ディナータイムはおひとり様あたり550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) 1390円
独自の生地に味の出る国産するめいか・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。

ミックスお好み焼き(ミックスかす玉) 1650円
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 1050円
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) 1580円
とろろと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(いか牛すじかすモダン玉) 1650円
特製麺と国産するめいか・あごすじ・油かすを混ぜ合わせ、しっかり味がにじみ出るまで焼き上げて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。

ミックスモダン焼(ミックスかすモダン玉) 1880円
豚肉・国産するめいか・エビ・油かす、豪華で具沢山のお好み焼きとモチモチそばのコラボレーション。大満足の一品です。

ぎゅんたねぎかす焼(ねぎかす醤油玉) 1400円
たっぷりの国産ねぎと豚肉・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。

トマトチーズ豚玉 1500円
カリッと焼きあげたお好み焼とジューシーな国産トマト・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。

きのこチーズのお好み焼 1500円
お好み焼にきのことチーズを重ねジューシーに焼き上げました。

きのこチーズのお好み焼

トマトチーズ豚玉

ぎゅんたねぎかす焼

ミックスモダン焼

ぎゅんたモダン焼

ふわふわとろろ焼き

ぎゅんた焼

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200円
目玉焼き
青ネギ
厚切りベーコン
トッポギ

各300円
チーズ
あごスジ
豚肉
エビ
イカ
ホタテ

ぎゅんたの オムそば 1600円
具沢山の焼そばを玉子で巻きました。

ミックス焼きそば 1680円
豪華に具沢山に
選び抜いたソースで仕上げました。

塩昆布 ねぎそば 1500円
醤油でつまみを引き出して
塩昆布と相性よく仕上げました。

豚キムチそば 1400円
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。

海鮮塩バター コーン焼きそば 1690円
エビ・ホタテ・イカの海鮮を使用した
塩バターの味付けが優しい一風
幅広いお客様にお楽しみいただけます。

選べる焼きそば 1050円
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) 1320円
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上品に仕上げます。ヤンニンジャンをつけてお召上り下さい。

オムそば

塩昆布ねぎそば

豚キムチそば

海鮮塩バターコーン焼きそば

ぎゅんた焼きそば

甘味

厳選 アイスクリーム 550円
種類はスタッフまで
お尋ね下さい。

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。

鉄板焼 ビビンバ 1280円
麦飯をじっくり炒め
キムチ入りの
野菜炒めと
卵をのせます。

そばめし 1100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。

キムチ そばめし 1200円
神戸のそばめしを
キムチでピリ辛に
仕上げました。

オム そばめし 1320円
神戸のそばめしを
卵で包み込みました。

キムチそばめし

そばめし

鉄板焼ビビンバ

冷菜・サラダ

定番 ぎゅんたの白菜サラダ 740円
クリーミーな自家製ドレッシングと
国産白菜の甘みが大人気。

チョレギサラダ 740円
さっぱりと野菜が摂れる、胡麻が香る韓国風サラダです。

冷やしトマト 550円
国産のプ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 590円
新鮮な国産胡瓜を塩昆布と、
さっぱりお召し上がり下さい。

ヤンニン豆腐 580円
ヤンニンジャンで食すぎゅんた流の冷や奴です。

キムチ 560円
韓国風白菜キムチをぎゅんた流にアレンジ。

ヤンニン豆腐

冷やしトマト

ぎゅんたの白菜サラダ

キムチ

塩昆布きゅうり

チョレギサラダ

六甲発 独創鉄板肉料理

いかすじこん 数量限定 980円
神戸で人気! 牛すじで味を出し、
国産するめいか・こんにゃくを加えて炒めます。

チキンガーリック 890円
特製だれで和えたビールに合う逸品!

上州豚のとん平焼き 890円
厚切りの上州豚をカリッと焼き上げ、
玉子で包みました。

本日の鉄板焼き肉料理 1590円
本日の料理長お勧めのお肉を鉄板焼きで。

上州豚のとん平焼き

いかすじこん

本日の鉄板焼き肉料理

チキンガーリック

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。

小じゃがバター 590円
ほくほくに仕上げました。
たっぷりバターでお召しあがり下さい。

れんこんチーズ 630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 880円
国産しいたけを焼き上げマヨネーズとガーリックで。

長芋ステーキ 780円
コショウとバターで焼き上げました。
食感がクセになる!

エリンギバター 700円
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 820円
国産のニラとキムチをモチモチ生地に練り込み、
カリカリチーズでつまみを閉じ込めました。

トッポギチーズ 820円
韓国もちをコチュジャンと炒め、
チーズをたっぷり載せました。

トマトエビチーズ焼き 990円
ジューシーに焼き上げた国産トマト、プリプリのエビ、
ベ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 990円
柔らかくサッと仕上げました。

いかげそバター醤油焼

トマトエビチーズ焼き

トッポギチーズ

エリンギバター

ニラキムチチヂミ

しいたけ焼き

長芋ステーキ

小じゃがバター

れんこんチーズ

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のお問合せは、スタッフまでお気軽にお尋ね下さい。