

お勧め逸品料理

Recommend dish

～冷菜～

Cold plate

新じゃがいもと新玉ねぎの小さな冷製スープ ¥600

Small portion of chilled soup with early harvest potato & onion

旬の新じゃがいもと新玉ねぎで作った優しい甘味の“ヴィシソワーズ”です。
“せとが”のマーマレードの香りをアクセントに。

春キャベツのおつまみサラダ ¥700

Spring fresh cabbage with homemade garlic anchovies mayonnaise

春キャベツの甘味を引き立てる特製ソースをつけてお召し上がりください。
つつい手が伸びる一品です。 ※ソースの追加は1つ、200円で承ります。

新玉ねぎとクレソンのシャキシャキサラダ ¥900

Early harvest onion & watercress salad with honey mustard dressing

瑞々しい新玉ねぎと爽やかな香りのクレソンのサラダをハニーマスタードドレッシングで。

～温菜～

Warm plate

新じゃがいものミートグラタン ¥1,200

Meat gratin with early harvest potato

黒毛和牛のミートソースの上にとろ〜りとした新じゃがいものピューレを敷きつけて焼き上げました。
お子様にもおすすめです。

～丼の逸品～

Main plate

ゲンコツ豆乳冷麺 ¥1,600

Chilled ramen with beefbone stock & soymilk soup

濃厚なゲンコツスープを京の豆乳と鰹だしで割ったコクのあるスープの冷麺です。
地中海産まれのスパイシーな調味料“ハリッサ”で味変もお楽しみ下さい。

～甘味～

Dessert

茉莉花のパンナコッタ ¥600

Jasmin panna cotta

ジャスミンの華やかな香りのパンナコッタ。
葛粉を使用することで、つるんとした滑らかな舌触りに仕上げました。

“古都華”のミニパフェ ¥950

Small parfait with local strawberry “Kotoka”

奈良のブランド苺「古都華」をふんだんに使いました。深みのある味わいと香りをお楽しみ下さい。

上記価格は全て税込です。

生肉

Japanese Raw Beef

正真正銘のユッケ

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

春キャベツのおつまみサラダ

Spring fresh cabbage with homemade garlic anchovies mayonnaise

春キャベツの甘味を引き立てる特製ソースをつけてお召し上がりください。

※ソースの追加は1つ、200円で承ります。

¥700

新玉ねぎとクレソンのシャキシャキサラダ

Early harvest onion & watercress salad with honey mustard dressing

瑞々しい新玉ねぎと爽やかな香りのクレソンのサラダをハニーマスタードドレッシングで。

¥900

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。特製の辛みそとご一緒にお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。

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)

極上サーロインをど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(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。

王道

Traditional cuts

国産 極上厚切り上タン(数量限定) <i>Superior thick cut tongue 1pc</i>	1枚	¥1,300
国産 薄切りタン(数量限定) <i>Thinly sliced toungue 1slice</i>	1人前(4枚)	¥2,400
厚切りタン(米国産) <i>Thick cut tongue 1pc</i>	1枚	¥850
薄切りタン(米国産) <i>Thinly sliced toungue 1plate</i>	1人前(6枚)	¥2,400

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。

国産、米国産共に厚切りのタンの御注文はお1人様1枚までとさせていただきます。

また売り切れの際はご容赦ください。申し訳ございませんがご理解の程、宜しく願い申し上げます。

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。

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。

茉莉花のパンナコッタ ¥600
Jasmin panna cotta
ジャスミンの華やかな香りのパンナコッタ。葛粉を使用することで、つるんとした滑らかな舌触りに仕上げました。

“古都華”のミニパフェ ¥950
Small parfait with local strawberry “Kotoka”
奈良のブランド菓“古都華”をふんだんに使いました。深みのある味わいと香りをお楽しみ下さい。

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

お知らせ

News



Wi-Fi

焼肉矢澤 京都 Wi-Fi



Japanese BBQ Yazawa free Wi-Fi

or

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

その他にもお弁当などもご用意出来ますので、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>	スーパードライ <small>Asahi Super Dry</small>	各 ¥950
	エビス <small>Yebisu</small>	
	クラシックラガー <small>Classic Lager</small>	
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
スパイシーモスコミュール <small>Spicy Moscow Mule</small>		¥750
水出し玉露ハイ <small>green tea hai</small>		¥750
ウーロンハイ <small>Oolong hai</small>		¥700
ジャスミンハイ <small>jasmin hai</small>		¥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 <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
トレフォーロ・ロツ・トスカーナ(赤) サンジョベーゼ <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.

はんなり梅酒 <small>Uji gvokuro umeshu</small>	(京都)	¥800
みぞれりんごの梅酒 <small>Mizore ringo-no umeshu</small>	(長野)	¥800
あらごしゆず酒 <small>Aragoshi Yuzu</small>	(奈良)	¥800
あらごしみかん酒 <small>Aragoshi orange</small>	(奈良)	¥800
あらごしもも酒 <small>Aragoshi peach</small>	(奈良)	¥800

特選 プレミアム・ソフトドリンク

Premium soft drink

紅俺ん路 みかんジュース <small>Premium orangr juice</small>	(和歌山)	¥900
しぼったまま葡萄じゆうす <small>Premium grape juice</small>	(長野)	¥850
サンふじ完熟りんごジュース <small>Premium apple juice</small>	(長野)	¥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
一保堂茶舗 水出し玉露 <small>Japanese green tea (Gyokuro tea)</small>		¥550
ジャスミン茶 <small>Jyasmin tea</small>		¥500
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
アクアパナ(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.