

Course Menu

コース料理



Tan伍堪能コース



Tan伍コース

Recommended
おすすめ

Tan伍堪能コース 6,800円

- 本日のアミューズ
- 牛タンユッケ
- 牛タンカツサンド
～自家製ピクルス添え～
- 氷温熟成 霜降りとろ牛タンのステーキ
- サラダ
- 肉寿司 五種盛り合わせ
牛タンローストビーフ / タン元炙り
牛タン生ハム / 和牛赤身 / 和牛サーロイン
- テールスープ
- デザート
- コーヒー

Tan伍コース 5,500円

- 本日のアミューズ
- 彩り野菜スティック
- 牛タン寿司盛合せ
- 茹でタン塩
- 熟成牛タン焼き
- 牛タンシチュー
- 牛タンしぐれの焼きおにぎり
- デザート
- コーヒー

*+ 1,000円 で肉寿司を二種から五種盛り合わせへ
変更出来ます。
牛タンローストビーフ / タン元炙り
牛タン生ハム / 和牛赤身 / 和牛サーロイン

※コース料理は2名様以上でご注文ください

* 季節や仕入状況により写真と料理内容が異なる場合がございます。 * 料金は税込価格です。

Course Menu

コース料理



特選石焼き牛たんコース



極上牛たんしゃぶしゃぶコース

Recommended
おすすめ

特選石焼き牛タンコース 7,700円

- 本日のアミューズ
- 牛タンスモークのコブサラダ
- 牛タン寿司盛合せ
- 茹でタン塩
- 牛タンシチュー
- 特選石焼き牛タン 3種のタレで
- プライムビーフの石焼きハラミ
- 牛タンしぐれ焼きおにぎりのだし茶漬け
- デザート
- コーヒー

* + 1,000円 で肉寿司を二種から五種盛り合わせへ
変更出来ます。
牛タンローストビーフ / タン元炙り
牛タン生ハム / 和牛赤身 / 和牛サーロイン

※コース料理は2名様以上でご注文ください

* 季節や仕入状況により写真と料理内容が異なる場合がございます。 * 料金は税込価格です。

Recommended
おすすめ

極上牛しタンしゃぶしゃぶコース 8,250円

- 本日のアミューズ
- 牛タンスモークのコブサラダ
- 牛タン寿司盛合せ
- 牛タンシチュー
- プライムビーフのハラミステーキ
- 極上牛タンしゃぶしゃぶ
～5種のフレーバーソルトで～
- べの牛タンカレー ハーフサイズ
または
牛タンしぐれ焼きおにぎりのだし茶漬け
- デザート
- コーヒー

追加	牛タン	2,200円 (1人前)
	野菜盛り	980円 (2人前)

* + 1,000円 で肉寿司を二種から五種盛り合わせへ
変更出来ます。
牛タンローストビーフ / タン元炙り
牛タン生ハム / 和牛赤身 / 和牛サーロイン

Course Menu

コース料理

スペシャルコース

Tan伍特製の氷温熟成霜降りトロ牛タンと

A 5 等級仙台牛ステーキが楽しめるコースとなっております

11,000円

● アミューズ

冷 菜

● 活けホタテのカルパッチョ

● 牛タン生ハム寿司と

牛タン炙り寿司の盛合せ

温 菜

● 茹でタン塩

● 牛タンシチュー

～お口直しのプチソルベ～

メイン料理

● 氷温熟成霜降りトロ牛タン

● A 5 等級仙台牛ステーキ

ペ

● 牛タンしぐれ焼きおにぎりの

出汁茶漬け

デザート

● ショコラテリーヌ

コーヒー

* +1,000円 で肉寿司を二種から五種盛り合わせへ 変更出来ます。
牛タンローストビーフ / タン元炙り
牛タン生ハム / 和牛赤身 / 和牛サーロイン

Plan Menu

プラン

飲み放題プラン (90分)
2,000円～

- ビール
- サングリア各種
- ハイボール
- 酎ハイ各種
- 黒霧島
- ソフトドリンク各種
(追加：30分 500円)

貸切Partyプラン

buffet料理 + 2h飲み放題
最低保証 15万円

※料理内容は

- 5種類のオードブル盛合せ
- コブサラダ
- 牛タン寿司盛合せ
- 厚切り牛タン焼き
- ソーセージ盛合せ フライドポテト添え
- 牛タンカレー の10種がベースプランです。

*メニュー内容は仕入れ状況により変わりますので
スタッフにお尋ねください。

*料金は税込価格です。

*季節や仕入状況により写真と料理内容が異なる場合がございます。 *料金は税込価格です。



Cold dishes & Salad

冷菜 & サラダ

バーニャカウダー	980円
----------	------

牛タン生ハムサラダ	1,650円
-----------	--------

牛タンスモークの コブサラダ	1,650円
-------------------	--------

特上牛タン炙り寿司	880円
-----------	------

牛タン生ハム寿司	880円
----------	------

Recommended おすすめ

肉寿司五種盛合せ	2,300円
----------	--------

追加寿司	和牛サーロイン 600円 和牛赤身 480円 牛タン生ハム 440円 タン元炙り 440円 牛タンローストビーフ 440円
------	---

ホタテのカルパッチョ	1,480円
------------	--------

牛タン生ハム	1,280円
--------	--------

牛タンスモーク	1,280円
---------	--------

牛タン生ハムと 牛タンスモークの盛合せ	1,700円
------------------------	--------

Recommended おすすめ

特上牛タンタタキぼん酢	1,780円
-------------	--------

チーズの盛合せ	1,750円
---------	--------

牛タンのユッケ	1,600円
---------	--------



牛タンスモークのコブサラダ



肉寿司五種盛合せ



牛タン生ハムと牛タンスモークの盛合せ



牛タンのユッケ

Hot dishes

温 菜

Recommended おすすめ

Tan伍の 肉厚牛タンカツサンド	1,980円
---------------------	--------

Tan伍の 牛タンバーガー	1,580円
------------------	--------

茹でタン塩	2,000円
-------	--------

牛タンのアヒージョ バケット添え	1,600円
---------------------	--------

小海老とマッシュルームの アヒージョ バケット添え	1,400円
------------------------------	--------

牛タンシチューの パイ包み焼き	2,000円
--------------------	--------

富山県産 白エビのから揚げ	1,100円
------------------	--------

フレンチフライ	550円
---------	------

TAKE OUT お持ち帰り

Tan伍の肉厚牛タンカツサンド	1,980円
-----------------	--------

Tan伍の牛タンバーガー	1,580円
--------------	--------



牛タンカツサンド



牛タンバーガー



茹でタン塩



牛タンシチューのパイ包み焼き

Amuse

アミューズ
580円

アミューズはシェフの創作料理を
お通しとして皆様にお出ししております。

* 季節や仕入状況により写真と料理内容が異なる場合がございます。 * 料金は税込価格です。

* 季節や仕入状況により写真と料理内容が異なる場合がございます。 * 料金は税込価格です。

Main dishes

メイン料理



Recommended おすすめ

【数量限定】 氷温熟成霜降りトロ牛タン 4,200円



Recommended おすすめ

特選石焼き牛タン3種のタレで (2人前〜) 2,600円 (1人前)



Recommended おすすめ

極上 牛タンのしゃぶしゃぶ
5種のフレーバーソルトで (2人前〜) 2,800円 (1人前)

〆のラーメン または+350円で牛タンカレーハーフサイズ

追加	牛タン	2,200円 (1人前)
	野菜盛り	980円 (2人前)

* 季節や仕入状況により写真と料理内容が異なる場合がございます。 * 料金は税込価格です。

熟成牛タン焼き 2,500円

薄切り牛タン焼き 1,980円

ビーフシチュー 2,200円

牛タンシチュー 2,800円

プライムビーフの
ハラミステーキ 1,980円

特選仙台牛
サーロインステーキ (200g) 10,000円

特選仙台牛
フィレステーキ (100g) 6,500円



熟成牛タン焼き



牛タンシチュー

Rice & Bread

ライス & ブレッド

牛タンしぐれの焼きおにぎり 400円

Tan伍カレー 1,400円

とろける牛タンカレー 2,200円

とろける牛タンカレー
ハーフサイズ 1,100円

牛タンしぐれ焼きおにぎりの
だし茶漬け 700円

ライス 300円

バケット 300円

ガーリックトースト 400円

Dessert

デザート

カシスのソルベ 680円

ゆずのソルベ 680円

ショコラテリーヌ 750円

カタラーナ 750円

BDプレート(ご予約限定) 1,000円

* 季節や仕入状況により写真と料理内容が異なる場合がございます。 * 料金は税込価格です。

Drink

ドリンク

Beer	ビール	Whiskey Highball	ハイボール
サントリー プレミアムモルツ オールフリー	750円 580円	知多 ジム・ビーム ラフロイグ Laphroaig 10y	680円 580円 980円

Sangria

サングリア

赤	オレンジ割り or グレープフルーツ割り	580円
白	オレンジ割り or グレープフルーツ割り	580円

Shochu

焼酎 ※ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り・ストレートでお選びいただけます。

芋	六代目百合	600円	芋	伊佐大泉	580円
	白さつま・黒麹 塩田酒造（鹿児島） 「これぞいも焼酎」という 芯の通った骨太な味わい			黄金千貫・白豊 白麹 大山酒造（鹿児島） 一銘柄にこだわって造り続ける数少ない 蔵元 豊かな風味で淡麗な味わい	

芋	なかむら	880円	芋	富乃宝山	680円
	黄金千貫 白麹 中村酒造場（鹿児島） 深く優しい香りが立ちのぼり、 濃厚でふくよかな風味が広がる			黄金千貫 黄麹 西酒造（鹿児島） 老若男女問わず 多くの人を魅了する人気銘柄	

芋	魔王	1,580円	芋	村尾	2,000円
	黄金千貫 黄麹 白玉醸造（鹿児島） 熟成による華やかな香りと穏やかな風味、 そして豊かな余韻が特徴			黄金千貫・黒麹 村尾酒造（鹿児島） 落ち着いた香りと洗練されたなかにも芋本来の 自然な甘さやまろやかさを合わせもつ	

麦	中々	600円	麦	兼八	980円
	二条大麦 麦麹 黒木本店（宮崎） 口に含むと、優しい麦の甘み 次にほんの りとした芳ばしさが直線的に広がる			はだか麦 はだか麦麹 四ツ谷酒造（大分） 香ばしい麦本来の香りと なめらかで深いコク そして長く広がる余韻	

芋	六代目百合bottle	6,000円	麦	中々 4合bottle	6,000円
---	-------------	--------	---	-------------	--------

芋	魔王 4合bottle	16,000円
---	-------------	---------

ボトルセット（氷とお水は無料）



Japanese Sake	日本酒	Shochu Highball	酎ハイ
	980円～	緑茶ハイ ジャスミンハイ 黒ウーロンハイ グレープフルーツハイ レモンサワー	580円 580円 580円 580円 580円

Champagne & Sparkling & Cider

シャンパン & スパークリング & シードル

スパークリングワインはスタッフにお尋ねください。 3,000円～

Treasure Black CAVA	トレジャーブラック カヴァ	11,500円
---------------------	---------------	---------

Moet et Chandon Brut NV	モエ・エ・シャンドン ブリュ	13,800円
-------------------------	----------------	---------

Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut NV	ル・セリエ・ド・ボール シードル・フェルミエ ブリュ	3,600円
--	----------------------------	--------

Fruity Alcohol	甘いお酒	Soft Drink	ソフトドリンク
カシス ピーチ 山崎蒸溜樽仕込梅酒 梅乃宿 ゆず酒 梅乃宿 あらごしみかん 梨園 梨リキュール まるで梅酒なノンアルコール	580円 580円 680円 680円 680円 680円 480円	ジンジャーエール（甘・辛） ペプシコーラ 黒烏龍茶 緑茶（ホット・アイス） ジャスミン茶 オレンジジュース グレープフルーツジュース アイスコーヒー ホットコーヒー 紅茶	480円 480円 480円 480円 480円 480円 480円 480円 480円 480円

Mineral Water

ミネラルウォーター

ペリエ	330ml	680円
	750ml	1,080円
アクアパンナ	500ml	880円

White Wine

PMG Chardonnay

4,280円

PMG シャルドネ

グラス 780円



チリ

イタタ・ヴァレー

シャルドネ

100%

ビオロジック

オレンジの皮や熟したレモン、白い花のアロを持ちタイト且つ熟した柑橘類と共に高い酸も印象的に現れます。丸みを帯びた口当たりも心地よい上質なシャルドネです。

Crimson Ranch Chardonnay

5,600円

クリムゾン・ランチ シャルドネ



アメリカ

カルフォルニア

シャルドネ

86%

ミウスカ6%、フレンチコロナパール1%

橘、洋梨、トロピカルフルーツ、オークの風味が表現豊かに感じられます。フルボディで、クリーミーな質感を持ち、まろやかでクリーンなフィニッシュ。

Sebastien Riffault Les Quarterons

8,900円

セバスチャン・リフォー レ・カルトロン



フランス

ロワール

ソーヴィニヨン・ブラン100%

ビオディナミ

輝きのあるレモンイエローの色調。リンゴや蜂蜜、やや控えめなトロピカル果実のニュアンスがあり、フレッシュな草の香りも感じられます。

Leflaive Mâcon Verzé

12,800円

ルフレーヴ マコン・ヴェルゼ



フランス

ブルゴーニュ

シャルドネ

ビオディナミ

ルフレーヴお得意のキリっとしたミネラルが感じられ、高貴な白い花やかすかな蜜の香り、グレープフルーツのような清々しさを持つ、清らかな味わいです。

Rose Wine

Girolamo Russo Etna Rosato

8,800円

ジローラモ・ルッソ エトナ ロザート



イタリア

シチリア

カリカンテ

カタラット

ビオロジック

色は薄めのサーモンピンク ピュアでスッキリとした口当たりの裏側には、その端的な表情からは想像しがたい複雑さが中心にあります。



Red Wine

PMG Cabernet Sauvignon

4,280円

PMG カベルネ ソーヴィニヨン

グラス 780円



チリ

マウレ・ヴァレー

カベルネ・ソーヴィニヨン

100%

ビオロジック

赤や黒のカシス、ブラックチェリーや、新鮮なベリー系のアロマが広がり味わいにも表れます。甘いミントやチョコ、プラム等の要素も持ち、シルキー且つ馴染んだタンニンは見事です。

Domaine de Gras Antu Pinot Noir

6,400円

ドメヌ・デ・グラス アンテュー ピノ・ノワール



チリ

レイダ・ヴァレー

ピノ・ノワール

100%

明るく、輝くようなルビー色。さくらんぼやベリーのような果実感とすみれのような上品な華やかさを感じられ、牛タンの旨みを引き立ててくれます。

Bourgogne Pinot Noir Louis Jadot

6,800円

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール ルイ・ジャド



フランス

ブルゴーニュ

ピノ・ノワール100%

ジャド・スタイルを反映して、ふくよかなフルーツらしさと絹のような舌触りと優しいタンニンを持った、穏やかで調和の取れた香味に仕上がっています。

Les Fiefs de Lagrange

12,800円

レ・フィエフ・ド・ラグランジュ



フランス

ボルドー

カベルネ・ソーヴィニヨン61%

メルロー31%

プティ・ヴェルド8%

リュット・レゾネ

格付け第3級ラグランジュの高品質セカンド カシス、リコリス、コショウやモカの風味に、フレッシュかつ丸みのある味わいが感じられます。熟成のポテンシャルも十分に秘めています。

LE MARQUIS DE CALON SEGUR

21,000円

ル・マルキ・ド・カロン・セギュール



フランス

ボルドー

カベルネ・ソーヴィニヨン26%

メルロー35%

カベルネ・フラン7%

プティ・ヴェルド2%

「サン・テストフのシャトー・マルゴー」と称えられる、カロン・セギュールのセカンドラベル。滑らかなタンニンと甘美な味わいが魅力です。