

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。



デラックス焼きそば

**デラックス
焼きそば**
(ミックス焼きそば)
1380円
(税込1518円)
豪華に貝だくさんに、
選び抜いたソースで
仕上げました。



ぎゅんた焼きそば

**ぎゅんた
焼きそば**
(いか牛すじかすそば)
1280円
(税込1408円)
イカ、あごすじ、
油かす、野菜を炒め
味を出し、最後に
ソースをさつと絡め
上品に仕上げました。
ヤンニンジャンを
つけてお楽しみ下さい。



焼きそば (イメージ)

焼きそば
(鶏・豚・いか・
えび・野菜)
各960円
(税込1056円)
お好みの具材を
合わせ、特選ソース
を絡めて仕上げます。



納豆黄身ねぎそば

納豆黄身ねぎそば
1380円(税込1518円)
ピリ辛の肉みそを
そばに和えて
コクを出しました。



塩昆布ねぎそば

塩昆布ねぎそば
1280円(税込1408円)
醤油で旨味を
引き出し、塩昆布と
相性よく仕上げました。



豚キムチそば

豚キムチそば
1280円(税込1408円)
豚肉とキムチを炒め、
選び抜いたソースで
仕上げました。



ぎゅんたのオムそば

ぎゅんたのオムそば
1480円(税込1628円)
貝だくさんの焼そばを
玉子で巻きました。



ガーリック焼めし

ガーリック焼めし
1060円(税込1166円)
お漬物を混ぜ込んだ
鉄板チャーハン。
数種の隠し味が
特徴です。



キムチそばめし

オムそばめし
1280円(税込1408円)
神戸のそばめしを
卵で包み込みました。



そばめし

キムチそばめし
1160円(税込1276円)
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
1060円(税込1166円)
特製麺と麦飯を
一緒に焼き上げ、
選び抜いたソースで
上品に仕上げました。

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。

お好み焼き

・鶏かす玉 ・豚かす玉
・いかかす玉 ・えびかす玉 各960円(税込1056円)

素材の味を活かしてモチモチに仕上げました。
ぜひヤンニンジャンをつけてお召し上がり下さい。

モダン焼き

・鶏かすモダン ・豚かすモダン
・いかかすモダン ・えびかすモダン 各1180円(税込1298円)

モチっとした生地にぎゅんた特製麺を加え、じっくりと焼き上げた
お好み焼きです。最強のコラボレーションをお楽しみ下さい。



**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にんにく・醤油など
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。お好み焼き・焼きそばはもちろん、
ぎゅんたのあらゆるメニューにつけてお楽しみいただけます。
ぜひご賞味ください。



デラックスモダン焼

デラックスモダン焼
(ミックスかすモダン玉)
1580円(税込1738円)
貝だくさんの
贅沢お好み焼きに
モチモチの麺を入れた
大満足なお好み焼きです。



ぎゅんたモダン焼き

ぎゅんたモダン焼
(いか牛すじかすモダン玉)
1380円(税込1518円)
特製麺とイカ・あごすじ・
油かすを混ぜてしっかり
味がにじみ出るまで焼き、
選び抜いたソースで
仕上げました。
ヤンニンジャンをつけて
お召し上がり下さい。



ぎゅんた焼き

ぎゅんた焼
(いか牛すじかす玉)
1280円(税込1408円)
独自の生地に味の出る
イカ・あごすじ・油かす・
国産お野菜をのせて
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。

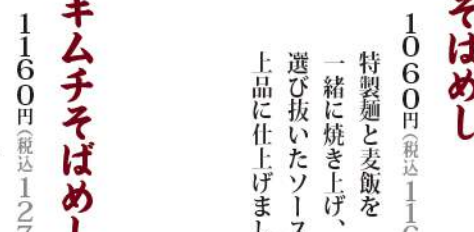
**デラックス
お好み焼き**
(ミックスかす玉)
1480円(税込1628円)
豪華に貝だくさんに
仕上げました。



ガーリック焼めし



キムチそばめし

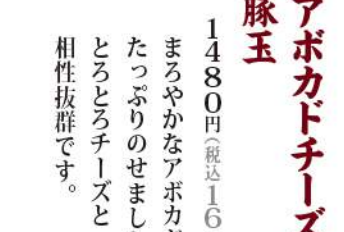


そばめし



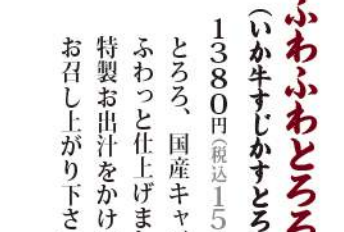
きのこチーズのお好み焼

**きのこチーズの
お好み焼**
1380円(税込1518円)
きのこチーズを重ね
ジュシーに焼き上げた
お好み焼きです。



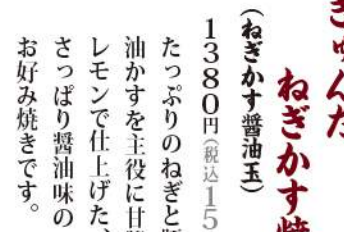
アボカドチーズ豚玉

**アボカドチーズ
豚玉**
1480円(税込1628円)
まろやかなアボカドを
たっぷりのせました。
とろとろチーズと
相性抜群です。



ふわふわとろろ焼

ふわふわとろろ焼
(いか牛すじかすとろろ焼)
1380円(税込1518円)
とろろ、国産キャベツで
ふわっと仕上げました。
特製お出汁をかけて
お召し上がり下さい。



ぎゅんたねぎかす焼

**ぎゅんた
ねぎかす焼**
(ねぎかす醤油玉)
1380円(税込1518円)
たっぷりのねぎと豚肉、
油かすを主役に甘醤油と
レモンで仕上げた、
さっぱり醤油味の
お好み焼きです。

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。



アボカドチーズ焼き

アボカド チーズ焼き

630円(税込693円)
鉄板で蒸し上げ、
チーズをからめました。
ピリッとアクセントを
効かせています。



れんこんチーズ

れんこんチーズ

580円(税込638円)
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

しいたけ焼き

630円(税込693円)
国産しいたけを焼いて
マヨネーズと
ガーリックで。



小じゃがバター

小じゃがバター

580円(税込638円)
ほくほくに仕上げました。
たっぷりバターで
お召し上がり下さい。



とんぺい焼き

とんぺい焼き

630円(税込693円)
厚切りの豚を
玉子で巻いています。



げんこつ焼き

げんこつ焼き

1本290円(税込319円)
選び抜いた特選豚を
オリジナルのタレに漬け
串で焼き上げました。
あの元監督も
お気に入りの一品！



いかすじこん

いかすじこん

980円(税込1078円)
和牛の牛すじで味を出し、
いかとこんにやくを
加えて炒めています。

数量限定



トマトエビチーズ焼き

トマトエビ チーズ焼き

880円(税込968円)
ジューシーな国産トマト、
プリプリのエビ、
ペーコンのアクセントが
効いた見事な三重奏。



いかげそバター醤油焼

いかげそ バター醤油焼

680円(税込748円)
柔らかく
サツと仕上げました。



トッポギチーズ

トッポギチーズ

680円(税込748円)
韓国もちを
コチュジャンと炒め、
チーズをたっぷり
乗せました。



辛味噌なすび

辛味噌なすび

630円(税込693円)
焼いた国産なすびを
ピリ辛の肉味噌と
一緒に炊き込みました。



チキンガーリック

チキンガーリック

780円
(税込858円)
特製だれで和えた、
ビールに合う逸品です！



豚バラチーズ焼き

豚バラ チーズ焼き

830円
(税込913円)
豚バラを
カリカリに焼いて
選び抜いたソースで
味を出し、チーズと
合わせました。



スタミナ焼き

スタミナ焼き

780円
(税込858円)
豚肉・国産野菜を
特製ヤンニンダレで
ピリ辛に炒めました。
スタミナみなぎる一皿。

冷菜・サラダ



納豆オクラチヂミ

納豆オクラチヂミ

720円(税込792円)
モチモチ生地でネバネバ
食材のハーモニー。
クセになる事
間違いなし！



ニラキムチチーズチヂミ

ニラキムチ チーズチヂミ

720円(税込792円)
国産ニラとキムチを
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。



ふわふわケランチム

ふわふわケランチム

630円(税込693円)
ふわふわに仕上げた
ぎゅんた流玉子焼きに
厳選具材を入れて
お召し上がり
いただきます。



辛みそ豆腐

辛みそ豆腐

630円(税込693円)
ピリ辛の肉味噌と
一緒に炊き込みました。



冷やしトマト

冷やしトマト

480円(税込528円)
国産のフレッシュトマトを
採れたての味そのままに。



白菜サラダ

叩いた浅漬け きゅうり

530円(税込583円)
お食事にさっぱりとした
アクセントを。



チョレギサラダ

白菜サラダ

780円(税込858円)
クリミーな
自家製ドレッシングと
国産の白菜の甘みが
大人気。



ヤンニン豆腐

チョレギサラダ

860円(税込946円)
新鮮な国産野菜を、
胡麻が香る
韓国風ドレッシングで。



アボカドにんにく醤油

ヤンニン豆腐

480円(税込528円)
ぎゅんたのおすすぬ
ヤンニンジャンを使い
冷奴にアレンジしました。

アボカド にんにく醤油

630円(税込693円)
柔らかいアボカドを
六甲道の特製タレで
どうぞ。