



# アール ポル 極みコース

¥4,000  
(¥4,320)

ご家族皆様でお楽しみ頂けますように、  
と願いを込めた特別価格です。

- 「お子様」
- 小学生4〜6年生  
¥1,600 (¥1,728)
  - 小学生1〜3年生  
¥850 (¥918)
  - 幼児4歳以下  
¥550 (¥594)

食べ放題を  
ご注文の方限定!

博多和牛ユッケ  
特別価格 ¥980 (¥1,058)

牛テール焼き  
特別価格 ¥780 (¥842)

アールポルの専門性を追求した「厳選焼肉」と「本格韓国料理」を心ゆくまでご堪能いただけるコースです。ご家族揃っての晩餐や節目のご宴会など、どなた様にもご満足いただけます。

+ ¥1,000 (¥1,080) 飲み放題

+ ¥1,500 (¥1,620) プレミアム飲み放題



全  
115  
種

- ネギチヂミ
- 豆腐チゲ
- 厳選サガリ厚切り
- 博多豚バラ(博多すいとん)
- 博多地鶏
- 国産上カルビ
- 国産上ロース



• 牛塩タン • 博多地鶏モモ • 博多豚バラ(博多すいとん) • テールラーメン • ミノ • 豆腐チゲ • ネギチヂミ

## 吟味された特撰牛を心ゆくまで堪能する

まずは  
料理長おすすめの盛り合せからお持ちします!

■追加メニュー ※赤色のメニューは「囲らん」コースから増えたメニューです。

- 「博多ブランド」
- 博多和牛赤身厚切り
  - 博多豚バラ(博多すいとん)
  - 博多地鶏モモ
- 「特撰焼肉」数量限定
- ※焼肉のため、当日の仕入れにより用意できないお肉がある場合がございます。数量限定売り切れとさせていただきます。
- 今日の国産上
- 焼きすき旨カルビ
  - 本日の国産上炙り葱しやぶ
  - 特撰一本カルビ
  - 特撰一本ハラミ
  - 手仕込み特撰ロールステーキ
- 「アールポル特撰」
- 焼きすき旨カルビ
  - 焼きすき旨ロース
  - 国産上赤身焼きすき
  - 特撰漬け込みカルビ
  - 特撰ケタ(中落ち)カルビ
  - 牛タン炙り葱しやぶ
  - 炙り葱しやぶカルビ
  - 炙り葱しやぶ豚カルビ
- 「お肉」
- 牛塩タン
  - 葱塩牛タン
  - 牛タンステーキ
  - 国産上カルビ
  - 特撰アールポル
  - ジャポカルビ
  - 国産カルビ
  - アールポルカルビ
  - 国産上ロース
  - 国産上ロース
  - アールポルロース
  - 厳選サガリ厚切り
  - 厚切りハラミステーキ
  - カルビステーキ
  - 豚タン薄切り
  - 豚バラ
  - 豚トロ
  - 豚スペアリブ
  - 鶏モモ
  - 鶏セセリ
- 「お野菜」
- サンチュ(1人前)
  - 焼野菜盛り
  - 単品焼野菜
  - キャベツ・タマネギ
  - カボチャ・エリンギ
  - ピーマン
- 「海鮮」
- イカ・エビ・ホタテ
- 「その他焼き物」
- ハムステーキ
  - 荒挽きウインナー
  - 厚切りベーコン
- 「京都白味噌」
- 白味噌カルビ
  - 白味噌ロース
  - 白味噌サガリステーキ
  - 白味噌豚バラ
  - 白味噌豚トロ
  - 白味噌鶏モモ
  - 白味噌鶏セセリ
- 「京飯・スープ」
- ごはん(天・小)
  - 玉子タッパ
  - カルピックス
  - 石焼チリズカレ
  - 玉子スープ
  - ワカメスープ
  - ワカメスープ
  - カルビスープ
  - チゲスープ
- 「サラダ」
- スルボンサラダ
  - ポテトサラダ
  - 豆腐サラダ
  - スティック野菜
- 「デザート」
- 本日のシャベット
  - 本日のフルーツ
- 「ホルモン」
- ホルモン(小腸)
  - 上ホルモン(シマ腸)
  - 丸腸
  - ギアラ
  - セソマイ
  - レバー
  - ハツ
- 「辛・激辛」
- 辛カルビ(辛or激辛)
  - 辛ロース(辛or激辛)
  - 辛サガリステーキ(辛or激辛)
  - 辛ハラミ(小腸)
  - 辛上ホルモン(シマ腸)
  - 辛オキムチ(きゅうりのキムチ)
  - キムチ3種盛り
  - ナムル4種盛り
  - ナムル各種
  - 青菜・ゼンマイ(豆もやし・酢大根)
  - スルボンの玉子たれ付
- 「韓国料理他」
- 本日のチヂミ
  - ネギチヂミ
  - 牛すじ煮込み
  - 石焼ビビンバ
  - カルビ石焼ビビンバ
  - 辛冷麺(そば粉使用)
  - 激辛ビビン麺(そば粉使用)
  - 韓国冷麺(そば粉使用)
  - フデチゲ
  - 牛テールラーメン
  - 激辛カルビラーメン
  - 豆腐チゲ
  - 上ホルモンチゲ
  - 韓国のり(8枚)
  - 白菜キムチ
  - カクテキ
  - 天根のま汁
  - オイキムチ

# 団らんコース

¥3,500  
(¥3,780)

ご家族皆様でお楽しみ頂けますように、  
と願いを込めた特別価格です。

「お子様」

小学生4〜6年生  
¥1,600  
(¥1,728)

小学生1〜3年生  
¥850  
(¥918)

幼児4歳〜  
¥550  
(¥594)



焼肉を存分に味わっていただけるように、素材にこだわったメニューを厳選。  
料理長一押しコースです。  
お子様連れでの団らんに、仕事仲間とのご宴会に、  
幅広くご利用いただけます。

+  
¥1,000で  
(¥1,080)  
飲み放題

+  
¥1,500で  
(¥1,620)  
プレミアム  
飲み放題

全  
86  
種



## 上質な焼肉と韓国料理を存分に味わう

まずは  
料理長おすすめの盛り合せからお持ちします!

■追加メニュー ※赤色のメニューは「集い」コースから増えたメニューです。

- ・厚切りハラミステーキ
- ・中落ちカルビ
- ・豚バラ
- ・ハムステーキ
- ・白菜キムチ
- ・スルボンサラダ

「特撰焼肉」数量限定

- ※焼肉のため、当日の仕入れによりご用意できないお肉がある場合がございます。数量限定、売り切れとご容赦ください。
- 《お一人様3人前まで》
- ・手仕込み特撰ロールステーキ
  - ・特撰「本ハラミ」
  - ・特撰「オシロイ」
  - ・「ヌルボン特製」
  - ・焼きすぎ旨カルビ
  - ・焼きすぎ旨ロース
  - ・特製漬け込みカルビ
  - ・国産上赤身焼きすぎ
  - ・特撰「クダ(中落ち)カルビ
  - ・炙り葱しやぶカルビ
  - ・炙り葱しやぶ豚カルビ

「辛・激辛」

- ・辛カルビ(辛or激辛)
- ・辛ロース(辛or激辛)
- ・辛サガリステーキ(辛or激辛)
- ・辛ハラミ(辛or激辛)
- ・辛ホルモン(小腸)(辛or激辛)
- ・辛上ホルモン(シマ腸)(辛or激辛)
- ・辛ギアラ(辛or激辛)
- ・辛豚バラ(辛or激辛)
- ・辛豚トロ(辛or激辛)
- ・辛鶏モモ(辛or激辛)
- ・辛鶏セセリ(辛or激辛)

「韓国料理他」

- ・牛すじ煮込み
- ・石焼ビビンバ
- ・辛冷麺(そば粉使用)
- ・激辛ビビン麺(そば粉使用)
- ・韓国冷麺(そば粉使用)
- ・白菜キムチ
- ・カクテキ
- ・オイキムチ(きゅうりのキムチ)
- ・キムチ3種盛
- ・ナムル4種盛
- ・ナムル各種
- ・(青菜・ゼンマイ)
- ・(豆もやし・酢大根)
- ・ヌルボンの玉子(たれ付)

「お肉」

- ・特撰ヌルボン
- ・ジヤンボカルビ
- ・国産カルビ
- ・ヌルボンカルビ
- ・国産ロース
- ・ヌルボンロース
- ・厳選サガリ厚切り
- ・厚切りハラミステーキ
- ・カルビステーキ
- ・豚タン薄切り
- ・豚バラ
- ・豚スアリアフ
- ・鶏モモ
- ・鶏セセリ

「京都白味噌」

- ・白味噌カルビ
- ・白味噌ロース
- ・白味噌ハラミステーキ
- ・白味噌ホルモン(小腸)
- ・白味噌豚バラ
- ・白味噌豚トロ
- ・白味噌鶏モモ
- ・白味噌鶏セセリ

「ご飯・スープ」

- ・ごはん(天・少)
- ・玉子スープ
- ・カルビカツパ
- ・石焼チーズカレー
- ・玉子ステーキ
- ・ワカメスープ
- ・ワカメスープ
- ・カルビスープ
- ・チゲスープ

「ホルモン」

- ・ホルモン(小腸)
- ・上ホルモン(シマ腸)
- ・ギアラ
- ・センマイ
- ・レバー
- ・ツ

「お野菜」

- ・焼野菜盛り
- ・単品焼野菜
- ・キャベツ・タマネギ
- ・カボチャ・エリンギ
- ・ピーマン

「サラダ」

- ・スルボンサラダ
- ・ポテトサラダ
- ・豆腐サラダ
- ・ステイック野菜

# 集いコース

全  
56  
種

¥3,000  
(¥3,240)

ご家族皆様でお楽しみ頂けますように、  
と願いを込めた特別価格です。

「お子様」

●小学生4〜6年生  
¥1,600  
(¥1,728)

●小学生1〜3年生  
¥850  
(¥918)

●幼児4歳〜  
¥550  
(¥594)



博多和牛ユツケ  
特別価格 ¥980 (¥1,058)

牛テール焼き  
特別価格 ¥780 (¥842)

気軽に食べ放題を楽しんでいただくために、  
料理長が選んだ良質なお肉を中心にシンプルなコースをご用意しました。  
ちょっとした集まりや仲間とのお食事に、お手軽なこのコースをどうぞ。

+  
¥1,000で  
(¥1,080)  
飲み放題

+  
¥1,500で  
(¥1,620)  
プレミアム  
飲み放題



●白菜キムチ

●韓国冷麺

●スルボンロース  
●スルボンカルビ  
●豚バラ



●嚴撰サガリ厚切り



●白味噌ロース



●特製スルボンジャンボカルビ



●激辛カルビ



●ホルモン(小腸)



●チゲスープ



●白菜キムチ

## 焼肉を気軽にしっかりと楽しむ

まずは  
料理長おすすめの盛り合せからお持ちします！

### ■追加メニュー

- 嚴撰サガリ厚切り
- カルビステーキ
- 豚バラ
- ハムステーキ
- 白菜キムチ
- スルボンサラダ

### 「スルボン特製」

- 特製漬け込みカルビ
- 炙り葱しやぶカルビ
- 炙り葱しやぶ豚カルビ

### 「お肉」

- 特製スルボン
- ジャンボカルビ
- カルビステーキ
- スルボンカルビ
- スルボンロース
- 嚴撰サガリ厚切り
- 豚タン薄切り
- 豚バラ
- 豚スペアリブ
- 鶏モモ

### 「ホルモン」

- ホルモン(小腸)
- ギアラ
- センマイ
- レバー
- ハツ

### 「辛・激辛」

- 辛カルビ(辛or激辛)
- 辛ロース(辛or激辛)
- 辛サガリステーキ(辛or激辛)
- 辛ホルモン(小腸)
- 辛ハラ(辛or激辛)
- 辛ギアラ(辛or激辛)
- 辛豚バラ(辛or激辛)
- 辛鶏モモ(辛or激辛)

### 「京都白味噌」

- 白味噌カルビ
- 白味噌ロース
- 白味噌サガリステーキ
- 白味噌ホルモン(小腸)
- 白味噌豚バラ
- 白味噌鶏モモ

### 「その他焼き物」

- ハムステーキ
- 荒挽きウインナー
- 厚切りベーコン

### 「お野菜」

- サンチユ(1人前)
- 焼野菜盛り
- 単品焼野菜
- キャベツ・タマネギ  
カボチャ・エリンギ  
ピーマン

### 「韓国料理・他」

- 牛すじ煮込み
- 激辛ビビン麺(そば粉使用)
- 韓国冷麺(そば粉使用)
- 白菜キムチ
- スルボンの玉子(たれ付)

### 「ご飯スープ」

- ごはん(天小)
- 玉子クツパ
- 石焼チースカレー
- 玉子スープ
- ワカメスープ
- ワカメスープ
- チゲスープ

### 「サラダ」

- スルボンサラダ
- ポテトサラダ
- 豆腐サラダ
- スティック野菜