# お勧め逸品料理

Recommend dish

## ～冷菜～

Cold plate

### 人参のサラダ　オレンジドレッシング　¥900

*Thinly sliced carrot salad with orange dressing*

甘い香りと鮮やかな色が特徴の「アロマレッド」を薄くリボン状にスライスして、
オレンジマーマレードで作った特製ドレッシングで和えました。

## ～温菜～

Warm plate

### 九頭竜まいたけの小さなスープ　¥600

*Small portion of "Maitake mashroom" soup*

福井県産「九頭竜まいたけ」をまるごと使用した風味豊かな温かいスープです。

### カボチャのひとくちアランチーニ　2個　¥800

*Small pumpkin rice croquette with red pepper and tomato Sauce*

ホクホクと甘い栗カボチャを混ぜ込んだライスコロッケ。
赤万願寺とうがらしとトマトの秋色のソースを添えて。

### ビーフシチューのような煮込みハンバーグ　¥1,800

*Stewed beef hamburg steak*

牛タン・ハラミ・ゲタカルビをバランス良く配合したハンバーグを色々なきのこと共に
赤ワインとフォンドボーで煮込んだ"大人"のハンバーグです。

## ～〆の逸品～

Main plate

### 黒毛和牛のしぐれ煮と雑穀米の小さな"ぶぶ茶漬け"　¥600

*BUBUCHAZUKE "Wagyu beef SIGURENI & minor grain rice in clear Wagyu broth"*

*※SHIGURENI…Ginger-Simmered Wagyu beef in Sweeted soy sauce*

国産の十穀米を混ぜ込んで炊いた雑穀米に黒毛和牛と山茶茸のしぐれ煮をのせた京都らしいお茶漬けです。
牛肉の旨味たっぷりのお出汁をかけてお召し上がりいただきます。焼肉の〆にぴったりの一品です。

## ～甘味～

Dessert

### ほうじ茶と季節の果実のゼリー　¥600

*Roasted green tea jelly with seasonal fruit*

つるんとした食感のほうじ茶ゼリーに季節のフルーツを合わせました。
ミルクシロップをかけてお召し上がり下さい。

### イチジクのプリン・ア・ラ・モード　¥700

*Pudding a la mode with local fresh fig*

濃厚なカスタードプリンに京都府城陽産の完熟イチジクとその香りを移したジェラートを添えました。
飾った葉の形のチュイルにも、秋の訪れを感じていただける一品です。

上記価格は全て税込です。

# 生肉
Japanese Raw Beef

**正真正銘のユッケ** ¥2,600
Japanese wagyu tartar
国産黒毛和牛の内モモ肉のみを使用しています。福知山産の濃厚な卵黄「どすえ卵」もよく合います。

**本日の特撰部位の炙り寿司** ¥1,000
Japanese wagyu Toro Sushi 1pcs
京都の赤酢を使用したシャリと、厳選の黒毛和牛の握りです。季節の薬味と一緒にお召し上がり下さい。

食肉の生食には、食中毒のリスクがあります。
生食の提供後、10分を目安にお召しあがりください。
それ以降は大変申し訳ございませんが下げさせていただきますのでご了承のうえ、ご注文下さい。
また、お子様やご高齢のお客様、体調の優れないお客様は食べる事をお控えください。

# 冷菜・温菜
Appetizer&Salad

**四種のさっぱりナムル** レギュラー ¥1,800 / スモール ¥1,500
Assorted Namul
大豆もやし/人参・大根/舞茸/小松菜・ほうれん草

**キムチ盛り合わせ** レギュラー ¥1,700 / スモール ¥1,400
Assorted kimchi
山芋/白菜/胡瓜

**キムチ・ナムル単品各種** ¥850
Kimuchi or Namul

**人参のサラダ　オレンジドレッシング** ¥900
Thinly sliced carrot salad with orange dressing
リボン状にスライスした人参をオレンジマーマレードで作った特製ドレッシングで和えました。

**和牛タンと旨玉ポテトサラダ** ¥950
Original potatosalad with seasoned egg
「インカのめざめ」と柔らかく炊いたタンで作ったポテトサラダです。味玉と和えてお召し上がり下さい

**グリーンサラダ** レギュラー ¥1,300 / スモール ¥1,000
Green salad
2種類のビネガーと玉葱のドレッシングを使用した、シンプルなサラダに塩昆布を合わせました。

**サンチュ** ¥600
Sanchu
焼肉の定番。特製の辛みそとご一緒にお肉を巻いてお召し上がり下さい。

上記価格は全て税込です。

# 本日のおすすめ部位

最上級黒毛和牛の中でもごく僅かしかとれない、厳選された部位を是非ご賞味ください。
当店の【本日のおすすめ部位】は日によってメニューが異なります。
ご質問等ございましたら、スタッフまでお申し付けください。

**サーロインの矢澤焼き**（鳥取　田村牛）
極上サーロインをとろろを使用したすき焼き風のたれでお召し上がり頂きます。　1枚　¥2,500

**ミスジ**（茨城　常陸牛）
肩甲骨裏側の部位。とても柔らかい肉質と甘さを感じる濃厚な味わいです。　¥3,600

**リブ芯**（宮城　仙台牛）
リブロースの中心にあり、甘さ、柔らかさ、舌触りの良い部位です。　¥3,600

**イチボ**（島根　まつなが和牛）
赤身とサシのバランスが良い、お尻の下側の柔らかい部位です。　¥3,100

**サンカク**（山形　米沢牛）
腕の赤身で柔らかく、肉質のしっかりとした部位です。　¥3,000

**シンシン**（群馬　増田牛）
後ろ足の付け根の柔らかい赤身の部位です。　¥2,900

**ランボソ**（滋賀　近江牛）
非常に柔らかくさっぱりとしたお尻の部位です。　¥2,800

# 数量限定　本日の厚切り肉

**シャトーブリアン**（兵庫　神戸ビーフ）　¥8,600
フィレの中心部から1.5kg程しかとれない最上級部位です。

**厚切り肉モモ**（千葉　かずさ和牛）　¥3,300
赤身でさっぱりしていますが旨味に溢れたお肉です。

※ お肉のお任せを御1人様 9,000円～
前菜を含む、お肉のお任せを御1人様 10,000円～で御用意致しております。
詳細はスタッフにお尋ねくださいませ。

上記価格は全て税込です。

# 王道
## Traditional cuts

| | | |
|---|---|---|
| 薄切りタン<br>*Thinly sliced toungue 1slice* | 1人前(6枚) | ¥3,000 |
| 薄切りタン<br>*Thinly sliced toungue 1slice* | 1枚 | ¥500 |

現在、世界的にタンの流通が滞っており、当店人気の極上厚切りタンの御用意が

出来ない状況となっております。ご注文を楽しみにご来店されたお客様には

大変申し訳ございませんがご理解の程、宜しくお願い申し上げます。

入荷時には改めましてご用意致しますので、今しばらくお待ちいただくようお願い申し上げます。

| | |
|---|---|
| 上ハラミ<br>*Superior cut of outside skirt* | ¥3,500 |
| ハラミ<br>*Outside skirt* | ¥2,800 |
| 上カルビ<br>*Superior cut of kalbi* | ¥3,000 |
| カルビ<br>*Kalbi* | ¥2,000 |
| ロース<br>*Loin* | ¥2,000 |
| ツラミ<br>*Beef Cheek* | ¥1,600 |
| 炙り焼き特選ハツ<br>*Beef heart* | ¥1,400 |
| テッチャン<br>*Large intestine* | ¥1,600 |
| ミノサンド<br>*Mino sand* | ¥1,500 |
| ホソ<br>*Small intestine* | ¥1,500 |
| 岩中豚肩ロース<br>*Pork loin* | ¥1,200 |

上記価格は全て税込です。

# スープ

Soup

**牛テールスープ** ¥1,700
Oxtail soup
香味野菜の風味が効いた当店自慢の琥珀の和牛コンソメスープです。

**ユッケジャンスープ** ¥1,600
Spaicy beef soup
牛骨ベースのコクのある辛味のスープです。溶き卵でまろやかに仕上げました。

**ワカメ玉子スープ** ¥900
Egg&Seaweed soup
牛骨スープに生わかめと溶き卵が入った、定番のスープです。

※各スープはプラス200円で雑炊にできます。

# 〆の逸品

Last one more dish

(数量限定)こちらのメニューはご注文後、ご提供まで40分頂きます。

**名物！和牛ヘレの土鍋矢澤御飯(2合)** ¥10,500
Yazawa's special rice with Wagyu fillet
最高級のヘレと季節の野菜をふんだんに使用した至福の土鍋御飯は
そのままでも特製だしをかけても美味しくお召し上がりいただけます。

**和牛土鍋ガーリックライス**
Garlic butter wagyu rice, served in a clay pot
レギュラー ¥2,200
スモール ¥1,800
粗めにカットした和牛の旨味、ニンニク、牛脂、特製だししょう油の香りが食欲をそそる一品です。

**和牛カレーライス** ¥1,600
Wagyu curry rice
すじ肉と野菜をじっくり煮込み、旨味と甘みを感じる味わい深いカレーです。

**冷やしジンジャー麺** ¥1,600
Chilled ginger ramen
生姜をたっぷりと利かせた焼肉を召し上がった後にピッタリの冷麺です。
トッピングの冬瓜と、かぼすオイルの爽やかな香りも合わせてお楽しみください。

**白飯** Rice
小 ¥300
中 ¥350
大 ¥400

※当店のお米は、五つ星お米マイスター「米村商店」が厳選した【鳥取県産きぬむすめ】を使用しております

上記価格は全て税込です。

# デザート
Dessert

本日のアイスクリーム ¥600
Today's ice cream ※種類がございますので、内容はスタッフにお尋ねください。

ほうじ茶と季節の果実のゼリー ¥600
Roasted green tea jelly with seasonal fruit
つるんとした食感のほうじ茶ゼリーに季節のフルーツを合わせました。
ミルクシロップをかけてお召し上がり下さい。

イチジクのプリン・ア・ラ・モード ¥700
Pudding a la mode with local fresh fig
濃厚なカスタードプリンに京都府城陽産の完熟イチジクとその香りを移したジェラートを添えました。
飾った葉の形のチュイルにも、秋の訪れを感じていただける一品です。

# おもたせ
Take away

焼肉矢澤　元祖・炊き立てご飯にかける焼肉 ¥4,000
Yazawa's canned Japanese black wagyu

～ミート矢澤　人気No.1メニュー～
黒毛和牛100%グリルドハンバーグ ¥1,600
デミグラスソース【冷凍商品】
Yazawa's grilled hamburg steak

矢澤　焼肉のタレ〈甘口〉 ¥1,250
Yazawa's original BBQ sauce

# お知らせ
News

Wi-Fi

## 焼肉矢澤 京都 Wi-Fi
Japanese BBQ Yazawa free Wi-Fi

SSID: yazawa-kyoto guest
KEY: 05020181876

## #焼肉矢澤京都 Instagram
四季折々の食材を使った逸品料理や、【29】の日の特別メニュー
イベントなどのお知らせをご紹介しております。 follow us →

YAZAWA.KYOTO

その他にも店内調理した冷凍惣菜や,各種おもたせ、お弁当をご用意しております。
別紙にてメニューをご用意しておりますのでお気軽にスタッフまでお申し付け下さい。

上記価格は全て税込です。

# 御飲物

## Beverages

## 泡酒

Beer

| | | |
|---|---|---|
| 生ビール<br>Draft beer | プレミアム・モルツ<br>Suntory Premium Mallts | ¥750 |
| 瓶ビール<br>Bottled beer | プレミアム・モルツ<br>Suntory Premium Mallts | |
| | スーパードライ<br>Asahi Super Dry | |
| | エビス<br>Yebisu | |
| | クラシックラガー<br>Clasicc Lager | 各 ¥850 |
| オールフリー | | ¥650 |

## ウィスキー

High ball / Whisky

| | |
|---|---|
| 角ハイボール<br>Whisky soda | ¥700 |
| 白州<br>Hakushu | ¥1,000 |
| 響ジャパニーズハーモニー<br>Hibiki Japanese Harmony | ¥1,200 |
| 山崎12年<br>Yamazaki 12years | ¥1,800 |

ロック・ソーダ割・水割り等飲み方はお申し付け下さい。
Tell us how you would like your drink, on the rocks,with soda,or with water.

## 酎ハイ・サワー

Shochu. cocktail

| | |
|---|---|
| クラフトレモネードサワー<br>Craft lemonade sour | ¥850 |
| ウーロンハイ<br>Oolong hai | ¥700 |
| ジャスミンハイ<br>Jasmin hai | ¥700 |
| 水出し玉露ハイ<br>Green tea hai | ¥700 |

## ジン ジャパニーズジン翠

Japanese gin SUI

| | |
|---|---|
| グレープフルーツ香るシトラスリッキーor トニック<br>Japanese gin Sui with soda or tonic Grapefruits flavor | ¥900 |

## 焼酎

Shochu

| | | |
|---|---|---|
| 中々（麦）<br>NakaNaka | （宮崎） | ¥750 |
| 兼八（麦）<br>Kanehachi | （大分） | ¥800 |
| 三岳（芋）<br>Mitake | （鹿児島） | ¥750 |
| 六代目　百合(芋)<br>Rokudaime Yuri | （鹿児島） | ¥800 |

ロック、お水、お湯などの割りものをお申しつけ下さいませ。
We can mix with on the rocks/ water /hot water / etc/Please ask staff.

## Wine by the glass

| | |
|---|---|
| キュベ・レテルニテブリュット(泡)シャンパーニュ<br>Champagne by the glass | ¥1,400 |
| シャトーサンミッシェル(白)シャルドネ<br>Glass of Chardonnay | ¥1,200 |
| レ・オードゥ・ラ・ガフリエール(赤)メルロー主体<br>Glass of Melrot | ¥1,000 |
| フランソワ・ラベ(赤)ピノノワール<br>Glass of Pinot noir | ¥1,200 |

ワインリストもございますので、そちらも合わせてご覧ください。
Please ask one of our staff members for a wine list

## 果実酒

※ロック又はソーダ割りでどうぞ。
We can mix with on the rocks /soda/etc/Please ask staff.

Fruits liqueur

| | | |
|---|---|---|
| 宇治　玉露梅酒<br>Uji gyokuro umeshu | （京都） | ¥800 |
| みぞれりんごの梅酒<br>Mizore ringo-no umeshu | （長野） | ¥800 |
| あらごしゆず酒<br>Aragoshi Yuzu | （奈良） | ¥800 |
| あらごしみかん酒<br>Aragoshi orenge | （奈良） | ¥800 |
| あらごし もも酒<br>Aragoshi peach | （奈良） | ¥800 |

## 特選　プレミアム・ソフトドリンク

Premium soft drink

| | | |
|---|---|---|
| サンふじすりおろし林檎ジュース<br>Premium apple juice | （長野） | ¥800 |
| しぼったまま葡萄じゅうす<br>Premium grape juice | （長野） | ¥800 |
| 紅俺ん路　みかんジュース<br>Premium orange juice | （和歌山） | ¥800 |

## ソフトドリンク

Soft drinks

| | |
|---|---|
| ウーロン茶<br>Oolong tea | ¥500 |
| 黒烏龍茶<br>Black oolong tea | ¥600 |
| ジャスミン茶<br>Jasmine tea | ¥500 |
| 一保堂茶舗　水出し玉露<br>Japanese green tea(Gyokuro tea) | ¥500 |
| コーラ<br>Coke | ¥500 |
| ジンジャーエール（辛口）<br>Ginger ale | ¥500 |
| サンペレグリノ（500ml）<br>Sanpellegrino(500ml) | ¥500 |
| アクアパンナ（500ml）<br>Aqua panna(500ml) | ¥700 |

上記価格は全て税込です。

お帰りの際、お車を運転されるお客様には、アルコール類をご提供することはできません。
Please nete that we are unable to serve alcohol to draivers.

# 季節のお勧めカクテル

Recommend cocktailes

## シナモン香る 幸水梨とふじりんごのサングリア　¥1,000

*Japanese pear and apple sanglia with cinnamon flavor*

旬の幸水梨とりんごをシナモン、クローブ、ブラックペッパーと共にワインに漬け込み仕上げました。
コンポートした梨とりんごも合わせてお召し上がり下さ ※ハチミツを使用しております。

## プレミアムカシスオレンジ　¥800

*Premium Cassis with fresh orange juice*

自家製カシスリキュールと生搾りオレンジジュースを合わせました。
食事に良く合う、甘過ぎずスッキリした飲み口をお楽しみ下さい。

## スパイシーモスコミュール　¥750

*Spicy Moscow Mule*

スパイスをじっくりと漬け込み、辛口のウォッカに仕上げました。
辛口ジンジャーエールで、キリッと爽快な刺激をお楽しみ下さい。

## あらごし無花果のアイスティー　ノンアルコール　¥750

*Iced Tea with roughly mashed fresh fig*

新鮮ないちじくを贅沢に使用した、食事に良く合う一杯に仕上げました。
旬の果実をお楽しみ下さい。

# お勧めのドリンク

Recommend drinks

## トレフォーロ・ロッソ・トスカーナ　ボトル　¥7,000

*Trefolo Talenti Toscana I.G.T*

サンジョベーゼ60％シラー20％カナイオーロ20％
果実のアロマ、優しいタンニンが感じられる調和の取れたバランスの良い1本です。

## 神蔵　純米大吟醸　(150ml)　ボトル　¥1,500

*Kagura junmai daiginnjyou*

米の旨味を強く感じる、京都の日本酒です。

## ボウモア12年　¥1,000

*BOWMORE12years*

スコットランド西岸沖のアイラ島にある、ボウモア蒸留所で作成されたシングルモルトウィスキーです。
第一貯蔵庫は海に面し、まさに海のシングルモルトです。

上記価格は全て税込です。