



MENU



All who visit our restaurant
are our special guests.
We will never compromise.
We cook our dishes
with the greatest care
for your enjoyment

私たちのレストランを訪れるお客様は
私たちの特別なゲストです。
私たちは決して妥協しません。
全てのお客様が心おきなく楽しむために、
精一杯のサービスでおもてなしいたします。

炭焼
ステーキ くに

100% BEEF HAMBURGER STEAK

上質牛肉をたっぷり使用し肉の旨味を凝縮させた、
専門店ならではのビーフハンバーグステーキ
お客様の目の前でジュウジュウ焼いて提供いたします。



写真:200g

くに100%ビーフハンバーグ

KUNI'S BEEF100% HAMBURGER STEAK

※2種類の特製ソースをご用意いたしました。
【オニオンソース】【デミグラスソース】の
どちらかをお選びください

¥1,180 / 200g

¥1,690 / 300g ¥2,100 / 400g

ハンバーグ

くにのハンバーグは牛肉100%!
パテの配合にこだわり、やわらかジューシー!風味抜群なハンバーグに仕上げました。
トッピングとソースを変えて、色々な味わいをお楽しみください。

デミグラスソースの ハンバーグ



写真:200g

BEEF100% HAMBURGER STEAK
WITH DEMIGLACE SAUCE

¥1,180 / 200g

¥1,690 / 300g

和風おろしポン酢の ハンバーグ



写真:200g

BEEF100% HAMBURGER STEAK
WITH GRATED RADISH AND PONZU

¥1,220 / 200g

¥1,730 / 300g

トマトとチーズの ハンバーグ



写真:200g

BEEF100% HAMBURGER STEAK
WITH TOMATO AND CHEESE

¥1,270 / 200g

¥1,780 / 300g



CAB® Quality



STEAK

米国農務省 (USDA) 格付けのアングスビーフの中で
ハイクオリティな品質のCAB®認定ビーフを使用

これぞ!ステーキの醍醐味!厚切りのビックサイズを
お腹いっぱいお楽しみください!

CAB®ワイルドステーキ

CERTIFIED ANGUS BEEF® CHUCK EYE STEAK

¥1,790 / 200g

¥2,290 / 300g ¥2,890 / 450g

写真:300g



CERTIFIED ANGUS BEEF® CHUCK EYE CUT STEAK

CAB®ワイルド"カット"ステーキ

ハイクオリティー・アングスビーフのチャックアイロールを
食べやすい「ひとくち」サイズにカットしました。

¥1,720 / 200g

¥2,130 / 250g

「くに」ならではの楽しい組み合わせメニュー



写真:ステーキ150g
ハンバーグ150g

KUNI's Special COMBO

CAB®アングス カットステーキ
&100%ビーフハンバーグ

CUT STEAK & HAMBURGER COMBO コンボ

¥2,530 / 300g

くにのステーキは
「厚切カットで炭火焼き」
厳選した素材とこだわりの炭火焼き
…香ばしく美味しい

サラダ SALAD	¥350
スープ SOUP	¥350
ガーリックライス GARLIC RICE	¥550
酵母パンorライス YEAST BREAD OR RICE	¥220

セット
KUNI's
Select
SET
MENU

Aセット

サラダ/酵母パンorライス
A SET(SALAD / YEAST BREAD OR RICE)

¥520

Bセット

サラダ/ポタージュ/酵母パンorライス
B SET(SALAD / POTAGE(THICK SOUP)/ YEAST BREAD OR RICE)

¥820

和食セット

お味噌汁/ライス
JAPANESE SET(Miso Soup/ RICE)

¥420

※各セットのライスは、プラス330円でガーリックライスに変更できます

全ての価格には消費税が含まれております
All prices including Tax



STEAK HOUSE
KUNI
SINCE 1970

STEAK MENU

YOU CAN ALSO ORDER CUT
FOR YOUR FAVORITE GRAMS.

Order Cut Steak

“くに”のスペシャルカットパフォーマンス

『オーダーカット』

お客様の目の前で
ご希望の重量(g)に切り分けます
グラム単位で好きだけお召し上がり頂けます



ステーキは
厚切りカットで
炭火焼き

USビーフ



“US BEEF” SIRLOIN STEAK

US産サーロインステーキ

「肉の旨味」と「脂の旨さ」が味わえるUSビーフ
量をお召し上がり方におすすめ!

グラム単位で好きだけお召し上がり頂けます

オーダーカット
グラム単価 ¥15.00/1g

例えば200g¥3,000

例えば300g¥4,500



“US BEEF” RIB EYE ROLL STEAK

US特選リブロースステーキ

赤身と霜降り(サシ)のバランスが良く
USビーフの醍醐味が味わえます

グラム単位で好きだけお召し上がり頂けます

オーダーカット
グラム単価 ¥15.50/1g

例えば200g¥3,100

例えば300g¥4,650

SPECIAL SELECTED
“AUSSIE BEEF” TENDERLOIN STEAK

特選ヒレステーキ

さっぱりとした味わいの中にも赤身の
旨味を感じるオーギービーフをご堪能下さい

グラム単位で好きだけお召し上がり頂けます

オーダーカット
グラム単価 ¥19.00/1g

例えば150g¥2,850

例えば200g¥3,800



AUSビーフ

大迫力のリブロース
900g!!

大きな塊をみんなでワイワイ
切り分けて楽しめる!

※3名様~4名様シェアで
お召し上がりください

※カットをご希望の際はお申し付け下さい

“ビッグ”シェアカットステーキ

“シェアカット”リブロースステーキ

“SHARE CUT” US BEEF RIB EYE ROLL STEAK

¥12,900 / 900g ¥10,050 / 700g

“シェアカット”ヒレステーキ

“SHARE CUT” AUSSIE BEEF TENDERLOIN STEAK

¥9,400 / 500g ¥13,150 / 700g

“ビッグ”シェアハンバーグ ¥2,410 / 500g

全ての価格には消費税が含まれております
All prices including tax

VARIETY MENU

くにの前身『キッチンくに』の
人気の洋食メニューを再現!
中身はジューシに
衣はサクサクッ♪
昔ながらの伝統の味をお楽しみ下さい

くにスペシャル洋食コンボプレート

当店の
おすすめ
洋食

KUNI SPECIAL VARIETY COMBO PLATE

- ・海老フライ1本
 - ・米澤豚ヒレカツ1枚
 - ・ビーフ100%ハンバーグ150g
- ¥1,910
- ※山形県産ブランド豚を使用



BEEF 100% HAMBURG
& FRIED PRAWNS

ビーフ100%ハンバーグ & 海老フライ

- ・海老フライ1本
 - ・ビーフ100%ハンバーグ150g
- ¥1,540



YONEZAWA PORK
FILLET CUTLET & FRIED PRAWNS

米澤豚ヒレカツ & 海老フライ

※山形県産ブランド豚を使用

- ・海老フライ1本
 - ・米澤豚ヒレカツ1枚
- ¥1,060



FRIED PRAWNS

海老フライ

¥1,200 / 2本

¥1,760 / 3本



※山形県産ブランド豚を使用

YONEZAWA PORK FILLET CUTLET

米澤豚ヒレカツ

¥930 / 2枚

¥1,350 / 3枚

トッピング ステーキ料理にも
トッピングできます

海老フライ

¥560 / 1本

米澤豚ヒレカツ

¥420 / 1枚

ビーフ100%ハンバーグ

¥850 / 150g

※単品注文出来ません。
主商品と一緒にご注文下さい

ロブスター

LOBSTER, SURF & TURF

「くに」のもうひとつのおすすめ! 色々な組み合わせでお楽しみください!



カットステーキ & ロブスター

CUT STEAK & LOBSTER

¥5,320

ビーフハンバーグ & ロブスター

BEEF HAMBURG & LOBSTER

¥3,870

※ロブスター単品の
オーダーも承ります

Available to order only lobster.

¥3,680

セット KUNI's Select SET MENU

Aセット

サラダ/酵母パンorライス

A SET(SALAD / YEAST BREAD OR RICE)

¥520

Bセット

サラダ/ポタージュ/酵母パンorライス

B SET(SALAD / POTAGE(THICK SOUP)/ YEAST BREAD OR RICE)

¥820

和食セット

お味噌汁/ライス

JAPANESE SET(MISO SOUP/ RICE)

¥420

※各セットのライスは、プラス330円でガーリックライスに変更できます

OYSTER

Japanese High Quality

富山湾の水深 384m から汲み上げた海洋深層水で約60時間浄化し
厳しい検査基準をクリアした安全な牡蠣のみを使用しています。

1 piece ¥490
3 piece ¥1,410
6 piece ¥2,760



香ばしさ際立つ『焼き牡蠣』、
旨味が凝縮『蒸し牡蠣』に
変更することもOK！



Shared Salad

ステーキの前のちょっと一皿…
皆様にシェアしてお召し上がり下さい



GARLIC CAESER SALAD
ガーリック
シーザーサラダ
¥980



POTATO SALAD
自家製ポテトサラダ
¥660



SUPERIOR HAM SALAD
生ハムサラダ
(ラックスハム)
¥1,280



SHRIMP SALAD
シュリンプサラダ
¥1,200

Hors d'oeuvres

楽しみなメイン料理の前に…海の幸や前菜をご用意しました。
肉料理とは別の美味しさをお楽しみください。

SURPRISINGLY GRILLED CLAMS

アサリのびっくり焼き

(2~3人前) ¥1,040



MUSSEL WITH SHELL-GARLIC FLAVOR-

ムール貝 (2~3人前) ¥1,300

(ハーフサイズ) ¥640



BOILED SHRIMP DIPPED WITH SPASIAL SAUCE

ぷりぷりシュリンプ ¥1,160

(ハーフサイズ) ¥590



FRIED SOFTSHELL CRAB

ソフトシェルクラブ ¥1,400



SUPERIOR HAM & SLICED ONION

生ハム&オニオン
(ラックスハム)

¥1,000



SMOKED SALMON

スモークサーモン

¥930



うまい生ビールを楽しもう！

生ビールセット

生ビール&生ハムセット ¥1,080

生ビール&ぷりぷりシュリンプセット ¥860

生ビール&ポテトサラダセット ¥830



Drink & Dessert

甘いソフトクリームと
ドリンクで
優雅なひととき...

黒蜜きなこソフト

Soft Cream topped with brown syrup & soybean flour

¥420

ソフトクリーム

Soft Cream

¥360

Alcohol



グラスワイン (赤 / 白) 550 円

ボトルワイン (赤 / 白)

*ワインリストをご用意しておりますので、
係の者にお申しつけください。

We have WINE-LIST, please ask our staff.

生ビール

610 円

ノンアルコールビール

550 円

ハイボール

440 円



生レモンサワー

480 円

はちみつレモンハイ

440 円

生グレープフルーツサワー

550 円

ウーロンハイ

440 円

Soft Drink

各種 330 円



◆コーラ

◆珈琲 (ホット / アイス)

◆ウーロン茶

◆ジンジャーエール

◆カフェ・ラテ

◆はちみつレモン

◆オレンジドリンク

◆アイ스티ー

◆はちみつレモンソーダ

Tropical Drink

トロピカルドリンク 各種500円



グアバ



パッション



マンゴー



ライチ



ブラッド
オレンジ

炭焼
ステーキ くに 新小岩

全ての価格には消費税が含まれております
All prices including Tax