

# 糸島焼肉



AKATSUKI

焼肉マルボン

いい日、ハレの日、焼。

糸島焼肉焼は、

糸島の大地を照らす朝日のように、

地域の皆さまの日々の暮らしを照らすような

存在でありたいと願っています。

お誕生日や記念日、

ちょっとしたお祝いごとに

当店で素敵な時間をお過ごしくださいませ。

# 糸島で味わう 黒毛和牛と韓国料理

弊社の歴史は一九七九年創業、精肉業からはじまりお肉一筋。

お肉は、包丁の角度ひとつで味や食感、仕上がりの質まで変わってしまうほど繊細なものです。

長年の経験を活かした牛一頭から精肉する知識、技術、

仕入れルートをもって、希少な部位や上質な肉を

お求めやすい価格でご提供しています。

私たちは、地元福岡県のブランド牛である博多和牛を中心に

黒毛和牛を一頭買いし、お客さまに本当に美味しいお肉を

召し上がっていただくために、素材の良さを最大限に

引き出す確かな技術力の研鑽に日々努めております。





糸島の地のものを愉しむ  
糸島の大地で育まれた食材や薬味、  
食を彩る器など糸島はたくさんの  
魅力に溢れています。

## 本場仕込みの韓国料理

糸島焼肉 暁の旨さへの追求は  
お肉だけではありません。  
秘伝のネギチヂミや、  
熱々の石焼ビビンバ、  
韓国から取り寄せる冷麺、  
ほど良い辛味で食欲をそそるチゲスープ。  
本場の味を気軽に楽しめる  
「名脇役」達が、美味しい時間を演出します。

糸島焼肉  
AKATSUKI

焼肉マルホン





あかつき

# 暁名物

## 料理長の自信作。

ぜひ皆さまに召し上がっていただきたい、料理長のこだわりが詰まった暁自慢の逸品です。

料理長  
おすすめ

### 暁自慢の おまかせ和牛3種盛

2,580円 (税込2,838円)

本日の和牛の上質な部位を料理長が厳選し  
ご提供いたします。

内容はスタッフまでお尋ねください。

料理長  
自信作

### 暁自慢の 和牛赤身焼きすき

2,080円 (税込2,288円)

大判のお肉を両面さっと焼き、卵にくぐらせ  
頬張れば至福の旨みが口いっぱいに拡がります。  
残った卵をご飯にかけてTKGにして  
召し上がるのもおすすめ◎



料理長  
自信作

### 暁秘伝のネギチヂミ

980円 (税込1,078円)

ハーフサイズ580円 (税込638円)

外はカリッ、内はフワッと。  
焼き方に秘密があります。特製タレでどうぞ。





# 前菜 ・キムチ

薬食同源、食は医なり。

暁では、食が健康の元という薬食同源の食観念のもと、調理しております。食材をバランスよく組み合わせることによって生まれる、美味しく、栄養面にも優れた料理を、お楽しみください。

## 前菜・キムチ

- 白菜キムチ 380円 (税込418円)
- オイキムチ 380円 (税込418円)
- カクテキ 380円 (税込418円)
- キムチ盛合せ 680円 (税込748円)  
(白菜キムチ・オイキムチ・カクテキ)
- ナムル盛合せ 680円 (税込748円)
- 牛すじ煮込み 380円 (税込418円)
- 韓国のにり 280円 (税込308円)
- 黒毛和牛ユッケ 1,480円 (税込1,628円)



黒毛和牛ユッケ 1,480円 (税込1,628円)

JA全農ミートフーズとの連携でできた上質な和牛ユッケです。厚労省の生食衛生基準に沿ってJA内の専用加工場で製造。ぜひご賞味ください。

料理長  
おすすめ



- キムチ盛合せ 680円 (税込748円)  
白菜キムチ、オイキムチ、カクテキの盛合せです。



ナムル盛合せ  
680円 (税込748円)

### 本場韓国直送「キムチ」

焼肉には欠かせないキムチ。焼肉との相性と本当に深い味わいを求め、私たちが辿り着いたのは、水分含有量が少なく、実がギュッとしまって、シャキッとした歯ごたえと独特な甘みを持った本場韓国の白菜でした。ヌルボンの「本格熟成ベチュキムチ」は、本場韓国釜山で吟味した新鮮で高品質な白菜のみを使用、唐辛子は韓国各地より厳選しブレンド。保存料などを使用せずに自然な乳酸発酵にこだわり、衛生管理の行き届いた本場韓国釜山のヌルボン指定工場の一つひとつ丁寧に手作りしております。国産ではなかなか出せない“辛さ”と“旨み”が絶妙にマッチした深い味わいをご堪能ください。





# 野菜・ サラダ

美味しさと健康。

焼肉と一緒に、旬の野菜をたっぷりお召し上がりください。  
「美味しく食べて健康に」これがわたしたちの思いです。



本日の糸島野菜スティック 780円(税込858円)  
旬の新鮮野菜ディップサラダです。(季節により内容は異なります。)

## サラダ

本日の糸島野菜スティック 780円(税込858円)  
(季節により内容は異なります。)

根菜とリーフのサラダ 780円(税込858円)  
(チョレギ/人参 ドレッシングをお選びいただけます)

本日の糸島野菜のサラダ 780円(税込858円)  
(チョレギ/人参 ドレッシングをお選びいただけます)

サンチュセット 580円(税込638円)

旨キャベツ 380円(税込418円)

サンチュセット  
580円(税込638円)



根菜とリーフのサラダ  
780円(税込858円)



海と山に囲まれ、肥沃な土地に恵まれた福岡県糸島市は、美しい野菜の宝庫。太陽をいっぱい浴びた糸島野菜は新鮮で色が濃く味がしっかりして甘いのが特徴です。

※仕入れの状況により、サラダの一部に糸島産以外の食材が含まれる場合がございます。

## 焼き野菜

焼き野菜盛合せ 580円(税込638円)

焼き野菜単品 各種 280円(税込308円)

エリンギ      キャベツ      ピーマン  
たまねぎ      しいたけ      コーン



# 焼肉

上質な焼肉にこだわる。

暁の焼肉は1979年よりお肉一筋という経験で目利きして仕入れた上質なお肉。また、長年にわたる創意工夫により生まれたタレは、上質な肉の旨味を引き立てます。暁自慢のお肉とタレの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

## カルビ

暁カルビ	880円(税込968円)
和牛上カルビ	1,380円(税込1,518円)
和牛上撰カルビ	1,580円(税込1,738円)
和牛特撰カルビ	1,880円(税込2,068円)



和牛特撰カルビ 1,880円(税込2,068円)

壺漬け中落ちカルビ	1,680円(税込1,848円)
カルビ3種盛	2,180円(税込2,398円)



壺漬け中落ちカルビ

1,680円(税込1,848円)

旨味たっぷり迫力の一本をご堪能ください。

料理長  
おすすめ



カルビ3種盛 (暁カルビ・和牛上カルビ・中落ちカルビ)  
2,180円(税込2,398円)

## ロース

暁ロース	1,080円(税込1,188円)
和牛上ロース	1,580円(税込1,738円)
和牛上撰ロース	1,780円(税込1,958円)
和牛特撰ロース	2,080円(税込2,288円)



和牛特撰ロース 2,080円(税込2,288円)



# 焼きすき ・炙りしゃぶ

食べ方と味にこだわる。

上質お肉を薄切りにした、すき焼き風焼肉です。  
甘ダレにひたしたお肉を軽く炙り、卵やおろしポン酢と絡めて  
口いっぱいひろがる旨みをご堪能下さい。

料理長  
自信作



暁自慢の和牛赤身焼きすき 2,080円 (税込2,288円)

## 焼きすき

焼きすきカルビ	1,380円 (税込1,518円)
国産焼きすきロース	1,880円 (税込2,068円)
国産焼きすき2種盛	2,680円 (税込2,948円)
暁自慢の和牛赤身焼きすき	2,080円 (税込2,288円)

## 炙りしゃぶ

さっと炙っておろしポン酢と共に。



本日の炙りしゃぶ2種盛 2,680円 (税込2,948円)

国産ロース炙りしゃぶ	1,880円 (税込2,068円)
和牛赤身炙りしゃぶ	2,080円 (税込2,288円)
本日の炙りしゃぶ2種盛	2,680円 (税込2,948円)

### 焼きすきのお召し上がり方



1

先ず、卵を  
溶いておきます。



2

お肉を焼き、縮み  
だしたらひっくり返す  
タイミング! ポイントは  
焼きすぎないこと!



3

お肉に溶き卵を  
絡ませてお召し  
上がりください。



ご飯にのせても  
美味しくいただけます。





# 塩もの ・海鮮

素材の味を嗜む。

焼肉のはじめは塩ものから。素材の持つ味わい、旨みをシンプルに塩味でお召し上がりください。

## 塩もの

はかた地どり	880円 (税込968円)
鶏のせせり	780円 (税込858円)
博多すい〜とん豚バラ	880円 (税込968円)
豚トロ	780円 (税込858円)
サムギョプサル (サンチュ・薬味付)	1,280円 (税込1,408円)
粗挽きウインナー	580円 (税込638円)

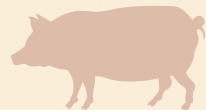


はかた地どり 880円 (税込968円)  
博多の地鶏モモのうま味をお楽しみください。



サムギョプサル 1,280円 (税込1,408円)  
豚バラを焼き、食べやすくカットして包野菜で包み薬味とともにお召し上がりください。豚バラは、博多すい〜とんを使用しております。

## 博多すい〜とん



福岡県産飼育用米を食べて育つ地元の銘柄豚。とても細かくやわらかな肉の筋繊維、引き締まった肉質、きれいなピンク色の赤身の美しい肉つや、そして肉臭が少なくさっぱりとした豚本来の味わいが特徴の、口どけが良いお肉です。

## はかた地どり



昭和62年に誕生した福岡県認定の地鶏「はかた地どり」。国内最高峰といわれる地鶏「軍鶏」と他の地鶏を掛け合わせて誕生しました。平飼いや、密集を制限した飼育法から生まれる、地鶏ならではの噛み応えと噛むほどに増すうま味、そしてきめ細やかな肉質をお楽しみください。

## 海鮮焼き

イカ	680円 (税込748円)
エビ	780円 (税込858円)
ホタテ	880円 (税込968円)
海鮮盛合せ	2,280円 (税込2,508円)



海鮮盛合せ 2,280円 (税込2,508円)



# 牛タン ・赤身

旨味が詰まったヘルシー部位。

味わい深い旨味で人気の牛タンは、良質タンパク質、鉄分、ビタミンB2を多く含んでいます。またカロリーや脂質も他の部位に比べぐっと低く、まさに「食は医なり」を体現したヘルシーな部位です。

## 牛タン

- 上撰塩タン 1,680円 (税込1,848円)
- 特撰厚切り牛タン 1,980円 (税込2,178円)
- 厚切りネギ味噌牛タン 1,880円 (税込2,068円)
- 牛タン切り落とし 980円 (税込1,078円)
- タン三味 2,980円 (税込3,278円)



料理長  
おすすめ

タン三味 2,980円 (税込3,278円)  
(上撰塩タン・特撰厚切りタン・牛タン切り落とし)

## 赤身

- 牛サガリ 1,080円 (税込1,188円)
- 本日の和牛赤身 ~塩昆布添え~ 1,380円 (税込1,518円)
- 本日の和牛赤身厚切り 1,680円 (税込1,848円)
- 暁自慢のおまかせ和牛3種盛 2,580円 (税込2,838円)



料理長  
おすすめ

暁自慢のおまかせ和牛3種盛  
2,580円 (税込2,838円)  
本日の厳選部位をご用意いたします。

本日の和牛赤身 ~塩昆布添え~  
1,380円 (税込1,518円)  
脂肪が少なくあっさり。やわらかい肉質をご賞味ください。





# ホルモン

・韓辛・ネギ味噌

美容と健康にこだわる。

ホルモンはコラーゲンや各種ビタミンが豊富で美容と健康に欠かせない栄養の宝庫として知られています。また、野菜などと一緒に食べるとその栄養が吸収されやすくなります。

## ホルモン

ホルモン類はご提供時にタレで揉み込んでお持ちします。

タレなしご希望の際はスタッフまでお申し付けください。

国産ハツ	780円(税込858円)
国産センマイ	780円(税込858円)
国産レバー	780円(税込858円)
国産ホルモン	880円(税込968円)
国産丸腸	980円(税込1,078円)
上ミノ	980円(税込1,078円)
上ホルモン	980円(税込1,078円)
ホルモン3種盛	1,480円(税込1,628円)



ホルモン3種盛 1,480円(税込1,628円)

## ネギ味噌

厚切りネギ味噌牛タン	1,880円(税込2,068円)
ネギ味噌はかた地どりモモ	880円(税込968円)
ネギ味噌博多すい〜とん豚バラ	880円(税込968円)
ネギ味噌カルビ	980円(税込1,078円)



厚切りネギ味噌タン 1,880円(税込2,068円)

厚切りタンを特製ネギ味噌とともに。

## 韓辛

辛はかた地どり	880円(税込968円)
辛博多すい〜とん豚バラ	880円(税込968円)
辛丸腸	980円(税込1,078円)
辛上ミノ	980円(税込1,078円)



# 韓国料理

「本場韓国伝統料理」へのこだわり。

悠久の時を経て、受け継がれてきた韓国料理は、歴史に育まれ、創意工夫された韓国の知恵の結晶。本場の味にこだわった韓国料理を是非お召し上がりください。



料理長  
自信作

暁秘伝のネギチヂミ 980円(税込1,078円) / ハーフ580円(税込638円)  
外はカリッ、内はフワッと。焼き方に秘密があります。特製タレどうぞ。

## 逸品料理

暁秘伝のネギチヂミ 980円(税込1,078円)  
ハーフ 580円(税込638円)

海鮮チヂミ 1,280円(税込1,408円)

呼子萬坊のいかしゅうまい(3個) 780円(税込858円)

牛テール塊焼き 1,380円(税込1,518円)

にんにくオイル焼き 380円(税込418円)

海鮮トッポギ 880円(税込968円)



牛テール塊焼き 1,380円(税込1,518円)  
じっくり煮込んだテールをカリッと焼きあげた逸品です。

海鮮トッポギ 880円(税込968円)  
エビ・ホタテ・イカと韓国のモチをピリ辛タレで炒めました。甘辛の旨味が後引くおいしさです。





# チゲ・ スープ

素材にこだわる。

本場仕込みの韓国みそで作ったチゲや料理長厳選のテールなど、素材の旨味をご賞味ください。

料理長  
おすすめ



スンドゥブチゲ 1,080円(税込1,188円) / ハーフ680円(税込748円)  
韓国みその辛味が豆腐のおいしさを引きだした自慢の一品です。

## チゲ

- スンドゥブチゲ 1,080円(税込1,188円)  
ハーフ 680円(税込748円)
- ホルモンチゲ 1,180円(税込1,298円)
- 海鮮チゲ 1,380円(税込1,518円)

## スープ

- わかめスープ 380円(税込418円)
- たまごスープ 380円(税込418円)
- カルビスープ 680円(税込748円)
- 牛テールスープ 1,280円(税込1,408円)
- サムゲタン 参鶏湯 2,280円(税込2,508円)



参鶏湯 サムゲタン 2,280円(税込2,508円)

サムゲタン  
韓国の滋養食、参鶏湯。

「薬食同源」という考え方が基本となっている韓国料理の中でも「参鶏湯」は滋養食の代表格。日本で「土用の丑の日」に鰻を食べるように、韓国では「参鶏湯」で暑気払いをします。また、チゲに使われる赤唐辛子成分のカプサイシンは、代謝をアップさせてくれます。ひな鶏1羽を丸ごと使用。お腹にもち米・栗・ニンニク・ナツメ・松の実などを詰めてじっくり煮込んでおります。



# ご飯・麺類

メまで存分に堪能する。

本場韓国料理の定番であるビビンバや冷麺は、韓国焼肉屋での楽しみの一つ。ぜひご賞味ください。



料理長  
おすすめ

石焼ビビンバ 980円(税込1,078円) / ミニ580円(638円)

## ご飯

石焼ビビンバ 980円(税込1,078円)  
ミニ 580円(税込638円)

カルビ石焼ビビンバ 1,080円(税込1,188円)

玉子クッパ 680円(税込748円)

牛テールクッパ 1,380円(税込1,518円)

カルビクッパ 880円(税込968円)

お子様クッパ(胡椒抜き) 480円(税込528円)

おにぎり 250円(税込275円)

ご飯  
小 200円(税込220円)  
中 250円(税込275円)  
大 300円(税込330円)

## 麺

※麺類は少々お時間を頂戴します。

韓国冷麺 880円(税込968円)  
ハーフ 480円(税込528円)

辛冷麺 880円(税込968円)

ごま冷麺 880円(税込968円)

カルビ麺 880円(税込968円)



## 韓国冷麺

880円(税込968円) / ハーフ480円(税込528円)

しっかりとしたコシが自慢。

そば粉を練り込んだ押し出し製法の本格韓国冷麺です。



カルビ麺 880円(税込968円)

牛骨出汁のピリ辛麺。焼肉のメにどうぞ。

# お子様メニュー・デザート

お子様にも大満足いただけますようお子様向けメニューをご用意しております。  
お食事の後の甘いものも充実しております。

## お子様メニュー

お子様プレート	580円(税込638円)
おにぎり	250円(税込275円)
お子様クッパ(胡椒抜き)	480円(税込528円)
粗挽きウィンナー	580円(税込638円)

※アレルギーのある方はスタッフまでお知らせください。

お子様プレート  
580円(税込638円)



## デザート

チーズどら焼きと ヨーグルトシャーベット	680円(税込748円)
白いパンケーキ	580円(税込638円)
オリジナルパフェ (チョコ/抹茶)	580円(税込638円)
ヌルボンミルクアイス	380円(税込418円)
アイスクリーム (チョコ/抹茶)	380円(税込418円)
ヨーグルトシャーベット ~伊都物語使用~	380円(税込418円)



チーズどら焼きとヨーグルトシャーベット  
680円(税込748円)

オリジナルパフェ  
(チョコ/抹茶)  
580円(税込638円)



白いパンケーキ 580円(税込638円)



1グループ10名様までの特別メニュー

# 食べ放題

お時間制限あり

## 90分 (お席120分)

※当日のご予約状況によってお受けできない場合がございますので、予めご了承くださいませ。

おひとり様

5,500円 (税込6,050円)

小学生半額 2,250円 (税込2,475円)

幼児 500円 (税込550円)

※4歳～6歳 (3歳以下無料)

■お食事のはじめに、暁おすすめのお肉盛合せをお持ちします。

和牛カルビ / 和牛ロース / 暁ロース / はかた地どり / 博多すい～とん豚バラ  
白菜キムチ / チヂミ丸

■以下追加注文いただけます。お肉は1皿4枚でのご提供です。

※一部の商品は、枚数が異なります。

### 焼肉

暁カルビ  
暁ロース  
サガリ  
はかた地どり  
博多すい～とん豚バラ  
豚トロ  
上ホルモン  
焼きすきカルビ  
粗挽きウインナー

### 逸品料理

暁秘伝のネギチヂミ  
牛すじ煮込み  
韓国のり  
にんにくオイル焼き  
フライドポテト  
チヂミ丸

### 麺・スープ

韓国冷麺  
韓国辛冷麺  
ごま冷麺  
スンドゥブチゲ  
たまごスープ  
わかめスープ  
カルビスープ

### 前菜・サラダ

根菜とリーフのサラダ  
本日の糸島野菜のサラダ  
やみつきキャベツ  
サンチュセット  
焼き野菜盛合せ  
白菜キムチ  
キムチ盛合せ  
ナムル盛合せ

### ご飯

ご飯 (大)  
ご飯 (小)  
石焼きビビンバ  
たまごクッパ  
ヌルボンの玉子

### お子様メニュー

コーン  
お子様クッパ  
おにぎり  
唐揚げ

### デザート

※お一人様1品のご注文となります。

季節のシャーベット  
季節のデザート

■食べ残しゼロ運動へのご協力をお願いいたします。

飲み放題  
追加できます

## 90分

お席120分



アルコール  
含む全種 飲み放題

+ 1,780円 (税込 1,958円)



ソフト  
ドリンク 飲み放題

+ 800円 (税込 880円)



お子様用米なし  
ソフトドリンク 飲み放題

+ 100円 (税込 110円)

4歳～6歳 (3歳以下無料)

※飲み放題を追加の場合は、グループ皆さまいづれかをお選びください。