

# お勧め逸品料理

Recommend dish

## ～冷菜～

Cold plate

### 彩り大根と京水菜のパリパリサラダ

¥1,000

*Japanese white radish & "Mizuna" salad with white miso and yuzu dressing*

カラフルな大根と京水菜のパリパリとした食感のサラダを  
白味噌と黄柚子を使用した特製ドレッシングで。

## ～温菜～

Warm plate

### 九頭竜まいたけの温かいスープ

¥600

*Small portion of "Maitake mushroom" soup*

香り、旨味が抜群の福井県産『九頭竜まいたけ』で作った  
温かくコクのあるスープ。山椒の香りをアクセントに。

### 冬の京野菜とモツの酒粕煮

¥1,500

*Winter local vegetables and japanese tripe sake lees stew*

冬の京野菜とホルモンを酒粕と白味噌で  
煮込んだ風味豊かで温まる一品。

### 和牛ほっぺのなめこ餡掛け

¥1,600

*Wagyu beef cheek and "Nameko mushroom" with thick starchy sauce*

柔らかく煮込んだ牛ほっぺ肉に大粒のなめこたっぷり  
中華風の餡を絡めました。

## ～夕の逸品～

Main plate

### 塩豚チャーシュー冷麺

¥1,600

*Chilled roasted pork fillet ramen with chicken stock*

鶏出汁と昆布出汁のスッキリとしたスープとコシのある細麺に  
特製塩だれに漬け込んだチャーシューと白菜の浅漬けをトッピング。

## ～甘味～

Dessert

### ほうじ茶と干し柿のクレームブリュレ

¥800

*Roasted green tea & Dried persimmon crème brulee*

ほうじ茶の香るなめらかな口当たりのブリュレに  
しっとりと濃厚な甘味の干し柿を合わせました。

### 洋梨のパナコッタ

¥700

*Pear panna cotta*

葛粉を使用した独特な食感のパナコッタに  
爽やかな甘味の洋梨とほろ苦いカラメルソースを合わせました。

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。

¥2,800

### 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

¥2,000

スモール

¥1,700

#### キムチ盛り合わせ

Assorted kimchi

山芋/白菜/胡瓜

レギュラー

¥1,900

スモール

¥1,600

#### キムチ・ナムル単品各種

Kimuchi or Namul

¥850

#### 彩り大根と京水菜のパリパリサラダ

Japanese white radish & "Mizuna" salad with white miso and yuzu dressing

カラフルな大根と京水菜のパリパリとした食感のサラダを

白味噌と黄柚子を使用した特製ドレッシングで。

¥1,000

#### 冬の京野菜とモツの酒粕煮

Winter local vegetables and japanese tripe sake lees stew

冬の京野菜とホルモンを酒粕と白味噌で

煮込んだ風味豊かで温まる一品。

¥1,500

#### 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

¥1,500

スモール

¥1,200

#### 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。

## 五道

### 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 tongue 1slice</i>	1人前(4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。

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、宜しくお願ひ申し上げます。

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>	¥1,600
テッチャン <i>Large intestine</i>	¥1,600
ミノサンド <i>Mino sand</i>	¥1,600
ホソ <i>Small intestine</i>	¥1,600
岩中豚肩ロース <i>Pork loin</i>	¥1,500

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)

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。

¥9,600

### 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。

¥3,500

- ※ 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

**琥珀の牛テールスープ** ¥1,800  
*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  
*Spicy 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。

## 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)** ¥11,500

*Yazawa's special rice with Wagyu fillet*

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。

**和牛土鍋ガーリックライス** レギュラー ¥2,200  
*Garlic butter wagyu rice, served in a clay pot* 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、特製だし醤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。

**塩豚チャーシュー冷麺** ¥1,600  
*Chilled roasted pork fillet ramen with chicken stock*

鶏出汁と昆布出汁のスッキリとしたスープとコシのある細麺に特製塩だれに漬けたチャーシューと白菜の浅漬けをトッピング。

**白飯** 小 ¥300  
*Rice* 中 ¥400  
大 ¥500

※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

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。

¥600

### ほうじ茶と干し柿のクレームブリュレ

Roasted green tea & Dried persimmon crème brulee

ほうじ茶の香るなめらかな口当たりのブリュレにしつとりと濃厚な甘味の干し柿を合わせました。

¥800

### 洋梨のパナコッタ

Pear panna cotta

葛粉を使用した独特な食感のパナコッタに爽やかな甘味の洋梨とほろ苦いカラメルソースを合わせました。

¥700

## おもたせ

Take away

### 焼肉矢澤 元祖・炊き立てご飯にかける焼肉

Yazawa's canned Japanese black wagyu

¥4,000

～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

デミグラスソース【冷凍商品】

Yazawa's grilled hamburg steak

¥1,600

## お知らせ

News



Wi-Fi

焼肉矢澤 京都 Wi-Fi



Japanese BBQ Yazawa free Wi-Fi

OR

SSID: Rakuten-Casa6-E579B

KEY: HK3HMRHL



#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.HYOTO

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 Draft beer	プレミアム・モルツ Suntory Premium Malts	¥800
瓶ビール Bottled beer	スーパードライ Asahi Super Dry	各 ¥950
	エビス Yebisu	
	クラシックラガー Classic Lager	
オールフリー		¥750

### ウイスキー

#### High ball / Whisky

角ハイボール Whisky soda		¥800
白州 Hakushu		¥1,400
響ジャパニーズハーモニー Hibiki Japanese Harmony		¥1,400
山崎12年 Yamazaki 12years		¥2,200

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 Craft lemonade sour		¥900
スパイシーモスコミュール Spicy Moscow Mule		¥800
水出し玉露ハイ green tea hai		¥750
ウーロンハイ Oolong hai		¥750
ジャスミンハイ Jasmin hai		¥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 Japanese gin Sui with soda or tonic Grapefruits flavo		¥850
--	--	------

### 焼酎

#### Shochu

中々(麦) NakaNaka	(宮崎)	¥850
天の刻印(麦) Tenn no kokuinn	(宮崎)	¥900
三岳(芋) Mitake	(鹿児島)	¥750
六代目 百合(芋) Rokudaime Yuri	(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

インヴィーヴォ(泡)スパークリング Sparkling by the glass		¥1,400
シャトーサンミッシェル(白)シャルドネ Glass of Chardonnay		¥1,100
フランソワ・ラベ(赤)ピノノワール Glass of Pinot noir		¥1,200
ジェーム・ルージュ(赤)メルロー・シラー Gemme Rouge		¥1,300

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 Uji gyokuro umeshu	(京都)	¥850
みぞれりんごの梅酒 Mizore ringo-no umeshu	(長野)	¥900
あらごしゆず酒 Aragoshi Yuzu	(奈良)	¥950
あらごしみかん酒 Aragoshi orange	(奈良)	¥950
あらごし もも酒 Aragoshi peach	(奈良)	¥950

### 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 Premium orange juice	(和歌山)	¥900
しぼったまま葡萄じゅうす Premium grape juice	(長野)	¥900
サンふじ完熟りんごジュース Premium apple juice	(長野)	¥900

### ソフトドリンク

#### Soft drinks

ウーロン茶 Oolong tea		¥550
黒烏龍茶 Black oolong tea		¥600
一保堂茶舗 水出し玉露 Japanese green tea (Gyokuro tea)		¥600
ジャスミン茶 Jyasmin tea		¥600
コーラ Coke		¥650
ジンジャーエール(辛口) Ginger ale		¥650
サンペレグリーノ(500ml) Sanpellegrino(500ml)		¥950
アクアパanna(500ml) Aqua panna(500ml)		¥950

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.