキ(120g) 4380円(税込)

厳選したA5ランク黒毛和牛ロース肉を使用したステーキです。
職人が丹精に焼き上げてジューシーな旨みを閉じ込めました。ぜひ特別な日にご賞味ください。



丸の肉お好み焼き 1980円(税込)

ぎゅんた特製のお好み焼きにオーストラリア産肩ロースの鉄板焼きをたっぷり180g盛り付けた
肉好きにたまらない一品です。すき焼き風の味付けがお好み焼きにベストマッチ!

ぎゅんた丸の内店限定!