



京焼肉 喜姜(KIKYO)は、店長自らが肉の匠として確かな目で肉にこだわり、全国の和牛を厳選し、最高級(A4～A5)の雌牛、それも一番美しいと言われる時期の生後22ヶ月～32ヶ月の処女牛を基本として、仕入れています。

処女牛ならではの柔らかく上品な肉質と、口の中でさっと溶ける上質な脂を是非ご堪能ください。

- 和牛レアステーキ ゆっけ風
Japanese beef steak rare she seems wind
日本牛排罕见，她似乎风

1,200円(税抜1,091円)

- 和牛たたき
Japanese beef seared cow
炙烤生日本牛肉

1,200円(税抜1,091円)

まずは
これから

嘻姜
自慢の
一品



和牛レアステーキ ゆっけ風

おすすめ

本日の7種の部位 食べ比べ

Today's seven different parts
eat comparison
今天的七个不同的部分吃比较

3,000円(税抜2,728円)



当店
一押

嘻姜おろし 1,280円(税抜1,150円)

Kikyo-oroshi 嘻姜-磨碎的橘子醋



しゃぶしゃぶ風のお肉を軽く炙り大根おろし
とネギをまいてポン酢でさっぱりどうぞ。



● 特選三角かるび厚切り

Thickly sliced chuck rib / 厚切片卡盘肋

カルビの中でも、最も霜降りが入りやすく、味が濃厚で、まさにカルビの王様です。

2,480円 / ハーフ half 1,240円
(税抜2,255円) (税抜1,128円)

● 本日の極上かるび厚切り

Thickly sliced bone-less short rib / 切片厚的无骨短肋

これ等の部位から本日のお勧めとなります。どの部位も霜降のバランスがベスト！最上級のカルビです。

1,980円 / ハーフ half 990円
(税抜1,800円) (税抜900円)



本日の極上かるび厚切り



「アンデスの紅塩」

● 幻のいちぼ厚切り

Thickly sliced precious aitchbone / 厚切片的珍贵驴骨

いちぼとは、お尻の柔らかい所を切り出したもので、希少部位です。

肉質が柔らかく適度な霜降りがみられる良質な部位で、牛もも肉の中で最も旨い部位といわれています。

1,980円 / ハーフ half 990円
(税抜1,800円) (税抜900円)

● 本日の特撰赤身もも芯厚切り

Thickly sliced core of Leg / 腿的厚度切片核心

もも肉の芯の部位。ももの中でもひととき柔らかい。

1,980円 / ハーフ half 990円
(税抜1,800円) (税抜900円)



本日の特撰赤身もも芯厚切り

超
お勧め



幻のいちぼ厚切り

● 和牛上はらみ厚切り【入荷困難。入荷がない日もございます】

Japanese beef thickly sliced japanese blackbeef outside

和牛的重切片松弛

非常に柔らかくて程良い霜降りのある逸品。

3,280円 / ハーフ half 1,640円
(税抜2,982円) (税抜1,491円)



和牛上はらみ厚切り



キングサーロイン厚切り



『アンデスの紅塩』

● キングサーロイン厚切り(180g)

Thickly sliced king sirloin / 厚切王后腰脊肉

美しい霜降りの肉、乳白色できめ細かく良質な脂身のバランスが最高級の和牛サーロイン。一口食べた瞬間に溢れ出すジューシーなお肉の旨味とトロける食感をお楽しみください。

5,300円 / ハーフ half 2,650円
(税抜4,819円) (税抜2,410円)



キングフィレ厚切り

● キングフィレ厚切り(100g)

Thicky sliced king tenderloin / 厚切王腰内肉

和牛の中でも最も繊細で、余分な脂が無くヘルシーなお肉です。厚切りにしてもなお繊細な食感と肉の旨味をお楽しみください。

3,850円
(税抜3,500円)



フィレ厚切り

● フィレ厚切り(100g)

Thickly sliced tenderloin / 厚切腰内肉

2,420円
(税抜2,200円)



特撰もも厚切り



「アンデスの紅塩」

● 特撰もも厚切り

Thickly sliced special round / 厚切特产后腿

和牛モモ肉の中でも、ヘルシーで脂が少なくきめ細やかな霜降りのある最上級部位を厳選しています。食感が良くかめばかむ程肉本来の旨味が味わえます。

1,540円 / ハーフ half 770円
(税抜1,400円) (税抜700円)



奇跡のみすじ厚切り

● 奇跡のみすじ厚切り

Thickly sliced oyster blade / 厚切奇跡牛板腱

ミスジは牛の肩甲骨の下にあり、あの大きな牛から僅か数%しか無い奇跡の部位です。カルビとロースのいいところ取りをしたような、コクと柔らかさを兼ね備えています。

3,500円
(税抜3,182円)



特撰ざぶとん厚切り

● 特撰ざぶとん厚切り

Thickly sliced chuck flap / 厚切夹头废物

肩ロースの部位、一頭から2kgしか取れない希少部位で細かい霜降で目で見てもびっくり、食べてもびっくり !!!

2,480円 / ハーフ half 1,240円
(税抜2,255円) (税抜1,128円)



「アンデスの紅塩」

塩 たれ

「塩」「たれ」表示より
お選びいただけます。

塩・たれ
焼きたれ

● 奇跡のみすじ

Oyster blade / 牡蛎色

ミスジは牛の肩甲骨の下にあり、あの大きな牛から僅か数%しか無い奇跡の部位です。
美しく細やかな霜降りがはいっており、カルビとロースのいいところ取りをしたような、
コクと柔らかさを兼ね備えています。

塩 たれ

2,920円 / ハーフ half 1,460円
(税抜2,655円) (税抜1,328円)

● 特撰ざぶとん

Chuck flap / 查克废话

肩ロースの部位、一頭から2kgしか取れない希少部位で細かい霜降で目で見ても
びっくり、食べてもびっくり !!!

塩 たれ

1,980円 / ハーフ half 990円
(税抜1,800円) (税抜900円)



● 特撰ききょうのかぶた (リブロース)

Rib Sirloin / 罗斯肋骨

口にはおぼると柔らかな食感とともに溶けるような味わいで、感動すること間違いありません。

塩 たれ

2,600円 / ハーフ half 1,300円
(税抜2,364円) (税抜1,182円)



● 特撰ききょうのへれ下(サーロイン)

Deluxe sirloin / 豪华牛腩

極めて上質な肉質の旨味でコクと柔らかさを兼ね揃えているジューシーな一品です。

塩 たれ

2,900円 / ハーフ half 1,450円
(税抜2,637円) (税抜1,319円)

● 特撰三角かるび

Chuck rib / 查克肋骨

カルビの中でも、最も霜降りが入りやすく、味が濃厚で、まさにカルビの王様です。

塩 たれ

1,980円 / ハーフ half 990円
(税抜1,800円) (税抜900円)





「アンデスの紅塩」

塩 たれ

「塩」「たれ」表示より
お選びいただけます。

塩・たれ
焼き

● 本日の極上かるび

Bone-less short rib / 无骨短肋

これ等の部位から本日のお勧めとなります。どの部位も霜降のバランスがベスト！最上級のカルビです。

(かいのみ・ひうち・たればら・ふらんく・前みすじ)

塩 たれ

1,660円 / ハーフ half 830円
(税抜1,510円) (税抜755円)



● 幻のいちぼ

Preoious aitchbone / 珍贵的骨头

希少部位です。肉質が柔らかく適度な霜降りが見られる良質な部位で、牛もも肉の中で最も旨い部位といわれています。

塩 たれ

1,660円 / ハーフ half 830円
(税抜1,510円) (税抜755円)



● 本日の特撰赤身もも芯 (らむ芯・まる芯)

Leg below the inner thigh of today / 腿在今天的大腿内侧
もも肉の芯の部位。ももの中でもひととき柔らかい。

塩 たれ

1,660円 / ハーフ half 830円
(税抜1,510円) (税抜755円)

● 鶏もも塩焼き

Thigh salt / 大腿溶胶

塩

500円 / ハーフ half 250円
(税抜455円) (税抜228円)

● 豚とろ塩焼き

Pork neck / 用盐腌制的猪肚

塩

560円 / ハーフ half 280円
(税抜510円) (税抜255円)

京 KIKU



和牛上はらみ



「アンデスの紅塩」

塩 たれ

「塩」「たれ」表示より
お選びいただけます。



● 和牛上はらみ【入荷困難。入荷がない日もございます】

Japanese beef outside / 外面的日本牛肉

非常に柔らかくて程良い霜降りのある逸品。

塩 たれ

2,720円 / ハーフ half 1,360円
(税抜2,473円) (税抜1,237円)



特撰もも赤身

● 特撰もも赤身 **カロリーOFF!**

Soft round / 特殊的毛茸茸胡椒瘦肉

最もヘルシーなもも肉（赤身）は、脂肪を燃焼させる
L-カルチニンや、ヘム鉄、そして必須アミノ酸が豊富
に含まれ、女性には最高の逸品です。焼き過ぎず、
レアな感じでご賞味下さい。

塩 たれ

1,260円 / ハーフ half 630円
(税抜1,146円) (税抜573円)



くらししたロース

● くらししたロース

Chuck / 夹头

焼肉の定番！！やわらかく、ほどよい霜降りで美味しくいただけます。

塩 たれ

1,650円 / ハーフ half 830円
(税抜1,500円) (税抜755円)



中落ちかるび

● 中落ちかるび

Rib finger / 极端卡尔维

マグロの中落ちと同様に極上の逸品に引けを取らない味わいに、お肉をサイコロ状
にカット

塩 たれ

1,080円 / ハーフ half 540円
(税抜982円) (税抜491円)



本かるび



「アンデスの紅塩」

塩

たれ

「塩」「たれ」表示より
お選びいただけます。

塩・たれ
焼き

● 本かるび 焼肉の定番

Short rib / 極端カルビ

ジューシーな旨味は、やはりカルビならではの。間違いない味です。

塩

たれ

1,080円 / ハーフ half 540円
(税抜982円) (税抜491円)

● 和牛かっぱ塩焼き

Japanese beef salt kappa / 和牛牛肋骨外面的盐烤肉

アバラの外側にある部位。噛み応えのある食感で通好み。かめばかむ程旨味が出ます。

塩

760円 / ハーフ half 380円
(税抜691円) (税抜346円)



● 京七味焼き (長文屋or原了郭)

Kyo spice / 在京都烤调味料

和牛かっぱに、京七味をたっぷり使った、ピリッと香こうばしい逸品です。

「風味豊かな長文屋」「黒七味の原了郭」二種類の名店の京七味をご賞味ください。

絶品

塩

960円 / ハーフ half 480円
(税抜873円) (税抜437円)



京七味焼き



和牛切り落とし壺付け

● 和牛切り落とし壺漬け 売切御免

Japanese beef Light short rib / 日本牛肉短肋骨

たれ

850円
(税抜773円)



究極の炙りすき

当店
一押

● 究極の炙りすき

The Broiled ultimate / 炙烤的终极

たれ

2,950円
(税抜2,682円)



「アンデスの紅塩」

● 特上セット(300g)【たれ】

Special set / 特別設置

(くらしたロース・本かるび・ホルモン盛合せ)

chuck・short rib・Assorted Holumon

4,500円
(税抜4,091円)



特上セット

● 極上セット(300g)【塩】【たれ】

The best set / 最好的一套

(特選ききょうのかぶた、極上カルビ、ききょうおろし)

rib sirloin・bone-less short rib・kikyo-oroshi

6,600円
(税抜6,000円)



極上セット

● 特選セット(300g)【塩】【たれ】

Special set / 特別設置

(至福のヘレ下、本日の特選赤身もも芯、特選カルビ)

sirloin・soft round・special short rib

7,500円
(税抜6,819円)



特選セット

● 究極の厚切りセット(300g)【塩】【たれ】

Thicly sliced super set / 切片超級套装

(キングサーロイン、特選カルビ、極上カルビ)

kingsirloin・chuck frap・chuck rib・
bone-less short rib

8,000円
(税抜7,273円)



究極の厚切りセット



「アンデスの紅塩」



● 和牛特撰芯たん厚切り【入荷困難。入荷がない日もございます】

Japanese Special tongue / 日语特别舌头
タンの中ではほんの僅かしか取れない霜降りタンです。

塩

2,750円 / ハーフ half 1,380円
(税抜2,500円) (税抜1,255円)

塩

たれ

「塩」「たれ」表示より
お選びいただけます。

● 和牛たん【入荷困難。入荷がない日もございます】

Japanese tongue / 日语的舌头

塩

2,180円 / ハーフ half 1,090円
(税抜1,982円) (税抜991円)



● 和牛たん先【入荷困難。入荷がない日もございます】

Japanese tip tongue / 日语提示舌头

塩

880円 / ハーフ half 440円
(税抜800円) (税抜400円)

● 牛たん

Beef Tongue / 牛舌

塩

990円 / ハーフ half 500円
(税抜900円) (税抜455円)

● 和牛天肉

Japanese beef cheek / 日本牛肉面颊

塩

たれ

850円 / ハーフ half 430円
(税抜773円) (税抜391円)

● 和牛てっちゃん

Japanese beef intestine / 日本牛肉肠

塩

たれ

800円 / ハーフ half 400円
(税抜728円) (税抜364円)

● 和牛ほそ

Japanese beef small intestine / 日本牛肉小肠

塩

たれ

550円 / ハーフ half 280円
(税抜500円) (税抜255円)



和牛ほそ



「アンデスの紅塩」

ほ
る
も
ん

● 上みの

The first stomach / 第一胃

塩 たれ 1,320円 / ハーフ half 660円
(税抜1,200円) (税抜600円)

● 和牛はっ

Japanese beef heart / 日本牛肉的心

塩 たれ 720円 / ハーフ half 360円
(税抜655円) (税抜328円)



● 和牛あかせん

Japanese beef fourth stomach / 日本牛肉第四胃

塩 たれ 720円 / ハーフ half 360円
(税抜655円) (税抜328円)

● 和牛うるて

Japanese beef throat / 日本牛肉的喉咙

たれ 720円 / ハーフ half 360円
(税抜655円) (税抜328円)

● 和牛ればー

Japanese beef liver / 日本牛肝

たれ 720円 / ハーフ half 360円
(税抜655円) (税抜328円)



● 和牛ほるもん盛合せ(250g)

Heaped Japanese beef internalorgans / 堆积的日本牛肉内部

たれ 2,000円 / ハーフ half 1,000円
(税抜1,819円) (税抜910円)



海鮮盛り



● 海鮮盛り (海老・いか・ほたて貝柱)

Heaped Japanese beef internal organs

日本牛肉第四胃(虾・烏賊・扇贝) 2,660円(税抜2,419円)

● 海老2尾

Shrimp 2 pieces / 两位虾

760円(税抜691円)

● いか

Squid / 烏賊

640円(税抜582円)

● きのこと野菜の盛合せ (季節によって内容は変わります)

Assorted mushrooms and vegetables / 什口蘑菇和蔬菜

760円 / ハーフ 380円(税抜691円/ハーフ346円)

● 焼き野菜 (きゃべつ・たまねぎ・万願寺・かぼちゃ・椎茸・エリンギ・茄子・とうもろこし)

Roasted vegetables / 烤蔬菜(卷心菜・葱・万愿寺・南瓜・香菇・杏鲍菇・茄子・玉米)

各270円(税抜246円)



● にんにくオイル焼

Roasted garlic oil / 烤大蒜油

580円(税抜528円)

● 嘻姜特製サラダ

Kikyo special salad / 嘻姜特别的沙拉

720円 / ハーフ 360円(税抜655円/ハーフ328円)

● シーザーサラダ (+100円で温泉卵付き)

Caesar salad / 凯撒沙拉

(+100 yen with hot spring egg / + 100日元加温泉蛋)

720円 / ハーフ 360円(税抜655円/ハーフ328円)

● さんちゅ (特製味噌付き)

Korean lettuce (With special miso) / 韩国生菜 (用特殊的味噌)

500円(税抜455円)



嘻姜特製サラダ

麺類



嘻姜特製冷麺

- 嘻姜特製冷麺 (3月~9月)
Special cold noodle Kikyo / 嘻姜特制冷面

1,000円(税抜910円)

- トマトキムチ冷麺 (3月~9月)
Tomato Kimuchi cold noodles / 番茄泡菜冷面

1,000円(税抜910円)

- 嘻姜特製ビビン麺
Bibin special noodles Kikyo / 嘻姜特制骨董面

1,000円(税抜910円)

- 嘻姜特製チゲ麺
Special Chige noodles Kikyo / 嘻姜特制韩式面

1,200円(税抜1,091円)



トマトキムチ冷麺

スープ

- 京豆腐と浅蜷のスンドゥブチゲ
(じっくり煮込んだスープです)
Kyoto tofu soup of clams & Saga tofu Sanchu
京都豆腐汤蛤蜊佐贺豆腐三楚

800円(税抜728円)

- 玉子スープ
Egg soup / 蛋汤

480円(税抜437円)

- わかめスープ
Seaweed soup / 海藻汤

430円(税抜391円)

- わか玉スープ
Seaweed egg soup / 海藻蛋汤

510円(税抜464円)



京豆腐と浅蜷のスンドゥブチゲ



● ナムル四種盛り

4 sorts of namul peak / 四种类型

510円(税抜464円)

● チャンジャ

Chanja / 換

410円(税抜373円)

● キムチ三種盛り

3 sorts of kimchi peak / 3种泡菜高峰

680円(税抜619円)

● ベっぴんトマトキムチ

A beautiful tomato kimchi / 一个美丽的番茄泡菜

430円(税抜391円)

● 白菜キムチ

Chinese cabbage kimchi / 大白菜泡菜

420円(税抜389円)

● 大根キムチ

Radish kimchi / 萝卜泡菜

450円(税抜410円)

● きゅうりキムチ

Cucumber kimchi / 黄瓜泡菜

450円(税抜410円)

● 粗挽きウインナー5本

Wienerwurst five / 五熟的维纳

380円(税抜346円)

● 韓国のり

Korea glue / 韩国酱

270円(税抜246円)



キムチ三種盛り



カルビビビンバ

ご飯物

● 石焼カルビビビンバ (スープ付き)

Kalbi bibimbap baked in hot pebbles (with soup) / 石煮牛肉拌飯 (含湯)

1,500円
(税抜1,364円)



石焼ビビンバ

● 石焼ビビンバ (スープ付き)

Stone dish-cooked bibimba (with soup) / 石鍋拌飯 (含湯)

1,200円
(税抜1,091円)

● ビビンバ (スープ付き)

Bibimba (with soup) / 拌飯 (含湯)

1,200円
(税抜1,091円)



カルビチゲクッパ

● カルビチゲクッパ

A rib spicy Korean-style stew - kuppa / 罗纹辣韩式炖盅

1,200円
(税抜1,091円)

京 KIKU



和牛炙り握り3貫

ご飯物

New

- 和牛炙り握り3貫 ※ 1貫400円で追加出来ます。
Roasted Japanese beef sushi(three) / 烤日本牛肉寿司(三)

1,320円
(税抜1,200円)

- 玉子クッパ
Egg kupa / 蛋鲍泽

800円
(税抜728円)

- 混ぜ込み焼おにぎり2ヶ (具材はスタッフまで)
Includes grilled rice ball mixed(two) / 包括混合的烤饭团(两个)
※ だし茶漬けにも出来ます。

480円
(税抜437円)

- 混ぜ込み焼きおにぎり出汁茶漬け
Includes grilled rice ball mixed with Soup Stock
/ 包括混合的烤饭团出汁茶泡饭

590円
(税抜537円)

- ライス
Rice / 饭

どんぶり 860円 / 大 450円 / 中 320円 / 小 260円
(税抜782円 / 大 410円 / 中 291円 / 小 237円)



健康美人の十穀米

- 健康美人の十穀米 (国産)
10 Japanese rice and grain mix / 十粒米健康美女 (国内生产)
きび・あわ・ひえ・白麦・はだか麦・赤米・高きび・ハト麦・発芽玄米・黒米、風味豊かな十種の穀物を国産品だけで
厳選し炊き上げた贅沢な雑穀御飯をお楽しみ下さい。

430円
(税抜391円)

デザート



● バニラアイス白玉黒みつ

Vanilla ice white jade black honey
香草冰白玉黒蜜

380円
(税抜346円)

● 抹茶アイス白玉あんこ

Green tea ice white jade bean jam
绿茶冰白玉豆酱

380円
(税抜346円)

● バニラアイス

Vanilla ice
香草冰淇淋

270円
(税抜246円)

● 抹茶アイス

Green tea ice
抹茶冰淇淋

270円
(税抜246円)

● カタラーナ

Catalana
加泰罗尼亚

480円
(税抜437円)

● 季節のシャーベット

Seasonal dessert
季节性冰糕

270円
(税抜246円)



カタラーナ



季節のシャーベット



レアステーキ たたき風丼

サラダ・味噌汁付 With salad and miso soup
含沙拉・酱汤

(80g) ￥1,100(税込)

(110g) ￥1,500(税込)

赤身と脂身のバランスが良く、柔らかい
和牛をたたきにしてご飯に盛った贅沢な
丼です。女性に人気の一品です。

京焼肉 嘻姜

和牛炭火焼き肉ランチ



極みの三選

(ロースの極み)

究極のリブロース
至福のへレ下
くらししたロース

4,500円(税込)



京の三選 (とにかく焼肉)

赤身三種盛り・ほるもん

2,500円(税込)



匠の三選 (店長おすすめ)

本日の赤身三種盛合せ

3,500円(税込)



サラダ・味噌汁付
和牛レアステーキ
 たたき風井
 (80g) ¥1,150(税込)
 (110g) ¥1,550(税込)



石焼カルビビビンバ
石焼ビビンバ
 ¥1,100(税込)
石焼カルビビビンバ
 ¥1,150(税込)



3月~8月
トマトキムチ冷麺
 ¥950(税込)
ミニビビンバ付
 ¥1,080(税込)



3月~8月
ききょう特製冷麺
 ¥950(税込)
ミニビビンバ付
 ¥1,080(税込)