

고기와 마주하며
묵묵히 고기와 마주하는 일 년.
행복한 시간을 빚내줄
고기를 전해드립니다.



Scan the QR code to
see the English
version of the menu.



QR코드를
스캔하면 한국어
메뉴가 표시됩니다.



扫描二维码可以看到
中文(简体)版的菜单。



스키야키 · 샤브샤브



스키야키

Sukiyaki

1인분 ¥8,800

주문은 2인분부터

● 고기 + ● 야채 + ● 기시멘

1992년 창업 이래, 큐슈 제일의 흑모 와규를 엄선한 수제 와카시(와사비)를 만들어 왔습니다. 센소쿠의 스키야키는 직원이 직접 만들어 드립니다.

샤브샤브

Shabushabu

1인분 ¥8,800

주문은 2인분부터

※게재된 가격은 모두 세금 포함 가격입니다.



Special Course

 스키야키와 야키니쿠를
모두 먹을 수 있는 코스
|1인분| ¥22,000

주문은 2인분부터

엄선한 스키야키와 함께 선장 명물
소 토로의 성게 감기나 야채를 먹을 수 있는,
선장의 맛있는 것 욕심 세트.



【코스 내용】

- 우시 토로 노니 마키
- 焼야채
- 위 힐레
- 스키야키
- 디저트

 샤토 브리안 스키야키 코스

|1인분| ¥16,500

주문은 2인분부터



 맛있는음식,
샤토브리안풍부한불고기코스

|1인분| ¥16,500

주문은 2인분부터



仙 匠 (선 장) 의 코 스



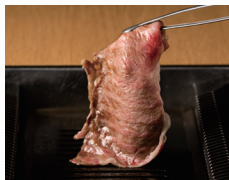
생선회 모듬 세 가지

| 1인분 | ¥ 11,000 [10개 항목 모두]

주문은 2인분부터



소 뱃살 성게말이



• 소 뱃살 성게말이

• 생선회 모듬

소고기 사시미,
탄 사시미, 소고기 와인 절임, 센마이 사시미

• 구운 샤브샤브

• 소금구이

상탄, 상등심, **상등심**,
상안심, 상안창살

• 양념구이

상등갈비,
호르몬 모듬

• 김치 모듬,

• 해산물 치즈전

• 계절 샐러드

• 마무리로 즐기는 밥,

• 디저트



리미티드 리치 코스

| 1인분 | ¥ 6,600 [전 품목]

주문은 2인분부터

양보다 질로 고급스럽게 맛볼 수 있는 코스입니다.



• 소 뱃살 성게말이

• 구운 샤브샤브

• 소금구이

상등심, 상안심, 상안창살

• 고기 우동

• 디저트

仙 匠 (선 장) 의 코 스

◆각 코스 2인분부터 가능합니다.

◆매입 등으로 인해 내용이 다소 변경될 수 있습니다.



플래티넘 럭셔리 코스

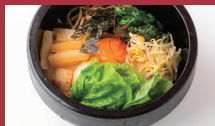
인기 No.1

| 1인분 | ¥ 7,700 [전 품목]

주문은 2인분부터



구운 샤브샤브



고민이라면 이것!
센조쿠에서 가장 인기 있는 스탠다드 코스

• 생선회 모듬

소고기 사시미, 탄 사시미, 소고기 와인 절임, 센마이 사시미

• 구운 샤브샤브

• 소금구이

상탄, 상등심, 상안심, 상안창살

• 양념구이

• 김치 모듬

• 해물전

• 제철 샐러드

• 마무리 비빔밥 or 냉면

• 디저트



일하는 당신을 위한 포상 코스

| 1인분 | ¥ 5,500 [전 품목]

주문은 2인분부터

센조쿠가 자랑하는 고기를 부담 없이 즐길 수 있는 코스입니다.

• 생선회 모듬

소고기, 탄자키, 센마이 자키

• 소금구이

탄, 안창살, 상등심

• 양념구이

갈비, 호르몬 모듬

• 마무리 비빔밥 or 냉면

※게재된 가격은 모두 세금 포함 가격입니다.

仙 匠 의 사 시 미

사
시
미

Sashimi



소 뱃살 성게말이

명 물



소 뱃살 성게말이

(캐비아 포함)

¥2,860



육개장



육개장

¥2,200



탄 사시미

● 소고기 사시미..... ¥1,870

● 탄 사시미 ¥2,200

● 안창살 구이 ¥1,870

● 센마이 사시미 ¥880



모듬 회 모듬(2인분)



생선회 모듬 세 가지

(소고기 사시미, 탄, 안창살)

2인분¥1,760

4인분¥3,520

仙 匠 의 도 자 기



구운 샤브샤브 | 1인분 | ¥1,870

★인기 No.1★

- 탄¥1,430
- 상탄¥2,420
- 상탄 (1/2)¥1,210



상탄

- 갈비¥1,100
- 상등갈비¥1,980
- 상등갈비 (1/2)¥1,100

- 로스¥1,100
- 상등심¥1,980
- 상등심 (1/2)¥1,100

- 안창살 ¥2,200
- 가미하라미..... ¥1,320
- 가미하라미(1/2) ¥1,100



가미하라미

- 사가리 주사위 ¥1,760
- 상부 지느러미..... ¥5,500



상부 지느러미

- 등심 스테이크 ¥4,400



등심 스테이크

- 허벅지살 ¥1,760

- 시마장(상부호르몬) ¥990
- 가미미노 ¥990
- 구운 레버 ¥880
- 하프 앤 하프(두 종류).....¥1,100

북게 물든 맛을 즐기고
싶은 분께



仙匠의
살코기 세트

| 성인 2인용 |

¥ 11,000

- 상탄
- 가미하라미
- 상등갈비
- 상부 지느러미
- 상등심



성인 2인용

닭 · 돼 지

- 아리타 치킨 ¥ 880
- 흑돼지 삼겹살 ¥ 880
- 위너 ¥ 660

해 산 물

- 오징어와 새우 모듬 ¥ 1,100



야 채

- 구운 야채 모듬 ¥ 770
 - 단품 야채 ¥ 330
- | | | | |
|--------|-------|-------|------|
| ■ 표고버섯 | ■ 시메지 | ■ 에노키 | ■ 양파 |
| ■ 양배추 | ■ 나스 | ■ 당근 | ■ 피망 |

- 에링기 구이 ¥ 660
- 마늘 오일 구이 ¥ 660
- 버섯 호일 향초 버터구이 ¥ 990
- 청양고추 부스러기 ¥ 440

일 품

Ippin

- 해물전 ¥1,210 (치즈가 들어있는 것은 1,000원 추가)
- 부추전 ¥990 (치즈가 들어있는 것은 1,000원 추가)
- 점주 추천 고질라전(청양고추+치즈) ... ¥1,210

- 나물 모듬 ¥990
- 나물 단품 (콩나물, 전복, 시금치, 무) 각 ¥440



- 김치 모듬 ¥990
- 김치 단품(배추, 오이, 무) 각 ¥550



김치 모듬

- 장자 ¥770
- 한국 김 ¥330
- 소 힘줄 폰즈 ¥660
- 와인에 절인 소고기 샐러드 ¥1,100



와인에 절인 소고기 샐러드

- 한국식 샐러드 ¥990
- 그린 샐러드 ¥880
- 과일 토마토 ¥990
- 토마토 슬라이스 ¥440
- 치사 ¥550



한국식 샐러드

● 담백한 고기 우동
¥880

● 담백한 고기 우동
(1/2) ¥660



담백한 고기 우동

밥·반찬·수프

Gohan·Men

● 샤브샤브 덮밥
¥1,870



샤브샤브 덮밥

● 냉면 ¥1,100

● 냉면 (1/2) ¥660

● 테일쿠퍼 ¥1,980

● 꼬리 수프 ¥1,760

● 선장(해물) 찌개
¥1,100

● 소 힘줄 찌개
¥990

● 토프찌개
¥880



토프찌개

● 돌솥비빔밥
(미역국 포함)
¥1,320

● 비빔밥
(미역국 포함)
¥1,320



돌솥비빔밥

● 계란 수프 ¥440

● 미역국 ¥440

● 계란 미역국 ¥660

● 쌀밥(대) ¥440

● 쌀밥(중) ¥330

● 쌀밥(소) ¥220

일본품

Shochu



가 고 시 마

산다케

ALC25도 / 누룩 / 백누룩

- 얼음물로 희석 ¥660
- 얼음으로 희석 ¥770
- 병을 놓아두고 (900ml) ¥4,620



가 고 시 마

밝은 농촌

ALC25도 / 누룩 / 백누룩·황누룩

- 얼음물로 희석 ¥660
- 얼음으로 희석 ¥770
- 병을 놓아두고 (720ml) ¥4,620



가 고 시 마

赤兎馬

ALC25도 / 누룩 / 흰 누룩

- 얼음물로 희석 ¥770
- 얼음으로 희석 ¥880
- 병을 놓아두고 (720ml) ¥5,830

쿠로기리시마 / 하카타의 꽃 / 백

- 얼음물로 희석 ¥550
- 얼음으로 희석 ¥660
- 병을 놓아두고 (900ml) ¥2,750

사케

Nihonshu



후쿠오카

초특선

봉린 순미 대음양

ALC15.7도 / 사케도+2.0 / 산도1.4

- 300ml ¥1,760



니가타

청주

순쌀 진조로서의 상선수

ALC14.5도 / 사케도+5.0 / 산도1.3

- 300ml ¥1,760



후쿠오카

청주

키타야 순미 음양

ALC15.7도 / 사케도+2.0 / 산도1.4

- 300ml ¥1,760



후쿠오카 백사슴 드라이

☞ [글라스] ¥660

구마모토 향로

☞ [글라스] ¥660

이달의 시골 술

☞ [글라스] ¥660

알코올

- 생맥주(중) ¥ 770
- 생맥주(소) ¥ 440
- 병 맥주(기린 / 아사히) ¥ 770
- 위스키 뿔[얼음만] ¥ 770
- 위스키 뿔[얼음으로 희석] ¥ 770
- 위스키 뿔[하이볼] ¥ 880
- 매실주[잠금/물 나누기] ¥ 660
- 매실주[소다] ¥ 880
- 레몬 츠하이 ¥ 550
- 자몽 츠하이 ¥ 550

음료수

Onomimono

와인 · 샴페인 · 스파클링 와인은 별지로 준비하고 있습니다.

- 유리 와인 레드 or 화이트 ¥ 770
- 병 와인 레드 or 화이트 ¥ 3,850~
- 샴페인 병 반 크기 ¥ 11,000~
- 스파클링 병 반 ¥ 3,850~



비알코올

- 무알콜 맥주 ¥ 770
- 무알코올 하이볼 ¥ 770
- 샤르도네 ¥ 770
- 카시스 오렌지 ¥ 770

무알콜 음료

- 흑우롱차 ¥ 660
- 우롱차 ¥ 440
- 콜라 ¥ 440
- 오렌지 주스 ¥ 440
- 칼피스 ¥ 440
- 페리에 ¥ 660
- 진저에일 ¥ 550
- 토마토 주스 ¥ 550

디저트

디저트

Dessert

아이스 셔벗

 바닐라 아이스크림 on 고디바 ¥660



 바닐라 아이스크림 on 백옥 ¥660



 바닐라 아이스크림 on 흑당 콩고물 ¥660



 제철 아이스크림 or 셔벗
¥660



테이크 아웃 & 선물



자택용·방문처에서의 손 기증품에 테이크 아웃의 주문,
먼 쪽에는 발송도 받고 있습니다.

선물 및 테이크 아웃 (맛있는 만드는 방법들이)

- 정육+육수 양념장 4명용¥20,000^{+세금}
- 정육+야채+육수 양념장 4명용¥25,000^{+세금}
- 정육+육수 양념장 2명용¥10,000^{+세금}
- 정육+야채+육수 양념장 2명용¥12,500^{+세금}

배송

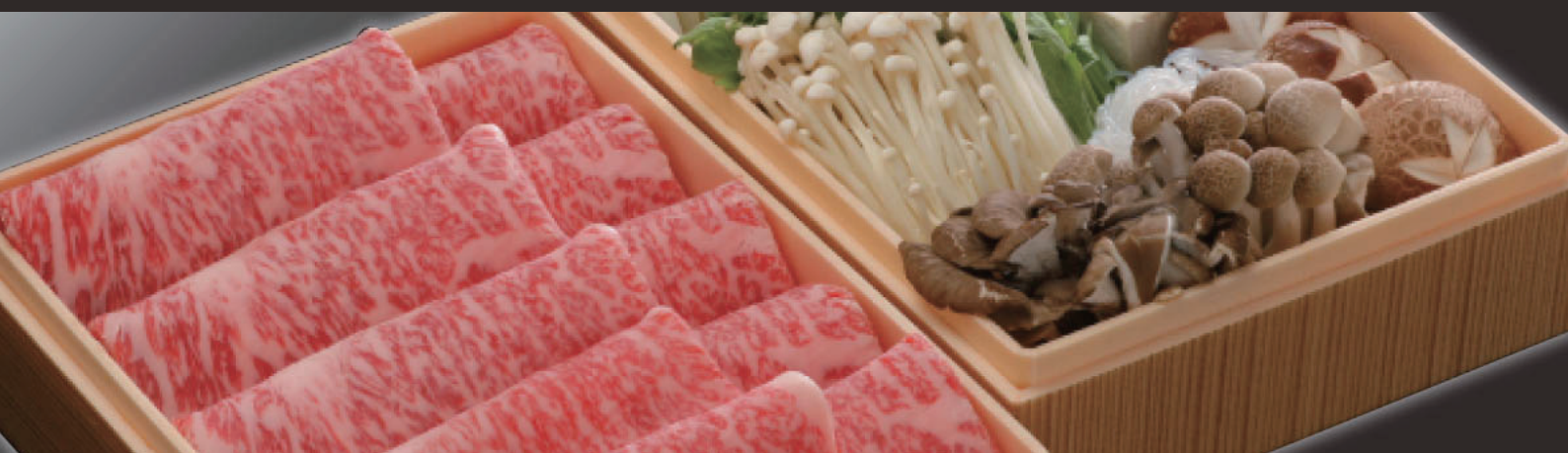
우송료 실비

가져오기

소비세 8%

온라인
주문은 이쪽

<https://2955.jp/gift.html>



육수 양념장의 조건 · 스키야키 만드는 법

SENSHO 특제 「육수 양념장」

창업 1927년의 역사를 가지고, 최근에는 「은어 간장」의 개발로 국내외에서 높은 평가를 얻는 「마루하라 간장」 SENSHO와, 규슈의 수컷 「마루하라 간장」이 태그를 짜, 이것으로 카야키를 먹으면 틀림없이 맛있는 할하를 만들어 냈습니다.

특별한 플레이트 가열법으로 만드는 것으로, 부드럽고 우아하고 화려한 맛을 가정에서도 재현할 수 있습니다.

규슈산 대두 간장, 국산 설탕, 책 미림, 홋카이도 다시마 등을 고집을 가지고, 스트레이트 타입으로 하는 것으로, 개봉하는 것만으로 곧바로 사용할 수 있어 맛이 정해지는 편리한 것이 되고 있습니다.



맛있는 스키야키 만드는 법 (2 인분)

중요

계란을 그릇에 넣어 둔다.

육수 양념장과 뜨거운 물 또는 물을 준비한다.

1

강불로 냄비에 불을 붙이고 우지를 냄비 전체에 잘 친숙하게 만든다.

천천히 시간을 들여 부드러워질 때까지 굽는다.

2

파의 중심 부분이 부드러워지면 강불로 되돌려 고기를 흰 갈매 위에 크게 펼쳐 얹는다. 파의 중심 부분이 부드러워지면 강불로 되돌려 고기를 흰 갈매 위에 크게 펼쳐 얹는다.

3

육수 양념장을 냄비 피부에서 2~3회 크게 돌려, 쥬와 말하게 한다. 고기를 뒤집어 양면을 살짝 끓인다면 계란 그릇에 고기와 파를 넣고, 일단 불을 멈추고 나서 우선은 첫 번째 고기를 받습니다.

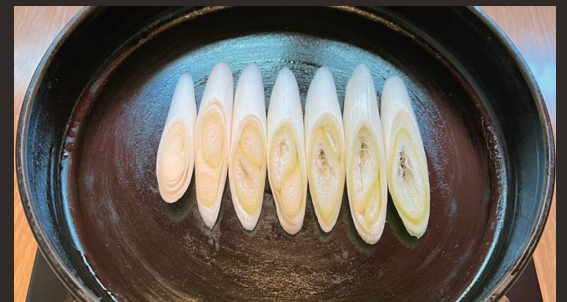
4

다시 불을 켜 (강화) 야채들을 냄비의 2/3 부분을 사용하여 넣는다. 육수 양념장을 1cm 정도 넣는다.

빙글빙글 해오면 불을 중화~약화로 한다.

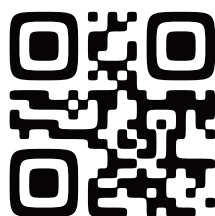
나머지 1/3 부분에 드시는 타이밍에, 그 때마다 고기를 투입해 즐겨 주세요.

※ 도중에 육수 양념장과 뜨거운 물을 취향에 더해주세요.

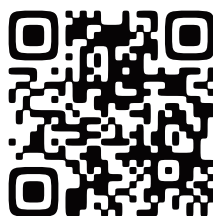


추천 재료

- | | | | |
|---------|-------|----------|---------|
| • 파 | • 양파 | • 사사가 키고 | • 구운 두부 |
| • 구운 두부 | • 에노키 | • 시메지 | • 마이 버섯 |
| • 봄 국화 | • 생일 | • 키시멘 | • 떡 |



<https://2955.jp>



Instagram
@yakiniku_sensyo



Google



WeChat



仙匠

YAKINIKU SENSYO
SUKIYAKI SYABUSYABU
SINCE 1992