

Beer

生ビール	ビール	390円
瓶ビール		550円
ノンアルコールビール		520円

SoftDrink

ソフトドリンク

ウーロン茶	各210円
ペプシコーラ	
オレンジ	
ホワイトウォーター	
メロンソーダ	
ジンジャエール	
アセロラ	
アイスコーヒー	

Shochu

焼酎

鏡月	ボトル	1890円
アセロラ鏡月		1890円
グランプルー		1680円
からり芋		2100円
わら麦		2100円
そば玉		2100円
チャミスル		1980円
すだち		2100円
コップ		各390円

MANDGO DRINK

Sour

サワー

ウメサワー	各390円
レモンサワー	
モモサワー	
ライムサワー	
巨峰サワー	
グレープフルーツサワー	
ウーロンハイ	
ホワイトハイ	
ホワイトピーチハイ	
コークハイ	
レモンハイ	
アセロラハイ	
コーヒーハイ	

Makkolli

マッコリ

マッコリ	各390円
巨峰マッコリ	
ピーチマッコリ	
プラムマッコリ	
ピアマッコリ	

Sake

日本酒

大関	各550円
男山	
国稀	
北の誉	
(冷酒、燗酒出来ます。)	

Ume liquor

梅酒

ロック	各390円
ソーダ割り	
アセロラ梅酒	

Cocktail

カクテル

カシスソーダ	各390円 460円
カシスオレンジ	
カシスミルク	
カシスウーロン	
カルーアミルク	
クーニャン	
ピーチミルク	
アセロラビール	

Whisky

ウイスキー

ロック	各390円
水割り	
ハイボール	
コークハイボール	
ジンジャーハイボール	

Wine

ワイン

ボトル赤ワイン	各1480円
ボトル白ワイン	

120分 飲み放題 120分

Beer

ビール

生ビール(黒ラベル)

Soft Drink

ソフトドリンク

ウーロン茶

ペプシコーラ

オレンジ

ホワイトウォーター

メロンソーダ

ジンジャエール

アセロラ

アイスコーヒー

Shochu

焼酎

鏡月

アセロラ鏡月

グランブルー

からり芋

わら麦

そば玉

チャミスル

すだち

Sake

日本酒

冷酒

燗酒

- ・一杯目のドリンクを提供した時点でスタートとさせていただきます。
- ・空いたグラスと交換とさせていただきます。
- ・ラストコールは5分前とさせていただきます。

Sour

サワー

ウメサワー

レモンサワー

モモサワー

ライムサワー

巨峰サワー

グレープフルーツサワー

ウーロンハイ

ホワイトハイ

ホワイトビーチハイ

コークハイ

レモンハイ

アセロラハイ

コーヒーハイ

Makkoli

マッコリ

マッコリ

巨峰マッコリ

ビーチマッコリ

プラムマッコリ

ピアマッコリ

Ume liquor

梅酒

梅酒ロック

梅酒ソーダ割り

アセロラ梅酒

Cocktail

カクテル

カシスソーダ

カシスオレンジ

カシスミルク

カシスウーロン

カルーアミルク

クーニャン

ビーチミルク

アセロラビール

Whisky

ウイスキー

ロック

水割り

ハイボール

コークハイボール

ジンジャーハイボール



MANGO

野菜

VEGETABLES



- 焼き野菜..... ¥450
- ネギ焼き..... ¥330
- ニンニクホイル焼き ¥330
- ナムル..... ¥390
- キノコホイル焼き ¥450
- 大根サラダ..... ¥330
- チョレギサラダ ¥450
- キムチ..... ¥330
- 漬け物..... ¥330
- 玉ねぎ盛り..... ¥300
- シャキシャキキャベツ ¥300
- サンチュ..... ¥400
- ネギセン..... ¥70
- カットレモン..... ¥220
- ビリビリキュウリ ¥300
- ラーメンサラダ..... ¥450

めん類

NOODLE



- 冷麺..... ¥680
(おはかり使用していますので、アレルギーの方はお早めにお知らせください。)
- ユッケジャン麺 ¥780

飯

RICE



- ライス..... ¥210
- 小ライス..... ¥160
- 大ライス..... ¥260
- おにぎり (うめ・さけ) ¥260
- ビビンバ..... ¥670
- 石焼ビビンバ..... ¥780
- 石焼ビビンバチーストッピング..... ¥880
- クッパ..... ¥490
- ワカタマクッパ ¥520
- ユッケジャンクッパ..... ¥780

スープ

SOUP



- ユッケジャンスープ..... ¥150
- みそ汁..... ¥150
- ワカメスープ..... ¥350
- ワカタマスープ..... ¥380
- 卵スープ..... ¥350
- はるさめスープ..... ¥380
- 野菜スープ..... ¥380
- ユッケジャンスープ..... ¥650



キムトンチーズ



一品

SPECIAL

- キムトンチーズ..... ¥480
(キムチ、餅パテ、チーズ、水菜、春雨が入った創作料理です。)
- ソーセージ..... ¥390
- 韓国のり..... ¥220
- 生ハムユッケ..... ¥700
- トンソク..... ¥480

デザート

DESSERT

- バニラアイス..... ¥300
- 抹茶アイス..... ¥300
- ミックスアイス..... ¥300
- コーラフロート..... ¥350
- メロンフロート..... ¥350



まぐろ
MANGOO

変心 MANGO



牛

BEEF

- カルビ..... ¥780
- サガリ..... ¥690
- 大判サガリステーキ..... ¥840
- ステーキカットロース..... ¥930
(一人前150gの程のボリューム オススメです。)
- 和牛ブリスケ..... ¥690
(ひら肉の一部、希少部位です。)
- 牛レバー..... ¥480
- タントロ..... ¥1,380
- 上タン..... ¥830
- ネギタン..... ¥890
- 牛タン..... ¥680
- みそタン..... ¥680
- 塩テッチャン..... ¥530
(海苔を使った牛の大腸です。)
- みそテッチャン..... ¥530
- ミノ..... ¥690



ヤゲン

CHICKEN

- 鶏肉..... ¥410
- セセリ..... ¥410
- ヤゲン..... ¥410
- チキンステーキ... ¥560



ネギタン

ぶた PORK

- みそホルモン..... ¥390
- 塩ホルモン..... ¥390
- みそヒソウ..... ¥350
(レバーにもハツにも似てる、ちょっと変わり種。)
- 塩ヒソウ..... ¥350
- トントロ..... ¥480
- ニンニク醤油トントロ..... ¥480
- みそガツ..... ¥480
- 塩ガツ..... ¥480
- ナンコツ..... ¥350
- 豚サガリ..... ¥480
- カマトロ..... ¥480
(骨からトントロにかけてのお肉です。)
- 壺出し豚サガリ..... ¥490
- 平牧三元豚..... ¥690
- 豚カルビのニンニク醤油漬け..... ¥590



壺出し豚サガリ



平牧三元豚



ピリから

SPICY

- ピリ辛カルビ..... ¥780
- ピリ辛サガリ..... ¥690
- ピリ辛セセリ..... ¥410
- ピリ辛チキン..... ¥410
- ピリ辛トントロ..... ¥480
- ピリ辛豚カルビ..... ¥590
- ピリ辛ホルモンMIX..... ¥980
(一人前200g、ミノ、レバー、ホルモン、ガツ)
- ピリ辛テッチャン..... ¥530
- ピリ辛ホルモン..... ¥390

★二十種類以上の食材、スパイスを調合したピリ辛ダレをもみ込みました。

羊

- ジンギスカン... ¥480



ジンギスカン

営業時間 17:00~23:00 (L.O22:30)
不定休



1980円

お肉も野菜もご飯もついてお一人様

宴会プラン

上記のご宴会プランご利用のお客様に限り

120分飲み放題+¥1,480

サワーもソフトドリンクも焼酎も プラス
もちろん生ビール(黒ラベル)もついて

という訳で
まんぐうの宴会セットは

焼肉まんぐうがメニューは!!

生ビール(サッポロ黒ラベル) ¥390

チューハイ、サワー各種 ¥390

ホルモン ¥390

カルビ ¥780

サガリ ¥690

石焼ビビンバ ¥780

冷麺 ¥680

お一人様

¥3,460!

で、よろしくお預けします。
※宴会セットのご利用は前日までにご予約ください。

焼肉
まんぐ

深川市4条14番5号
(0164)34-5225

木曜定休
17:00 ~ 23:00 (LO 22:30)



※盛り付けは異なります。

和牛三角カルビ

一度お召し上がり下さい。

¥980 円

なま

生ハムエツケ

¥700

食品衛生法に基づいて加工している商品です。
解凍後の調理となる為、多少お時間がかかります。

安心安全



コーヒーフロート

メロンフロート

コーラフロート

float
フロート
各 350円



和パフェ

まんぐうパフェ

Parfait
パフェ
各 450円



まっ茶

小倉まっ茶

MIXアイス

あずきパニラ



杏仁豆腐
190円

ICECREAM
アイスクリーム
各 300円



パニラ

チョコパニラ



蜜かけパニラ

黒蜜まっ茶

MINI ICE
ミニアイス
各 150円



ミニパニラ

ミニまっ茶

当店おすすめの
お召し上がり方

- ① 塩バターを網のはじで溶かして・・・
- ② 溶けたら網から降ろして・・・
- ③ お肉が焼けたらハサミで切って・・・
- ④ 塩バターにつけて食べましょう！

完全数量限定
サガリ好きならご賞味あれ！



旨みを閉じ込めろ!!

豪快に焼け

大判
サガリステーキ

¥840



150gの超ボリューム！！
ステーキカットロース



¥930

どーですか！お客さん！！

谷久子

(元は待使用)

¥680

谷久子

福