ビール *beer*

厳選された素材を贅沢に使用し、
鮮やかに広がる華やかな香りと深いコク、
クリーミーな泡がたのしめる



ザ・プレミアムモルツ

生ビール（中）	¥700（税抜） ¥770（税込）
生ビール（小）	¥550（税抜） ¥605（税込）
中瓶（スーパードライ）	¥750（税抜） ¥825（税込）

ノンアルコール

オールフリー ¥530（税抜）¥583（税込）

“麦の味わい”と“すっきりとした後味”の
バランスで、何も気にせず自由に楽しめるビールテイスト飲料です。

ウイスキー&バーボン *whiskey & bourbon*



当店のハイボールは6VOLの超強力炭酸と
凍る直前1℃のソーダでキンキンに冷えたスッキリ爽快の
超炭酸角ハイボールをご提供します。

角ハイボール ¥580（税抜）¥638（税込）
爽やかに、ふくらむ

ジムビームハイボール ¥500（税抜）¥550（税込）
世界NO.1※バーボンの味わい、キレ、飲みごたえ
※2024年販売数量（IMPACT NEWSLETTER March 1&15 2025号より）

コーラハイボール ¥680（税抜）¥748（税込）

ジンジャーハイボール ¥680（税抜）¥748（税込）

山崎 プレミアムハイボール



京都郊外の豊かな
自然で育まれた、
甘くなめらかな味わい。

¥1,200（税抜）¥1,320（税込）

白州 森香るハイボール

おすすめ



森の蒸溜所で育まれた
若葉の香りと、
爽快な味わい。

¥1,250（税抜）¥1,375（税込）

響 HIBIKIハイボール



日本の風土に育まれ、
日本人の繊細な感性と
匠の技が生み出した
ジャパニーズハーモニー。

¥1,100（税抜）¥1,210（税込）

それぞれ、ロック・水割・お湯割でもお楽しみいただけます。
ウイスキー・焼酎はボトルキープできます。スタッフまでお問い合せください。



ワイン wine

カーニヴォ（赤）	¥4,000（税抜） ¥4,400（税込）
スニーキー シラーズ（赤）	¥3,500（税抜） ¥3,850（税込）
シヴァー シャルドネ（白）	¥3,000（税抜） ¥3,300（税込）
ハーフボトルワイン（赤）	¥2,500（税抜） ¥2,750（税込）
グラスワイン（赤）（白）	¥620（税抜） ¥682（税込）
ボルドーワイン ※銘柄はスタッフまでお声掛けください。	¥6,500（税抜）～ ¥7,150（税込）～

マッコリ makgeolli

マッコリ（375ml）

¥1,000（税抜）
¥1,100（税込）



日本酒 japanese sake

1合	¥450（税抜） ¥495（税込）
2合	¥900（税抜） ¥990（税込）
生貯蔵酒	¥980（税抜） ¥1,078（税込）



ソフトドリンク soft drink

コーラ	各¥350（税抜） ¥385（税込）
ジンジャーエール	
オレンジジュース	
グレープフルーツジュース	
カルピスウォーター	
カルピスソーダ	
コーン茶（トウモロコシ）	
ペ（梨ジュース）	
ポド（ブドウジュース）	
ポッスンア（桃ジュース）	
クリスタルガイザー（ミネラルウォーター）	
緑茶（生茶）	
烏龍茶	



《紙パック》

アップルジュース	各¥250（税抜） ¥275（税込）
グレープジュース	
マンゴーミックスジュース	

黒烏龍茶 ※HOTも可能です。スタッフまでお声掛けください。	¥400（税抜） ¥440（税込）

焼酎 shochu

《グラス》

（ロック・水 割・お湯割・ソーダ割・ウーロン茶割・緑茶割）

▸甲類

眞露	¥450（税抜） ¥495（税込）
チャミスル	¥450（税込） ¥495（税込）

▸麦

一粒の麦	¥550（税抜） ¥605（税込）
中々	¥630（税抜） ¥693（税込）

▸芋

黒霧島	¥500（税抜） ¥550（税込）
三岳	¥580（税抜） ¥638（税込）

《ボトル》

▸甲類

眞露（360ml）	¥1,100（税抜） ¥1,210（税込）
（700ml）	¥2,000（税抜） ¥2,200（税込）
チャミスル（360ml）	¥1,000（税込） ¥1,100（税込）

《ハーフボトル》

▸麦

一粒の麦	¥4,000（税抜） ¥4,400（税込）
中々	¥4,500（税込） ¥4,950（税込）

▸芋

黒霧島	¥3,300（税抜） ¥3,630（税込）
三岳	¥3,800（税抜） ¥4,180（税込）

サワー sour

レモンサワー	各¥500（税抜） ¥550（税込）
ライムサワー	
カルピスサワー	
プレーンサワー	

カクテル cocktail

カシスオレンジ	各¥580（税抜） ¥638（税込）
カシスグレープ	
カシスウーロン	
カシスソーダ	
ファジーネーブル	
ピーチウーロン	

果実酒 fruit wine

梅酒 （ロック・水割・ソーダ割）	各¥500（税抜） ¥550（税込）
杏露酒 （ロック・ソーダ割）	各¥550（税抜） ¥605（税込）

メニューについて、ご質問等ございましたら、スタッフまでお気軽にお問い合わせください。

前菜
appetizer



食欲をそそり、胃の準備を整えるメニューです。



キムチ *kimchi*

長芋キムチ	¥480(税抜) ¥528(税込)
キムチ(白菜)	¥450(税抜) ¥495(税込)
カクテギ(大根)	¥450(税抜) ¥495(税込)
オイキムチ(胡瓜)	¥450(税抜) ¥495(税込)
キムチ盛合せ (白菜・胡瓜・大根)	¥800(税抜) ¥880(税込)

アラカルト *a la carte*

チヂミ(辛) 韓国風お好み焼	¥750(税抜) ¥825(税込)
焼のり	¥200(税抜) ¥220(税込)
チャンジャ	¥500(税抜) ¥550(税込)
するめチャバン するめイカをコチュジャンで印えた辛み	¥450(税抜) ¥495(税込)
ウインナー	¥450(税抜) ¥495(税込)



野菜・サラダ *sarada*

サンチュ チシャの包み菜	¥400(税抜) ¥440(税込)
ナムル (ホウレン草・ゼンマイ・豆モヤシ・大根)	¥500(税抜) ¥550(税込)
サラダ	¥680(税抜) ¥748(税込)
シーザーサラダ	¥780(税抜) ¥858(税込)
チョレギサラダ	¥650(税抜) ¥715(税込)
焼野菜盛合せ	¥800(税抜) ¥880(税込)
キャベツ	¥300(税抜) ¥330(税込)
焼野菜単品	¥300(税抜)～ ¥330(税込)～
焼にんにく	¥580(税抜) ¥638(税込)

刺身 *sashimi*

生センマイ さっぱりとしたチョジャンで	¥950(税抜) ¥1,045(税込)



特選焼肉

special grilled food

お店のこだわりが詰まった、

もっとも贅沢なメインの肉料理です。







特上タン（タレ・塩焼） ※数量限定	¥2,700（税抜）	¥2,970（税込）
黒毛和牛シャトーブリアン ※数量限定 （不定期入荷の為、従業員にお尋ねください。）	¥4,500（税抜）	¥4,950（税込）
牛ヒレ塩焼 ※特選	¥2,500（税抜）	¥2,750（税込）
特上ロース（タレ・塩焼） ※特選黒毛和牛	¥2,300（税抜）	¥2,530（税込）
特上カルビ（タレ・塩焼） ※特選黒毛和牛	¥1,800（税抜）	¥1,980（税込）
特上ハラミ（タレ・塩焼） ※特選黒毛和牛	¥2,700（税抜）	¥2,970（税込）





ロース loin

とろけるような口溶けなのに、
後味はあっさり。



上ロース（タレ・塩）　¥1,600（税抜）
¥1,760（税込）



カルピ karupi

網の上で踊る、至福の脂。

上カルピ（タレ・塩）　¥1,500（税抜）
¥1,650（税込）

中落ちカルピ（タレ・塩）　¥1,000（税抜）
¥1,100（税込）

カルピ（タレ・塩）　¥1,200（税抜）
¥1,320（税込）

タン tongue

肉本来の旨味を
レモンでさっぱりとシンプルに味わう、
序盤にふさわしい部位です。



上タン塩焼　¥1,900（税抜）
※数量限定　¥2,090（税込）

タンサキ（タレ・塩）　¥1,100（税抜）
※数量限定　¥1,210（税込）

ネギ塩トッピング　¥300（税抜）
¥330（税込）

素材の旨みをお楽しみください。

こだわりの上質肉をずらり取り揃えました。

ハラミ *outside skirt*



赤身の力強さと、霜降りの甘美。
肉好きを唸らせる黄金比。

上ハラミ（タレ・塩）	¥1,980（税抜） ¥2,178（税込）
ハラミ（タレ・塩）	¥1,350（税抜） ¥1,485（税込）

レバー *liver*



ひとくちでわかる圧倒的な鮮度。
鮮度が語る香蘭でしか味わえない
極上の口どけ。

焼レバー（牛） ※十分加熱してお召し上がりください。	¥850（税抜） ¥935（税込）



上ミノ（タレ・塩）	¥980（税抜） ¥1,078（税込）
テッチャン（シマチョウ）	¥950（税抜） ¥1,045（税込）
ホルモン	¥800（税抜） ¥880（税込）
焼センマイ	¥650（税抜） ¥715（税込）
生センマイ さっぱりとしたチョジャンで	¥950（税抜） ¥1,045（税込）

焼肉はお好みに合わせて辛口味でもお召し上がりいただけます。
※トングは、焼肉用トングと生肉用トングで使い分けてご利用ください。スタッフにご遠慮なくお申し付けください。



「牛のつぎ」とは言わせない。

主役級の旨さがここにある。

豚・鶏
pork, chicken,

若トリ（タレ・塩）	¥700（税抜） ¥770（税込）
トントロ（タレ・塩）	¥750（税抜） ¥825（税込）

海鮮
seafood

海鮮磯焼 エビ・イカ・ホタテの盛合せ	¥1,800（税抜） ¥1,980（税込）
ホタテ塩焼	¥750（税抜） ¥825（税込）
エビ塩焼	¥850（税抜） ¥935（税込）
イカ焼（タレ・塩）	¥750（税抜） ¥825（税込）



ご飯物

rice



ごはん（小） ¥280（税抜） ¥308（税込）

ごはん（中） ¥330（税抜） ¥363（税込）

ごはん（大） ¥380（税抜） ¥418（税込）



ピビンパ（スープ付） ¥780（税抜） ¥858（税込）

ピビンパ（ハーフ）（スープ付） ¥650（税抜） ¥715（税込）

石焼ピビンパ（スープ付） ¥950（税抜） ¥1,045（税込）

石焼明太子ピビンパ（スープ付） ¥980（税抜） ¥1,078（税込）
辛子明太子の風味豊かな味



チヂミ 辛
韓国風お好み焼 ¥750（税抜） ¥825（税込）

お肉のお供は、この逸品にたどり着く。

クッパ ¥700（税抜） ¥770（税込）
野菜がたっぷり入ったスープご飯

クッパ（ハーフ） ¥550（税抜） ¥605（税込）

キムチクッパ 辛 ¥750（税抜） ¥825（税込）
キムチが入ったスープご飯

キムチクッパ（ハーフ） 辛 ¥600（税抜） ¥660（税込）

コムタン・クッパ 辛 ¥1,080（税抜） ¥1,188（税込）
ご飯にテールスープを入れました

ユッケジャン・クッパ 辛 ¥1,080（税抜） ¥1,188（税込）
具だくさん煮込んだ辛スープご飯



キムチ焼飯（スープ付） ¥680（税抜） ¥748（税込）
キムチの風味が活きています

石焼ポクンパ（スープ付） ¥800（税抜） ¥880（税込）
ガーリック風味の焼飯



麺類 noodles

冷麺 韓国風コシのある定番麺	¥800(税抜) ¥880(税込)
冷麺(ハーフ)	¥650(税抜) ¥715(税込)
ピビン麺 辛 コチュジャンで和えた辛味麺	¥880(税抜) ¥968(税込)
ピビン麺(ハーフ) 辛	¥750(税抜) ¥825(税込)
韓国式ラーメン 辛	¥580(税抜) ¥638(税込)

スープ soup

タマゴスープ	¥450(税抜) ¥495(税込)
ワカメスープ	¥450(税抜) ¥495(税込)
ワカ玉スープ	¥500(税抜) ¥550(税込)
モヤシスープ 辛	¥480(税抜) ¥528(税込)
トック 韓国餅入りスープ	¥650(税抜) ¥715(税込)
テールスープ 辛 牛テールをじっくり煮込みました。	¥980(税抜) ¥1,078(税込)
ユッケジャンスープ 辛 韓国風辛い煮込みスープ	¥980(税抜) ¥1,078(税込)
豆腐みそチゲ 辛 韓国風の味噌で具だくさん煮込んだ鍋 ※チゲは調理に15分程要しますのであらかじめオーダーください。	¥950(税抜) ¥1,045(税込)
タマゴスープ(ハーフ)	¥300(税抜) ¥330(税込)
ワカメスープ(ハーフ)	¥300(税抜) ¥330(税込)
ワカ玉スープ(ハーフ)	¥350(税抜) ¥385(税込)
モヤシスープ(ハーフ) 辛	¥330(税抜) ¥363(税込)
トック(ハーフ)	¥500(税抜) ¥550(税込)
テールスープ(ハーフ) 辛	¥750(税抜) ¥825(税込)



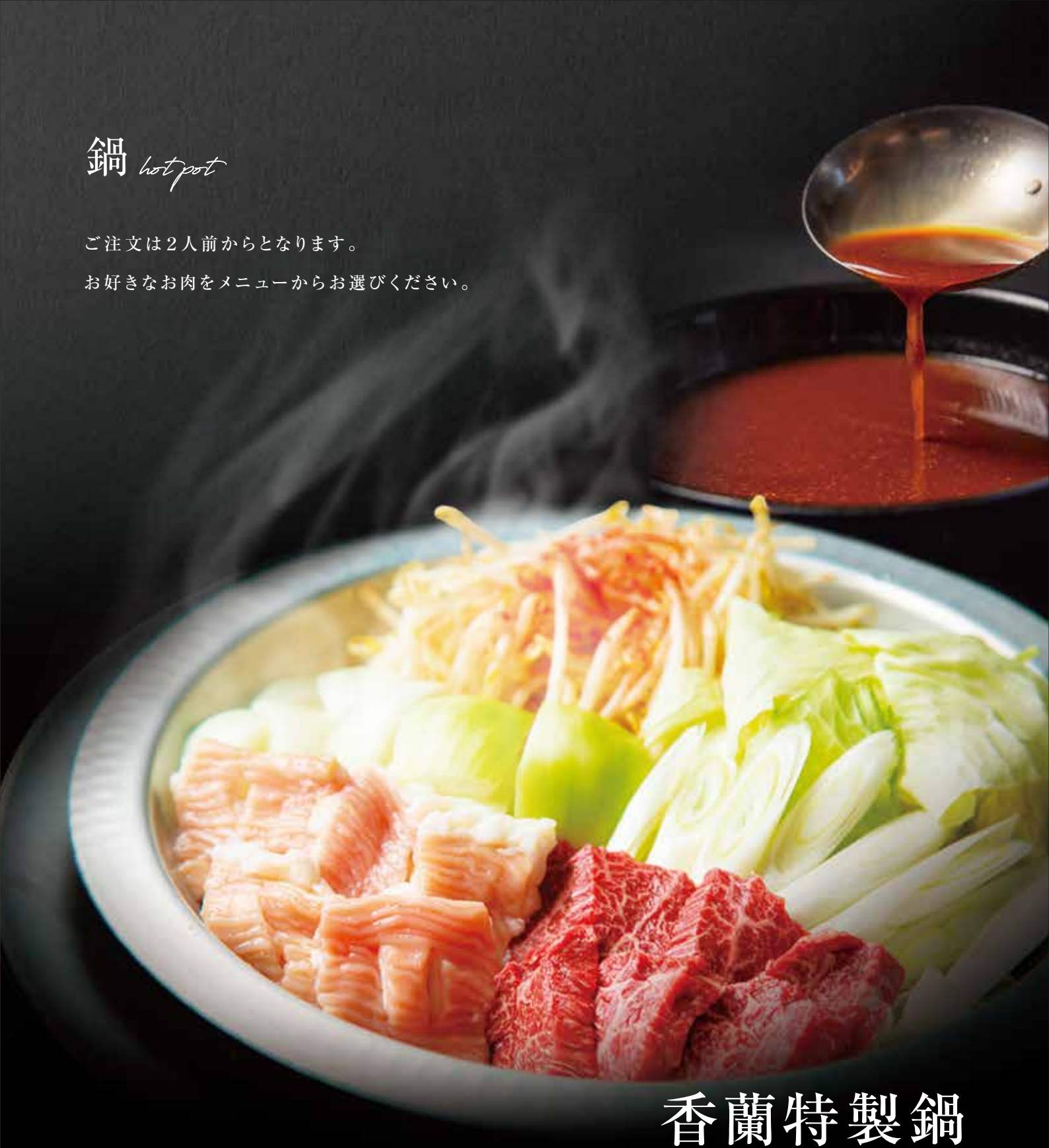
メまで美味しい、それが私たちの誇りです。



お子様用の食器もご用意しております。
お気軽にスタッフへお申し付けください。

鍋 *hot pot*

ご注文は2人前からとなります。
お好きなお肉をメニューからお選びください。



香蘭特製鍋

※メニュー・料金等について、ご質問等ございましたら、
スタッフまでお気軽にお問い合わせください。

トッピング *topping*

鍋野菜	モヤシ	キムチ	うどん	ごはんセット
¥800(税抜) ¥880(税込)	¥300(税抜) ¥330(税込)	¥450(税抜) ¥495(税込)	¥300(税抜) ¥330(税込)	¥400(税抜) ¥440(税込)

コースメニュー

予約限定 コースメニュー

各コース
4名様
から

reservation-only course menu

厳選した和牛を中心とした、
お得なコース料理をご用意しております。



厳選コース

焼き物10種(10人前)+8品

お1人様 ¥5,000(税抜) ¥5,500(税込)

プレミアムコース

焼き物10種(12人前)+8品

お1人様 ¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)

香蘭極上コース

焼き物9種(14人前)+8品

お1人様 ¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)

コースをご予約いただいたお客様のみ 90分飲み放題(OS/15分前) ＋¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)

※香蘭極上コースは5日前までにご予約ください。
※厳選コース、プレミアムコースは前日までにご予約ください。(前日が定休日の場合は、前々日までにご予約ください。)
※当日の仕入れにより、コース内容を変更させていただく場合がございます。

carefully selected courses

厳選コース

さまざまな種類のお肉やサイドメニューを
バランスよく楽しみたい方に最適なコースです。

焼き物10種（10人前）+8品

4名様から

お1人様 ¥5,000（税抜）
¥5,500（税込）

焼き物

焼肉

上ロース
ハラミ
中落ちカルビ
上ミノ
テッチャン

塩焼

海鮮磯焼
上タン塩焼
上カルビ塩焼
トントロ塩焼（麦豚）
若トリ塩焼

一品

キムチ盛り合わせ（白菜・胡瓜・大根のセット）
サンチュ チシャの包み菜
焼きのり 塩ゴマ風味
チヂミ 韓国風お好み焼
サラダ
焼野菜盛り合わせ

ご飯物

ごはん（小）+ワカ玉スープ（小）
クッパ（ハーフ） 野菜がたっぷり入ったスープご飯
ビビンパ（ハーフ）
※上記よりお一人様一品お選びください

デザート

選べるアイス
※ポップよりお選びください

premium course

プレミアムコース

量よりも「少しずつ良いお肉を食べたい」という
大人のご要望に応える内容です。

焼き物10種（12人前）+8品

4名様から

お1人様 ¥7,000（税抜）
¥7,700（税込）

焼き物

焼肉

特上ロース
特上ハラミ
中落ちカルビ
上ミノ
テッチャン

塩焼

海鮮磯焼
ヒレ塩焼×2人前
上タン塩焼×2人前
トントロ塩焼（麦豚）
若トリ塩焼

一品

キムチ盛り合わせ（白菜・胡瓜・大根のセット）
サンチュ チシャの包み菜
焼きのり 塩ゴマ風味
チヂミ 韓国風お好み焼
サラダ
焼野菜盛り合わせ

ご飯物

ごはん（小）+ワカ玉スープ（小）
クッパ（ハーフ） 野菜がたっぷり入ったスープご飯
ビビンパ（ハーフ）
※上記よりお一人様一品お選びください

デザート

選べるアイス
※ポップよりお選びください

kohran exquisite course

香蘭極上コース

香蘭極限のこだわりを楽しみたい方に最適なコースです。

焼き物9種（14人前）+8品

4名様から

お1人様 ¥9,000（税抜）
¥9,900（税込）

焼き物

焼肉

特上ロース×2人前
特上ハラミ×2人前
特上カルビ×2人前
上ミノ
テッチャン
ホルモン

塩焼

海鮮磯焼
特上タン塩焼×2人前
シャトーブリアン×2人前

一品

キムチ盛り合わせ（白菜・胡瓜・大根のセット）
サンチュ チシャの包み菜
焼きのり 塩ゴマ風味
チヂミ 韓国風お好み焼
チョレギサラダ
焼野菜盛り合わせ

ご飯物

ごはん（小）+ワカ玉スープ（小）
クッパ（ハーフ） 野菜がたっぷり入ったスープご飯
ビビンパ（ハーフ）
※上記よりお一人様一品お選びください

デザート

選べるアイス
※ポップよりお選びください

KOHRAN



花園店

高松市多賀町3-12-1

TEL.087-834-6266

営業　平　　日／17:00～L.O22:30（ドリンク）23:00
時間　土・日・祝／16:00～L.O22:30（ドリンク）23:00
定休日／水曜日（祝日の場合は営業）

HANAZONO
ACCESS MAP



サンフラワー通り店

高松市伏石町2111-16

TEL.087-869-1161

営業　平　　日／17:00～L.O22:30（ドリンク）23:00
時間　土・日・祝／16:00～L.O22:30（ドリンク）23:00
定休日／火曜日（祝日の場合は営業）

SUN FLOWER
ACCESS MAP