

おまかせコース

稲田スペシャルコース ¥13,000

コースのみでしか味わえない前菜から、王道のお肉やホルモン、
メ物までしっかりお召し上がりいただけるお薦めのコースです。

季節のナムル、キムチの4種盛り合わせ

正真正銘のユッケ、ホルモン前菜3種

上タン、上ハラミ

季節のサラダ

極上牛のミルフィーユ焼き

本日の特選部位2種

ホルモン9種盛り合わせ

げんこつ味噌汁

カレーまたは冷麺

デザート

※苦手な食材やアレルギー等ございましたら、スタッフにご相談ください。

厳選精肉コース ¥11,000

ホルモンが苦手な方向けの厳選精肉を中心としたコースです。
極上のお肉を少量ずつ多くの種類を召し上げりたい方向けです。

季節のナムル、キムチの4種盛り合わせ

正真正銘のユッケ

上タン、上ハラミ

季節のサラダ

極上牛のミルフィーユ焼き

本日の極上厚切り肉

本日の特選部位3種盛り合わせ

げんこつ味噌汁

カレーまたは冷麺

デザート

新鮮ホルモンコース ¥9,000

色々な種類のホルモンをお腹いっぱい召し上がりたの方にオススメのコースです。

季節のナムル、キムチの4種盛り合わせ

ホルモン前菜2種盛り合わせ

牛タン4種盛り

(厚切り上タン、上ネギタン、上タン切り落とし、焼き黒タンしゃぶ)

季節のサラダ

名物!塩もつ煮込み

ホルモン9種盛り合わせ

げんこつ味噌汁

カレーまたは冷麺

デザート

本日の特選部位

名物メニュー

極上牛のミルフィーユ焼き (鳥取 田村牛) 1枚 ¥2,200 ~

極上肉を3枚重ねた当店オリジナル人気No.1メニューです。

ザブトン (鳥取 田村牛) (塩/タレ) ¥4,000
きめの細かく上質なサシが入った肩ロースの部位です。

リブキャップ (群馬 増田牛) (塩/タレ) ¥3,000
リブ芯の上部に位置し、上質な甘みのある部位です。

カメノコ (群馬 増田牛) (塩/タレ) ¥2,800
後ろ足の付け根の柔らかい赤身の部位です。

シキンボ (兵庫 神戸ビーフ) (塩/タレ) ¥3,200
食感があり、赤身の肉感を楽しめる後ろ足の部位です。

厚切り肉

リブ芯 (鳥取 田村牛) (塩) ¥4,200
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。

王道

国産	厚切り極上タン	1枚	¥1,000	上ハラミ	(塩/タレ)	¥3,400
国産	焼き黒タンしゃぶ	1枚	¥1,400	ハラミ	(塩/タレ)	¥2,800
US産	厚切り上タン	1枚	¥800	上カルビ	(塩/タレ)	¥3,000
	上ネギタン		¥2,200	カルビ	(塩/タレ)	¥1,800
	上タン切り落とし		¥1,350	ロース	(塩/タレ)	¥1,800

※タンの数に限りがある為、注文数を制限させて頂く場合がございます。ご了承ください。

表記の金額は全て税込み価格です

ホルモン

牛

ツラミ	(塩/タレ)	¥1,500
炙り焼き特選ハツ	(塩)	¥1,400
上ミノ	(塩/タレ/味噌)	¥1,500
ミノサンド	(塩/タレ/味噌)	¥1,400
ギアラ苺	(塩/タレ/味噌)	¥1,500
センマイの踊り焼き	(タレ/味噌)	¥1,400
コブセンマイ	(塩/タレ/味噌)	¥1,500
ハチノス	(塩/タレ/味噌)	¥1,400
シマチョウ	(塩/タレ/味噌)	¥1,500
コブチャン	(塩/タレ/味噌)	¥1,400
ハツモト	(塩/タレ/味噌)	¥1,400
特選タレレバー		¥1,700

※ 食品衛生法上、生食ではお召し上がり頂けません。
※ 曜日によって入荷が無い場合がございます。ご了承ください。

豚

ナンコツ	(塩)	¥1,000
ドーナツ	(塩)	¥1,000
コリコリ	(塩)	¥1,000
ガツ	(タレ/味噌)	¥1,000
シロ	(塩/タレ/味噌)	¥1,000
シキン	(塩/タレ/味噌)	¥1,000

盛り合わせ

ホルモン3種盛り合わせ	¥1,600
ホルモン5種盛り合わせ	¥2,000

季節の逸品

紅はるかの温かいポタージュ ¥700

なめらかで上品なさつまいも【紅はるか】を丁寧に裏ごしし、
クリームを合わせた優しい甘さのポタージュです。

大きなマッシュルームとルッコラのシーザーサラダ ¥1,000

風味豊かで肉厚なマッシュルームとフレッシュなルッコラを使った
シンプルなサラダです。自家製のシーザードレッシングでどうぞ。

こだわりのハツ玉 ¥1,600

新鮮なハツを炙ってこだわり玉子を乗せました。
ハツそのものの美味しさを楽しんで頂ける逸品です。

トロ茄子と大黒本しめじの生姜焼き ¥1,000

柔らかく蒸し焼きにしたトロ茄子と
旨みたっぷりの京都産大黒本しめじを生姜焼きをご用意しました。

お肉の逸品

黒毛和牛巻きロール肉寿司（一貫） ¥1,000

正真正銘のユツケ ¥2,800

※ 一般的に食肉の生食は、食中毒のリスクがございます。

ご提供後『10分以内』を目安にお召し上がり下さい。

※ 小さなお子様やご高齢の方や体調の優れない方は、お控えください。

湯引きセンマイの酢味噌和え ¥1,200

名物・塩もつ煮込み ¥800

辣油でアヒージョ ¥1,200

白金矢澤精肉店特製

無添加ソーセージ 2本 ¥1,200

無添加炙りベーコン ¥1,200

※ 鉄板で焼いてお召し上がりください。

前菜

自家製キムチ盛合せ (白菜・オイキムチ・長芋) ※ キムチ各種単品も¥600で承っております。	¥1,400
自家製ナムル盛合せ (青菜・もやし・キノコ・センナムル) ※ ナムル各種単品も¥500で承っております。	¥1,100
高原野菜のグリーンサラダ	¥900
お肉によく合う二種のねぎサラダ	¥900
サンチュ	¥600
青森県産 ニンニク焼き	¥800
韓国海苔	¥300

スープ、メの逸品

焦がし葱と淡路島産玉葱の醤油ラーメン	¥1,600
--------------------	--------

ご好評を頂いた醤油ラーメンが復活です。
自慢の牛白湯と鶏ガラの醤油スープに焦がし葱と淡路島玉葱を
ふんだんに使用した葱好きの方にはたまらない焼肉屋の美味しいラーメン。

土鍋和牛ガーリックライス	¥1,800
和牛カレーライス こだわり玉子の目玉焼きのせ	¥1,700
濃厚スープの冷麺	¥1,400
稲田牛スジ肉うどん	¥1,400
和牛カルビの濃厚旨辛スープ	¥1,600
和牛テールスープ	¥1,700
青森県産こだわり玉子のスープ	¥800

(*)各スープ。300円で雑炊に変更可能です。

白飯	¥300
----	------

(*)当店のお米は、五ツ星お米マイスター「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。

お飲み物

グラスワイン

泡 カヴァ コンテイーゴ Cava Contigo	¥950	赤 ロツソ トスカーナ タレンティ Rosso Toscana Talenti 2021	¥950
白 レ ヴィーニュ ド ラ ガレンヌ Les Vignes de la Garene	¥800	赤 サンド ポイント ジンファンデル Sand Point Zinfandel 2019	¥1,100

※列冊のリストにボトル各種ございます。

ビール

生ビール (プレミアムモルツ)	¥800
瓶 スーパードライ	¥950
一番搾り	¥950
エビス	¥950
オールフリー	¥700

酎ハイ・サワー

瀬戸内レモンサワー	¥750
紀州南高梅干しサワー	¥750
黒烏龍ハイ	¥700
緑茶ハイ	¥700
ジャスミンハイ	¥700

焼酎

中々 (麦 / 宮崎)	¥800
兼八 (麦 / 大分)	¥800
富乃宝山 (芋 / 鹿児島)	¥800
三岳 (芋 / 鹿児島)	¥800

ハイボール

角	¥750
メーカーズマーク	¥850
白州12年	¥1,500
山崎12年	¥1,800

※ロック・ソーダ割り・水割り等、お申し付け下さい。

※ボトルのご用意もございます。スタッフまでお声掛けください。

お飲み物

季節ドリンク

自家製ジンジャーエールのオペレーター	¥800
リンゴ酢ハイボール	¥800
山椒リッキー	¥750

果実酒

小正の梅酒 (鹿児島)	¥850
鶴梅ゆず (和歌山)	¥850
あらごし もも (奈良)	¥850

日本酒, マッコリ

船中八策 純米辛口 (高知)	¥800
醸し人九平次 純米大吟醸 (愛知)	¥980
<small>※列冊のリストに日本酒ボトル各種ございます。</small>	
天地水純生マッコリ デキャンタ (400ml)	¥1,800

プレミアムソフトドリンク

小池さんの (長野) 完熟りんごジュース	¥700
早和果樹園 (和歌山) みかんジュース 味まろしぼり	¥800
アランミリア (フランス) カベルネぶどうジュース	¥900
アクアパンナ (500ml)	¥850
サンペレグリノ (500ml)	¥850

ソフトドリンク

稲田サイダー	¥650
自家製ジンジャーエール	¥700
コーラ	¥600
黒烏龍茶	¥600
緑茶	¥600
ジャスミン茶	¥600

デザート

季節のシャーベット	¥500
季節のアイスクリーム	¥500
和三盆のパンナコッタ 黒糖キャラメルソース	¥650

お持ち帰り

厳選部位2種の焼肉弁当	¥4,500
ハラミ焼肉弁当	¥4,000
黒毛和牛焼肉弁当	¥3,000
和牛ガーリックライス	¥1,800
和牛カルビの濃厚旨辛スープ	¥1,600
自家製キムチ盛合せ	¥1,200
自家製ナムル盛合せ	¥1,000

冷凍食品

フレッシュハンバーグ 和風醤油ソース	¥1,400
グリルドハンバーグ デミグラスソース	¥1,600
焼肉ジャンボ白金 黒毛和牛カレー	¥1,250
名物 塩もつ煮込み	¥1,600