

# お刺身

## Sashimi

(税込)

### 正真正銘のユッケ

¥2,900

#### Wagyu Tartare with Egg Yolk (Raw Ground Beef)

※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お客様、体調の優れないお客様は、お召し上がりをお控えください。

※There is risk associated with consuming raw beef. Please eat it within 10 minutes.

※Small children, the elderly, and those who are not feeling well should refrain from eating.

### 特選肉寿司

1貫 ¥1,100

#### Wagyu Sushi

本日の特選希少部位をサッと炙って召し上がって頂く、当店自慢の逸品です。

※片面レア焼き、ワサビ入りです。

※Served as rare, with wasabi.

## 季節のおすすめ逸品料理

### Seasonal Recommendations

(税込)

### ゴールドラッシュのチヂミ

¥850

#### Korean Sweet Corn Pancake

甘くて瑞々しいゴールドラッシュをふんだんに使用。

今しか味わえない旬のチヂミをご賞味ください。

# 本日の特選部位

## Chef's Choice

最上級黒毛和牛の中でもごくわずかしか取れない厳選部位をぜひお楽しみください。  
Best Quality and Selected Parts of Wagyu. Recommended to Eat !!

### 看板メニュー

(税込)

**サーロインの矢澤焼き** (矢澤牛/北海道美瑛) 1枚 ¥2,800

### Sirloin Yazawa-Yaki (Yazawa-Beef from Hokkaido)

最高級部位サーロインをとろ黄身ダレですき焼き風にお召し上がり頂きます。  
Yazawa original sukiyaki style of sirloin.

**ザブトン** (矢澤牛/北海道美瑛) ¥3,800

### Zabuton (Yazawa-Beef from Hokkaido)

きめ細かく上質なサシが入った肩ロースの部位です。  
Fatty parts of Chuck-eyes, meltingly delicious meat.

**ミスジ** (矢澤牛/北海道美瑛) ¥3,600

### Misuji (Yazawa-Beef from Hokkaido)

肩甲骨裏側の部位。とても柔らかい肉質と甘く濃厚な味わいです。  
Fatty parts of Briskets, we can cut only 4.4lb/a Japanese cattle.

**イチボ** (増田牛/群馬) ¥3,200

### Ichibo (Masuda-Beef from Gunma)

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。  
Lean meet of round having a favorable balance of lean and marbled meat.

**サンカク** (矢澤牛/北海道美瑛) ¥3,000

### Sankaku (Yazawa-Beef from Hokkaido)

腕の赤身で柔らかく肉質のしっかりとした部位です。  
Lean meat of brisket. You can enjoy tender texture.

**ウワミスジ** (矢澤牛/北海道美瑛) ¥3,000

### Uwa-misuji (Yazawa-Beef from Hokkaido)

ミスジ上部にある赤身で柔らかい部位です。  
Lean meet of outside round having a firm texture.

**カメノコ** (仙台牛/宮城) ¥2,600

### Kamenoko (Sendai-Beef from Miyagi)

後ろ足の付け根の一部。肉質がきめがこまかく、赤味の旨みが凝縮されている部位です。  
Lean meat of the base of the hind legs. Very soft texture.

# 厚切り特選部位

## Today's Special Thick Cut

数量限定

(税込)

シャトーブリアン (江刺牛/岩手)

100g ¥9,200

### Chateaubriand steak (Esashi-Beef from Iwate)

フィレの中心部から1kgほどしか取れない最上級部位です。

This is a thick cut from the tenderloin filet which extremely tender.

本日の厚切り

ASK

Today's Steak

### 【おまかせでのコースも承ります】

本日おすすめのお肉 (7~8種)

¥11,000

本日おすすめのお肉 (7~8種) + こだわりの前菜

¥13,000

本日おすすめのお肉 (7~8種) + こだわりの前菜 + 逸品

¥14,000

当日のお肉の入荷状況により、金額が多少前後致しますのでご容赦ください。

### 【OMAKASE WAGYU COURSE】

We offer some courses for several meats only or with some appetizers.

\*About 11,000yen per person, recommended meat set.

It comes with 7 to 8 kinds of Japanese Wagyu Beef for each person.

\*About 13,000yen per person, some appetizers & recommended meat set.

\*About 14,000yen per person, some appetizers, recommended meat set & finishing dish (Garlic rice, Noodle etc.)

# 王道

## Traditional Cuts

		(税込)
厚切り極上タン	1枚	¥1,200
Superior Cut of Beef Tongue (Thick Cut)		
薄切り葱タン	6枚	¥3,000
Beef Tongue (Thin Cut)		
上ハラミ		¥3,400
Superior Cut of Outside Skirt		
ハラミ		¥2,800
Outside Skirt		
上カルビ		¥2,800
Superior Cut of Kalbi		
カルビ		¥1,800
Kalbi		
ロース		¥1,800
Loin		

## 厳選ホルモン

### Specially Selected Parts of Innards

当店では矢澤臓物店から仕入れたこだわりのホルモンを使用しております

		(税込)
特選焼きレバー		¥1,800
Fresh Beef Liver		
※生食でのご提供は致しかねます。スタッフがお焼きしますのでご了承ください。 ※Please eat it when it's cooked through. The staff will cook.		
炙り焼き特選ハツ		¥1,500
Beef Heart		
上ミノ		¥1,600
First Stomach		
ミノサンド		¥1,600
Premium First Stomach		
シマチョウ		¥1,500
Large Intestine		
ホルモン盛り合わせ		¥2,200
Assorted Hormone		

# ナムル・キムチ

## Namul & Kimchi

	(税込)
矢澤のやみつき焼きナムル	¥1,500
Yazawa's Addictive Sauteed Namul	
キムチ盛り合わせ	¥1,500
Assorted Kimchi	
白菜キムチ	¥800
Chinese Cabbage Kimchi	
カクテキ	¥800
Japanese Radish Kimchi	
オイキムチ	¥800
Cucumber Kimchi	

# サラダ

## Salads

	(税込)
グリーンサラダ	¥900
Green Salad	
軟白葱のサラダ	¥950
White Leek Salad	
肉じゃがのようなポテトサラダ	¥850
Wagyu Beef Pototo Salad	
サンチュ	¥600
Sanchu Leaf	

## スープ

### Soup

	(税込)
和牛テールスープ	¥1,800
Beef-Tail Soup	
和牛旨辛スープ	¥1,600
Wagyu Spicy Soup	
ワカメスープ	¥800
Seaweed Soup	
玉子スープ	¥900
Egg Soup	

スープは+300円で雑炊に変更できます。  
Soup can be changed to Rice Porridge for an additional 300 yen.

## メの逸品

### Last one more dish

	(税込)
土鍋の和牛にんにくバターご飯	¥2,000
Wagyu Garlic Butter Rice in a Clay Pot	
冷やし鶏そば	¥1,600
Cold Chicken Noodle	
冷やし舌々麺 (ひやしたんたんめん)	¥1,800
Szechuan Style Cold Sesame Noodle	
秘伝のカレーうどん	¥1,600
Over Very Special Curry Udon	
ライス (小¥300 大¥500)	¥400
Steamed Rice	
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”を使用しています。	

# デザート

## Dessert

	(税込)
こだわり卵の自家製プリン	¥750
Homemade Quality Egg Pudding 青森県産のこだわり卵、徳島県産の和三盆、沖縄県産の黒糖 贅沢な素材をふんだんに使用した、当店自慢のプリンです。	
本日のジェラート	¥550
Today's Gelato	

# テイクアウト

## To Go

	(税込)
厳選部位2種の焼肉弁当	¥4,400
Bento with Specially Selected Parts of Wagyu Beef	
ハラミ焼肉弁当	¥3,300
Bento with Outside Skirt of Wagyu Beef	
黒毛和牛焼肉弁当	¥3,000
Bento with Wagyu Beef	

# お土産

## Souvenir

	(税込)
ミート矢澤グリルドハンバーグ(冷凍)	¥1,600
Frozen Meat Yazawa's Grilled Hamburg	
元祖 炊き立てご飯にかける焼肉	¥3,900
Yazawa's Canned Japanese Black Wagyu	

東京駅大丸にてミート矢澤のお弁当を販売しております。  
お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

【ミート矢澤テイクアウトステーション大丸東京】  
営業時間 10:00~20:00

# お飲み物

## Drink

### グラスワイン

Wine by the Glass

### ビール

Beer

白 イーター、シャルドネ ¥1,100  
Iter, Chardonnay 2019, California/USA

赤 ソウマ、ピノ・ノワール ¥1,350  
Soumah, Pinot Noir 2020, Yarra Valley/AUS

ゴールデン・ゲート・セラーズ ¥1,600  
カベルネ・ソーヴィニヨン  
Golden Gate Cellars, Cabernet Sauvignon 2021,  
California/USA

サントリー プレミアムモルツ (生) ¥800  
SUNTORY, Premium Malts, Draft Beer

アサヒ スーパードライ (瓶) ¥950  
ASAHI, Super Dry, Bottled Beer

サッポロ プレミアムエビス (瓶) ¥950  
SAPPORO, Premium Yebisu, Bottled Beer

サントリー オールフリー ¥750  
(ノンアルコール)  
SUNTORY, All Free, Non-Alcoholic Beer

### ウイスキー

Whisky

### 酎ハイ・カクテル

Chu-Hi & Cocktail

角ハイボール ¥800  
Whisky Soda

メーカーズマーク ¥900  
Maker's mark, Bourbon Whisky

響 ジャパニーズ ハーモニー ¥1,700  
Hibiki Japanese Harmony, Japanese Whisky

山崎 ¥1,800  
Yamazaki, Japanese Whisky

限定入荷  
山崎12年 ¥2,800  
Yamazaki, Aged 12years

\*Japanese Premium Whisky

柚子香るクラフトジントニック ¥900  
Craft YUZU Gin and Tonic

桃とグレープルのフルーツカクテル ¥900  
Peach and Grapefruit Cocktail

伊良コーラサワー ¥900  
Iyoshi-Cola Sour, Japanese Craft Cola

生搾りレモンサワー ¥750  
Fresh Lemon Sour

ウーロンハイ ¥700  
Oolong Tea-Hi

黒ウーロンハイ ¥750  
Black Oolong Tea-Hi

緑茶ハイ ¥700  
Green Tea-Hi

# お飲み物

## Drink

### 日本酒

Japanese Sake

七本槍 (純米辛口/滋賀)	徳利(300ml)
Shichihonyari, Dry Taste	¥2,200

その他ボトルのご用意もございます。

### 焼酎

Shochu

中々 (麦/宮崎)	グラス	ボトル
Nakanaka, Barley Shochu	¥850	¥6,500
富乃宝山 (芋/鹿児島)	¥850	¥6,500
Tominohozan, Potato Shouchu		

### 果実酒

Fruit Liquor

鳳凰美田 熟成秘蔵梅酒	¥850
Plum Wine	
鳳凰美田 完熟もも	¥850
Peach Wine	
薫る紅茶酒 アールグレイ	¥850
Tea Liqueur	

### プレミアム ソフトドリンク

Premium Soft Drink

柚子香るホワイトグレープソーダ	¥850
White-Grape Soda	
伊良コーラ	¥800
Iyoshi-Cola, Japanese Craft Cola	
有田みかんしぼり	¥800
Premium Orange Juice	
長野産完熟すりおろし林檎ジュース	¥800
Premium Apple Juice	
黒ぶどう100%グレープジュース	¥850
Premium Black-Grape Juice	

### ソフトドリンク

Soft Drink

ウーロン茶	¥600
Oolong Tea	
黒ウーロン茶	¥650
Black Oolong Tea	
緑茶	¥600
Green Tea	
コーラ	¥600
Coca-Cola	
ジンジャーエール	¥600
Ginger Ale	
サンペレグリノ	¥850
San Pellegrino, Sparkling Water	

# 日本酒

## Japanese Sake

(税込)

宮崎県 新澤醸造

伯楽星 純米大吟醸

¥8,000

Hakurakusei, Junmai-Daiginjo, Miyazaki

日本酒度 +5

Dryness

精米歩合 40%

Rice-Polishing Ratio

国産米使用

Use of Domestic Rice

米由来の味わいを大切にするため、酵母由来の香りを抑えてあるのが特徴。  
バナナやメロンを思わせる心地よい香味、パインの様なフレッシュさ。  
優しい甘さを爽やかな酸味が包み込み、穏やかに余韻が残る。

福井県 黒龍酒造

黒龍 福 大吟醸

¥15,000

Kokuryu Fuku, Daiginjo, Fukui

日本酒度 +3

Dryness

精米歩合 50%

Rice-Polishing Ratio

原料米 山田錦

Rice : Yamadanishiki

ふくよかに膨らむ吟醸香に、透明感のある優しい喉越し。  
シルクを思わせるしなやかできめ細やかな味わいの大吟醸酒。  
書家 吉川 壽一氏揮毫の「福」の文字をあしらった特別な仕様。  
「福」の文字には、神に酒樽を供えて幸福を祈ったという意が込められている。

福井県 黒龍酒造

黒龍 純米大吟醸 吟風 2022

¥18,000

Kokuryu, Junmai-Daiginjo, Ginpu, Fukui

日本酒度 +3.0

Dryness

精米歩合 40%

Rice-Polishing Ratio

北海道産

吟風

Rice : Ginpu

北海道で育成され、近年評価の高い「吟風」を使用した純米大吟醸。  
1年間低温で熟成させることで、香味の調和と豊かな旨みを引き出した原酒。

# 日本酒

## Japanese Sake

(税込)

高知県 酔鯨醸造

酔鯨 万 純米大吟醸

¥30,000

Suigei Mann, Junmai-Daiginjo, Kochi

日本酒度 +7  
Dryness

精米歩合 30%  
Rice-Polishing Ratio

特A地区産  
山田錦  
Rice: Yamadanishiki

伝統の自社酵母が醸し出す上品な吟醸香と大吟醸らしい力強くまろやかな味わい。「料理に合わせて」を追求することで「食中酒」としての魅力をもっと磨くべく醸造技術を発展させてきた酔鯨の醸造技術のすべてを注ぎ込み、豊かでおだやかな香り、あと味のキレ、そしてほど良い酸味を高い次元で融合した純米大吟醸。

奈良県 今西酒造

みむろ杉 三輪山 純米大吟醸

¥50,000

Mimurosugi Miwayama, Junmai-Daiginjo, Nara

日本酒度  
非公開  
Dryness

精米歩合 35%  
Rice-Polishing Ratio

原料米 山田錦  
Rice: Yamadanishiki

ブランドコンセプト「三輪を飲む」、そして味わいコンセプト「穏やかな香り、フレッシュで米の旨味が広がるキレイなお酒」の頂点。仕込み水である御神体三輪山の伏流水と同じ水脈で育てた山田錦を35%まで磨き、上質な旨味と透明感の調和を表現。上槽は「袋しぼり」で行い、雑味の一切ない、滴り落ちる雫のみを瓶詰め、白桃様の吟醸香とシルクのような軽やかで優しい甘みと旨味が特徴。

宮崎県 新澤醸造

残響 Super7 超特選 純米大吟醸

¥70,000

Zankyo Super7, Junmai-Daiginjo, Miyazaki

日本酒度 ±0  
Dryness

精米歩合 7%  
Rice-Polishing Ratio

原料米 歳の華  
Rice: Kuranohana

圧倒的な技術力によって生み出されるプレミアム日本酒。350時間かけて丁寧に磨かれた米から醸される味わいは、上品かつ軽やかで切れ味するどく清涼感あふれる酒質は、素材本来の味わいを引き立てる。「究極の食中酒」を目指す新澤醸造店が醸す、超高精米日本酒シリーズの代表的日本酒。磨き抜かれたお米の芯の甘みと、ふわっと消えるその後味は秀逸。

# Sparkling

Vanzini, Spumante, Pinot Nero (Lombardia/ITA) ヴァンジーニ、スパマンテ、ピノ・ネロ	¥7,000
Laurent-Perrier, La Cuvee (Champagne) ローラン・ペリエ、ラ・キュヴェ	¥14,000
Jacqesson, Cuvee #743 (Champagne) ジャクソン、キュベ #743	¥25,000
Laurent Perrier, Cuvee Rose Brut (Champagne) ローラン・ペリエ、キュベ・ロゼ・ブリュット	¥35,000
Krug, Grand Cuvee (Champagne) クリュッグ、グランド・キュヴェ	¥80,000

# White

Iter, Chardonnay 2019 (California/USA) イーター、シャルドネ	¥6,500
Invivo, Sauvignon Blanc 2020 (Marlborough/NZ) インヴィーヴォ、ソーヴィニヨン・ブラン	¥8,000
Billaud-Simon, Chablis 2020 (Bourgogne/FRA) ビヨール・シモン、シャブリ	¥10,000
MacRostie, Chardonnay 2020 (Sonoma Coast/USA) マクロスティ、シャルドネ	¥12,500
Domaine de la Charboniere, Chateau Neuf du Pape Blanc 2018 (Rhône/FRA) ドメーヌ・ド・ラ・シャルボニエール、シャトーヌフ・デュ・パプ・ブラン	¥15,000
Domaine Jobard-Morey, Meursault, 1er Cru Charmes (Bourgogne/FRA) ドメーヌ・ジョバル・モレ、ムルソー、プルミエ・クリュ シャルム	¥35,000

# Red

Soumah, Pinot Noir 2020 (Yarra Valley/AUS) ソウマ、ピノ・ノワール	¥8,000
Golden Gate Cellars, Cabernet Sauvignon 2021 (California/USA) ゴールドデン・ゲート・セラーズ、カベルネ・ソーヴィニヨン	¥9,500
Wente Vineyards, Pinot Noir 2020 (Monterey/USA) ウエンテ・ヴィンヤーズ、ピノ・ノワール	¥11,000
Fidelity, Zinfandel 2022 (Alexander Valley/USA) フィデリティ、ジンファンデル	¥12,000
Domaine Alain Graillot, CROZES-HERMITAGE 2020 (Rhone/FRA) ドメーヌ・アラン・グライヨ、クローズ・エルミタージュ	¥14,500
MacRostie, Pinot Noir 2021 (Sonoma Coast/USA) マクロスティ、ピノ・ノワール	¥17,000
Frederic Magnien, Gevrey Chambertin 2020 (Bourgogne/FRA) フレデリック・マニャン、ジュブレ・シャンベルタン	¥20,000
Ghost Block Estate, Cabernet Sauvignon 2019 (Oakville/USA) ゴースト・ブロック・エステート、カベルネ・ソーヴィニヨン	¥28,000
J.Cacheux et Fils, Vosne Romanee, 1er Cru Aux Brulees 2020 (Bourgogne/FRA) ジャック・カシュエ・エ・フィス、ヴォーヌ・ロマネ、ブルミエ・クリュ オー・ブリュレ	¥60,000
Philippe Pacare, Grand Cru, Echezeaux 2019 (Bourgogne/FRA) フィリップ・パカレ、グラン・クリュ、エシェゾー	¥80,000
Opus One 2012 (Oakville/USA) オーパス・ワン	¥160,000
Opus One 1993 (Oakville/USA) オーパス・ワン	¥200,000