

お勧め逸品料理

Recommend dish

～冷菜～

Cold plate

白ネギと九条ネギのサラダ ¥1,000

Two kinds of leek salad

京都の伝統野菜の九条ネギと白ネギを太白胡麻油とガーリックビネガーで作った特製ドレッシングでさっぱりと仕上げました。タンと一緒にどうぞ。

春菊のシーザーサラダ ¥1,000

Caesar salad with crowndaisy green

旬の春菊をコクのある自家製シーザードレッシングで和えました。カリカリのパンチェッタとサクサクのクルトンで食感をプラスしたサラダに仕上げました。

～温菜～

Warm plate

聖護院かぶらと白味噌の小さなスープ ¥600

Small portion of Japanese sweet local miso & white radish soup

冬の京野菜「聖護院かぶら」と白味噌の優しい甘味の温かいスープです。

和牛ほっぺと白葱のやわらか煮 ¥1,500

Stewed wagyu cheek and local leek

牛ほほ肉を滋賀県産ブランド葱「信長葱」と一緒にお箸で切れるほど柔らかく煮込みました。

海老芋のミートグラタン ¥1,600

Local potato gratin with stewed beef tongue

赤ワインで煮込んだ牛タンと海老芋のビューレに奈良県の葛城山麓で作られているモッツアレラチーズを乗せて焼き上げました。

～甘味～

Dessert

胡麻のパンナコッタ ¥600

White sesame Panna cotta with black sesame sauce

胡麻の優しい甘味とコクを感じるパンナコッタ。黒胡麻のソースをかけてお召上がりください。

ショコラ・マロンムース ¥800

Sweet Japanese chestnut mousse with chocolate cream

和栗とフランス産の栗を合わせて作ったマロンムースにショコラシャンティを乗せ、自家製の流皮煮をトッピング。蒸栗を削り雪を降らせました。

上記価格は全て税込です。

生肉

Japanese Raw Beef

正真正銘のユツケ

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。

¥2,600

本日の特撰部位の炙り寿司

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召し上がり下さい。

¥1,000

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分を目安にお召し上がりください。

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

Assorted Namul

大豆もやし/人参・大根/舞茸/小松菜・ほうれん草

レギュラー

¥1,800

スモール

¥1,500

キムチ盛り合わせ

Assorted kimchi

山芋/白菜/胡瓜

レギュラー

¥1,700

スモール

¥1,400

キムチ・ナムル単品各種

Kimuchi or Namul

¥850

白ネギと九条ネギのサラダ

Two kinds of leek salad

九条ネギと白ネギを太白胡麻油とガーリックビネガーで作った特製ドレッシングでさっぱりと仕上げました。

¥1,000

春菊のシーザーサラダ

Caesar salad with crowndaisy green

旬の春菊をコクのある自家製シーザードレッシングで和えました。

¥1,000

牛タンと旨玉ポテトサラダ

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。

¥950

グリーンサラダ

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。

レギュラー

¥1,300

スモール

¥1,000

サンチュ

Sanchu

焼肉の定番。特製の辛みそと一緒に肉を巻いてお召し上がり下さい。

¥600

上記価格は全て税込です。

王道

Traditional cuts

厚切り上タン <i>Superior thick cut tongue 1pc</i>	1枚	¥850
--	----	------

薄切りタン <i>Thinly sliced tongue 1slice</i>	1枚	¥500
---	----	------

現在、世界的にタンの流通が滞っており、御用意が充分には出来ない状況となっております。

大変申し訳ございませんが、厚切り上タンの御注文はお1人様1枚までとさせていただきます。

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何卒ご理解のほど

宜しくお願い申し上げます。

上ハラミ <i>Superior cut of outside skirt</i>	¥3,500
--	--------

ハラミ <i>Outside skirt</i>	¥2,800
-----------------------------	--------

上カルビ <i>Superior cut of kalbi</i>	¥3,000
--------------------------------------	--------

カルビ <i>Kalbi</i>	¥2,000
---------------------	--------

ロース <i>Loin</i>	¥2,000
--------------------	--------

ツラミ <i>Beef Cheek</i>	¥1,600
--------------------------	--------

炙り焼き特選ハツ <i>Beef heart</i>	¥1,400
-------------------------------	--------

テッチャン <i>Large intestine</i>	¥1,600
---------------------------------	--------

ミノサンド <i>Mino sand</i>	¥1,500
---------------------------	--------

ホソ <i>Small intestine</i>	¥1,500
------------------------------	--------

岩中豚肩ロース <i>Pork loin</i>	¥1,200
-----------------------------	--------

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)

極上サーロインをじっくり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(鳥根 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

ランボロ(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)

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。

¥8,600

厚切り肉モモ(千葉 かずさ和牛)

赤身でさっぱりしていますが旨味に溢れたお肉です。

¥3,300

- ※ 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。

スープ

Soup

- | | |
|--|--------|
| 牛テールスープ
<i>Oxtail soup</i>
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。 | ¥1,700 |
| ユッケジャンスープ
<i>Spicy beef soup</i>
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。 | ¥1,600 |
| ワカメ玉子スープ
<i>Egg&Seaweed soup</i>
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。 | ¥900 |
- ※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！和牛へれの土鍋矢澤御飯(2合)
<i>Yazawa's special rice with Wagyu fillet</i>
最高級のへれ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。 | ¥10,500 |
| 和牛土鍋ガーリックライス
<i>Garlic butter wagyu rice, served in a clay pot</i> | 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
<i>Wagyu curry rice</i>
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。 | ¥1,600 |
| 冷やしジンジャー麺
<i>Chilled ginger ramen</i>
生姜をたっぷり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。 | ¥1,600 |
| 白飯
<i>Rice</i> | 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 ※種類がございましたので、内容はスタッフにお尋ねください。

胡麻のパンナコッタ ¥600
White sesame Panna cotta with black sesame sauce
胡麻の優しい甘味とコクを感じるパンナコッタ。黒胡麻のソースをかけてお召し上がりください。

ショコラ・マロンムース ¥800
Sweet Japanese chestnut mousse with chocolate cream
和栗とフランス産の栗を合わせて作ったマロンムースにショコラシャンティを乗せ、自家製の流皮煮をトッピング。蒸栗を削り雪を降らせました。

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 <small>Draft beer</small>	プレミアム・モルツ <small>Suntory Premium Malts</small>	¥800
瓶ビール <small>Bottled beer</small>	プレミアム・モルツ <small>Suntory Premium Malts</small> スーパードライ <small>Asahi Super Dry</small> エビス <small>Yebisu</small> クラシックラガー <small>Clasicc Lager</small>	各 ¥950
オールフリー		¥700

ウィスキー

High ball / Whisky

角ハイボール <small>Whisky soda</small>		¥750
白州 <small>Hakushu</small>		¥1,100
響ジャパニーズハーモニー <small>Hibiki Japanese Harmony</small>		¥1,300
山崎12年 <small>Yamazaki 12years</small>		¥2,000

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 <small>Craft lemonade sour</small>		¥850
ウーロンハイ <small>Oolong hai</small>		¥700
ジャスミンハイ <small>Jasmin hai</small>		¥700
水出し玉露ハイ <small>Green tea hai</small>		¥750

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 <small>Japanese gin Sui with soda or tonic Grapefruits flavor</small>		¥900
--	--	------

焼酎

Shochu

中々(麦) <small>NakaNaka</small>	(宮崎)	¥750
天の刻印(麦) <small>Tenn no kokuinn</small>	(宮崎)	¥800
三岳(芋) <small>Mitake</small>	(鹿児島)	¥750
六代目 百合(芋) <small>Rokudaime Yuri</small>	(鹿児島)	¥800

ロック、お水、お湯などの割りものをお申し付け下さいませ。

We can mix with on the rocks/ water /hot water / etc/Please ask staff.

Wine by the glass

キューベ・レテルニテブリュット(泡)シャンパーニュ <small>Champagne by the glass</small>		¥1,400
シャトーサンミッシェル(白)シャルドネ <small>Glass of Chardonnay</small>		¥1,200
トレフォロ・ロッソ・トスカーナ <small>Giass Trefolo Talenti Toscana I.G.T</small>		¥1,100
フランソワ・ラベ(赤)ピノワール <small>Glass of Pinot noir</small>		¥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。

Fruits liqueur

We can mix with on the rocks /soda/etc/Please ask staff.

宇治 玉露梅酒 (京都) <small>Uji gyokuro umeshu</small>		¥800
みぞれりんごの梅酒 (長野) <small>Mizore ringo-no umeshu</small>		¥800
あらかしゆず酒 (奈良) <small>Aragoshi Yuzu</small>		¥800
あらかしみかん酒 (奈良) <small>Aragoshi orange</small>		¥800
あらかしもも酒 (奈良) <small>Aragoshi peach</small>		¥800

特選 プレミアム・ソフトドリンク

Premium soft drink

サンふじ完熟りんごジュース (長野) <small>Premium apple juice</small>		¥800
しぼったまま葡萄じゆうす (長野) <small>Premium grape juice</small>		¥850
紅俺ん路 みかんジュース (和歌山) <small>Premium orange juice</small>		¥800

ソフトドリンク

Soft drinks

ウーロン茶 <small>Oolong tea</small>		¥500
黒烏龍茶 <small>Black oolong tea</small>		¥600
ジャスミン茶 <small>Jasmine tea</small>		¥500
一保堂茶舗 水出し玉露 <small>Japanese green tea(Gyokuro tea)</small>		¥550
コーラ <small>Coke</small>		¥550
ジンジャーエール(辛口) <small>Ginger ale</small>		¥550
サンペレグリーノ(500ml) <small>Sanpellegrino(500ml)</small>		¥800
アクアパanna(500ml) <small>Aqua panna(500ml)</small>		¥800

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 note that we are unable to serve alcohol to drivers.