

FOOD & DRINK MENU

NIKU18 SPECIAL!

迷ったらまずはコレ! 店名を冠した合計500gの大迫力! 3~4名様でシェアしてね♪

おなじみNIKU18スペシャルが
鉄板メニューで新登場!
チャックリブ・牛ハラミ・牛ヒレ、
そして ハンバーグの3種類が
ドカンと乗った
コスパ最強メニューです!

▶ **鉄板NIKU18
スペシャル**
ニク ジューハチ
¥2,918 ※税別



・牛チャックリブ(100g)
三角バラの部位。
霜降りで柔らかく
最近人気の部位です♪

・牛ハラミ(100g)
柔らかく旨味たっぷり、
人気の牛ハラミ肉が
仲間入りしました!

・牛ヒレ(100g)
牛肉の中で最も柔らかく、
肉の女王とも呼ばれる、
脂身の少ない部位です!

・ハンバーグ(200g)
自家製手ごねハンバーグ。
チェダーチーズをのせた
スペシャルバージョン!

Pork

クセがないから食べやすい豚肉料理。
ビタミンB1豊富で疲労回復にもグッド！



歯ごたえと、その風味が
たまりません！おすすめ！
▶ **鉄板 ポークチャップ** ¥880



お箸でほぐれて
口の中であじわいて
幸せを感じる柔らかさ！
▶ **スペアリブの
柔らかグリル** ¥880



牛と豚のホルモンを
香ばしく焼き上げた、
お酒が進む一品です。
▶ **ホルモンコンビ**(豚・牛)
¥590

Chicken



NIKU18ならではの鶏肉料理の
バリエーションをお楽しみください！



あっさり鶏胸肉を
程よい塩味の
ユッケに仕立てた、
おつまみです♪
▶ **鶏胸
塩ユッケ**
¥580



パリパリ食感が
もうやみつき！
スナック感覚です♪
▶ **鶏皮の
パリパリ
揚げ**
¥380



パリパリ鶏皮にカレーのスパイスが
ほどよく効いています♪
▶ **鶏皮カレーチップ**
¥450

Sakura



ヘルシー志向の方にもオススメ！
栄養価が高く低脂肪のさくら肉(馬肉)。



たっぷりネギを巻いて召し上がり、
▶ **馬刺しの葱まみれ** ¥580



人気のメニューが
バーションアップ！
ネギと卵黄を絡めてどうぞ！
▶ **極旨! 桜ユッケ**
¥780



ピリ辛の刻みわさびを
トッピングした
大人の馬刺し！
▶ **馬刺しの刻みわさび乗せ**
¥780

揚げAge-Mono

これがなくちゃ始まらない! おつまみの定番、揚げ物!
揚げたて熱々を皆んなでワイワイつまみましょ!



濃厚チーズとミートソースの相性がたまらない!
自家製ミートを熱々ポテトにかけた一品です♪
▶ **ミートチーズポテト**
¥480



釧路名物のザンギも人気です。
揚げたてをお楽しみに!
▶ **ザンギ**
¥550



こちらも釧路名物。独自のタレに
にんにくのチップがベストマッチ!
▶ **ザンタレ**
¥550



あなごることなかれ!
ポテトにもこだわってます。
▶ **ポテトフライ**
¥380



中はとろとろのカマンベール!
熱々のうちに!
▶ **カマンベールチーズ
フライ** ¥580

メインの付け合せに
ぴったりの一品料理。

創alacarte

まず初めの一品にも。
もうひと品ほしい
時にも活躍する、
NIKU18こだわりの
アラカルトたち。



北海道産にこだわりぬいたソーセージのバラエティセット!
ビールのお供にぜひ、ご一緒にお楽しみ頂きたいメニューです♪

▶ **北海道産鉄板焼き5種のソーセージ盛り合わせ** ¥680



オリーブオイルに
小エビの旨味が溶け込んでます!
▶ **シュリンプアヒージョ**
(バゲット付) ¥780



ザックリ歯ごたえ!
ニンニクの風味と香りがGood!
▶ **厚切ガーリックトースト**
¥380



熱々鉄板に乗った、濃厚チーズとナポリタンは相性抜群!
▶ **鉄板チーズに溺れたナポリタン**
¥980



牛タンの風味が引き立つ特製チャーハン!
▶ **牛タン
チャーハン** ¥480
▶ **ライス単品** ¥208

※表示価格は全て税別です。



肉バルの花形役者といえばやっぱりコレ!
ステーキをはじめとした牛肉料理たち。



サーロインの後ろ側、ランプは柔らかく
味わいのある人気の部位です。

▶ **黒毛和牛ランプ炭焼きステーキ**
(180g)¥1,680 (230g)¥1,980
(460g)¥3,580



肩ロースとサーロインの中間の部位。
霜降り好きに!

▶ **牛リブローズ炭焼きステーキ**
(180g)¥1,380 (230g)¥1,680
(460g)¥2,880



数量
限定

食べたら必ずハマる、
虜になる逸品!
これ食べた事ないのは
かなり人生
損してるかも!?(笑)

▶ **牛ヒレ
レアカツ**
¥1,500



A5ランクにしか
名乗ることが許されない、
ブランドの仙台牛を
一番おすすめの調理法で!

▶ **[A5]最高級!
仙台牛の炙りたたき** ¥1,380



最も柔らかく、肉の女王とも呼ばれる、
脂身の少ないヒレをアツアツの鉄板で!

▶ **牛ヒレステーキ**
(180g)¥1,780 (230g)¥2,080
(460g)¥3,780



ハラミとは横隔膜あたりの肉の部位のこと。
柔らかく濃い味わいが特徴です!

▶ **牛ハラミステーキ**
(180g)¥1,580 (230g)¥1,780
(460g)¥2,350



やわらかハラミを
満足のボリュームで!

▶ **牛ハラミの
カットステーキ**
(230g) ¥1,680



牛ハラミ&ハンバーグの
コンビメニュー!

▶ **牛ハラミの
カットステーキ&
ハンバーグ**
¥1,380



分厚い牛タンが食感がたまらな〜!
特製ネギ塩の相性が言うことなし!

▶ **厚切牛タンネギ塩**
¥880



ビールが進んで困っちゃう!?
自分の好きな焼き加減でどうぞ!

▶ **牛ハツの炙り焼き**
¥680



ハーブで育った臭みのない牛をユッケに!
ネギと卵黄をからめてどうぞ!

▶ **十勝産 ハーブ牛
生ユッケ** ¥999



とろけるような和牛を
香ばしく炙った絶品ユッケ。

▶ **炙り和牛たたき
ユッケ** ¥880



和風おろしソースとたっぷり山わさび!
ワインとの相性抜群ですなえ!

▶ **牛ヒレ山わさ
オニオン** ¥880

自家製の手ごねハンバーグ。
大好評につきメニューが増えました!

換Hamburg Steak

肉バルだからパティにも自信アリです!



ハンバーグがチーズに濡れました!
あなたもコレを食べて
美味しさに溺れてみては!?

▶ **鉄板フォンデュ風
チーズバーグ**
(200g)¥980
(400g)¥1,750
(600g)¥2,080



自家製の手ごねハンバーグを
アツアツの鉄板で
お召上がりください!

▶ **鉄板
ハンバーグ**
(200g)¥880
(400g)¥1,650
(600g)¥1,980



チーズ好きにはたまらない、
たっぷりモッツアレラチーズが
食欲をそそります!

▶ **鉄板モッツアレラ
チーズバーグ**
(200g)¥980
(400g)¥1,750
(600g)¥2,080



濃厚な自家製デミグラスソースの味わいが
ハンバーグとの最高のハーモニーを奏でます!

▶ **鉄板濃厚デミバーグ**
(200g) ¥880 (400g) ¥1,650 (600g) ¥1,980



ハンバーグをあっさり
食べたい方にオススメ!
さっぱり感がたまりません!

▶ **鉄板おろし
ポン酢バーグ**
(200g)¥880
(400g)¥1,650
(600g)¥1,980



濃厚な味わいの
チェダーチーズに
ハマること間違いなし!

▶ **鉄板チェダー
チーズバーグ**
(200g)¥980
(400g)¥1,750
(600g)¥2,080



つんとくるのがクセになる
山わさびをたっぷり乗せました!
一度食べたらやみつきに!

▶ **鉄板たっぷり
山わさバーグ**
(200g)¥980
(400g)¥1,750
(600g)¥2,080

※表示価格は全て税別です。

NIKU-SUSHI

肉寿司

厳選されたネタは
シャリとの相性も抜群!!
肉バルならではの
握りはいかが!?



▶肉寿司 盛り合わせ:上(6点盛り) ¥1,480



▶肉寿司 盛り合わせ:並(5点盛り) ¥880



ご提供の際は、お客様の
目の前で炙らせていただきます!

クセのない脂身が口に入れた
瞬間とろける贅沢肉寿司!

▶十勝ハーブ牛の
炙り焼き寿司
(1貫) ¥500



さっぱりした味わいの
十勝産のハーブ牛を握りて!

▶十勝ハーブ牛の
握り
(2貫) ¥500



最高級[A5ランク]の仙台牛!
刻みわさびがナイスアシスト!

▶A5ランク仙台
牛トロ握り
(2貫) ¥680



とろける食感と
お口に広がる風味がたまりません!

▶炙り和牛
ランプの握り
(2貫) ¥480



柔らかく人気の牛ハラミ握り!
にんにく醤油の味付けがGood!

▶炙り牛ハラミの
握り
(2貫) ¥480



人気の牛タンが
寿司ネタに仲間入り!

▶ネギ乗せ
牛タンの握り
(2貫) ¥480



コリコリ食感、鮮度が命!
にんにく塩ダレをアクセントに!

▶牛ハツ
炙り握り
(2貫) ¥450



低脂肪、高タンパクの桜肉。
素材の味そのままを楽しんで♪

▶桜肉(馬)の
握り
(2貫) ¥500



味わい深いローストビーフ、
おかわりしたい美味しさです♪

▶ロースト
ビーフの握り
(2貫) ¥420



甘いタレとマユネーズの
最強コンビが盛り立てる!

▶スラム
握り
(2貫) ¥390



ブルーチーズのソースが
さらなる美味しさの境地へ♪

▶プロシュット
生ハムの握り
(2貫) ¥420



あっさり鶏生ハムは
飽きずに何貫でもいけちゃう♪

▶鶏生ハムの
握り
(2貫) ¥420



脂がのったカモ肉は
シャリとの相性ばつぐんです♪

▶合鴨肉の
握り
(2貫) ¥450



食べごたえ抜群!
焼肉風の軍艦巻きはいかが?!

▶プルコギ
軍艦
(2貫) ¥480



ヘルシー馬肉をユッケ軍艦で♪
あっさり風味でオススメです!

▶桜肉(馬)の
ユッケ軍艦
(2貫) ¥500

肉のお供にサラダを。
さあ、準備万端!

菜Vegetables

食事の際、最初に
野菜から食べ始めると
脂肪の吸収がゆるやかにな
るそうです。まずは
サラダからいかがですか?



シンプルな極み!
開店当初より人気のメニューです!

▶どっさり塩キャベツ
サラダ ¥500



生ハムがたっぷり乗った
贅沢サラダ!

▶生ハムサラダ
¥780



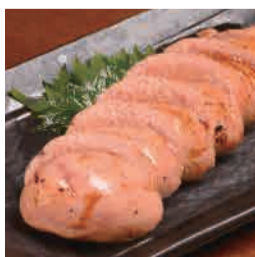
塩ダレがかかった、
今までになかった斬新なサラダ!

▶牛タンサラダ
¥880

港町の新鮮な魚介を
炭焼きで!

海Sea Food

道東は、新鮮で美味しい
海の幸の宝庫です。
もちろんこちらも
炭火で炙って
いただきますよ!



新鮮なタラコを香ばしく炙りました!
これはやみつき!

▶炙り焼きタラコ
¥480



炭火で焼くから、香り高い。
マヨをつけてもまた格別です。

▶イカの炭火焼
¥550



12種類のスパイスが効いた
あの人気メニューが帰ってきた!

▶エビパリ
(1本) ¥250

#Sweets

最後はこれでめましよう!
甘いものは別腹ですね!



ザクザク食感の新感覚デザート!
バニラ・エスプレッソ・クリームチーズと
3種のアイスが一度に楽しめます♪

▶ざくざくメランジェ
アイス ¥580



▶NIKU18サンデー
¥680

クッキーがアクセント!
シメにぴったり!
冷たいスイーツ!

※表示価格は全て税別です。