

お刺身

Sashimi

(税込)

正真正銘のユッケ

¥3,000

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.

数量限定

和牛のタルタル、白トリュフ掛け

¥7,500

Wagyu Tartare with Sliced White Truffle & Egg Yolk

日本ではまず見かけることのできない、希少なイタリア・ピエモンテ産白トリュフを自社で輸入。

矢澤の和牛と旬の白トリュフ、今しか食べられない贅沢すぎる逸品です。

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)

東京かぼちゃのスパイシーコロッケ

1個 ¥400

Pumpkin Croquettes with Cream Cheese

甘みの強いかぼちゃととろけたクリームチーズの相性は抜群。

アクセントにスパイスを効かせたホクホクのかぼちゃコロッケです。

賀茂なすの洋風田楽

¥1,400

Fried Eggplant with Special Demi-Glace Sauce

じっくり火を通した賀茂なすに、たっぷりの特製和牛デミグラスソースと

チーズをかけた逸品。

旬の京野菜賀茂なすを存分に味わえる洋風の田楽です。

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 (埼玉) 1枚 ¥3,000

Sirloin Yazawa-Yaki (from Saitama)

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

数量限定

サーロインの矢澤焼き、白トリュフ掛け 1枚 ¥7,500

Sirloin Yazawa-Yaki with Sliced White Truffle

日本ではまず見かけることのできない、希少なイタリア・ピエモンテ産白トリュフを自社で輸入。
名物の矢澤焼きと旬の白トリュフ、今しか食べられない贅沢すぎる逸品です。

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 (武州和牛/埼玉) ¥3,600

Misuji (Bushu-Beef from Saitama)

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.

ナカニク (伊勢水沢牛/三重) ¥2,800

Nakaniku (Isemizusawa-Beef from Mie)

外モモの程良い食感としっかりとした味わいが特徴の部位です。
Lean meet of outside round having a firm texture.

サンカク (にいがた和牛/新潟) ¥3,000

Sankaku (Niigata-Beef from Niigata)

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.

ランボソ (伊勢水沢牛/三重) ¥2,800

Ramboso (Isemizusawa-Beef from Mie)

非常に柔らかくさっぱりとしたお尻の部位です。
Lean part of Round. You can enjoy tender texture.

厚切り特選部位

Today's Special Thick Cut

数量限定

(税込)

フィレ (埼玉)

100g ¥8,000

Tender Loin Steak (from Saitama)

非常に柔らかい赤身で一頭から僅かしか取れない部位です。

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)

¥12,000

おすすめのお肉+こだわりの前菜

¥14,000

おすすめのお肉+こだわりの前菜+~~メ~~逸品

¥15,000

数量限定

【矢澤の贅沢コース、白トリュフの矢澤焼き】

¥19,500

おすすめのお肉+こだわりの前菜+~~メ~~逸品

(当日の入荷状況により、金額が多少前後致しますのでご容赦ください)

【Special OMAKASE Course】

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

* White Truffle Sirloin Yazawayaki is included in the special course.

About 19,500yen per person, some appetizers, recommended meat set & finishing dish (Garlic rice, Noodle etc.)

【OMAKASE Wagyu Course】

* About 12,000yen per person, recommended meat set.

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

* About 14,000yen per person, some appetizers & recommended meat set.

* About 15,000yen per person, some appetizers, recommended meat set & finishing dish (Garlic rice, Noodle etc.)

王道

Traditional Cuts

厚切り極上タン	1枚	¥1,400
(税込)		
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		¥3,480
Superior Cut of Outside Skirt		
ハラミ		¥2,880
Outside Skirt		
上カルビ		¥2,880
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

特選焼きレバー		¥1,800
(税込)		
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		¥1,600
Beef Heart		
上ミノ		¥1,640
First Stomach		
ミノサンド		¥1,640
Premium First Stomach		
シマチョウ		¥1,640
Large Intestine		
ホルモン盛り合わせ		¥2,300
Assorted Hormone		

ナムル・キムチ

Namul & Kimchi

	(税込)
矢澤のやみつき焼きナムル	¥1,580
Yazawa's Addictive Sauteed Namul	
キムチ盛り合わせ	¥1,580
Assorted Kimchi	
白菜キムチ	¥830
Chinese Cabbage Kimchi	
カクテキ	¥830
Japanese Radish Kimchi	
オイキムチ	¥830
Cucumber Kimchi	

サラダ

Salads

	(税込)
グリーンサラダ	¥1,200
Green Salad	
信長葱のサラダ	¥1,000
Green onion Salad	
肉じゃがのようなポテトサラダ	¥900
Wagyu Beef Pototo Salad	
サンチュ	¥700
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	¥1,800
Wagyu Spicy Soup	
ワカメスープ	¥900
Seaweed Soup	
玉子スープ	¥1,000
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	¥2,200
Wagyu Garlic Butter Rice in a Clay Pot	
冷やし鶏そば	¥1,800
Cold Chicken Noodle	
冷やし舌々麺 (ひやしたんたんめん)	¥1,900
Szechuan Style Cold Sesame Noodle	
秘伝のカレーうどん	¥1,800
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	¥800
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	¥600
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 ¥1,200
Iter, Chardonnay 2019, California/USA

赤 ストラタム、ピノ・ノワール ¥1,400
Stratum, Pinot Noir 2022, Waipara Valley/NZ

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) ¥980
ASAHI, Super Dry, Bottled Beer

サッポロ プレミアムエビス (瓶) ¥980
SAPPORO, Premium Yebisu, Bottled Beer

サントリー オールフリー ¥730
(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 ¥830
Whisky Soda

メーカーズマーク ¥930
Maker's mark, Bourbon Whisky

響 ジャパニーズ ハーモニー ¥1,800
Hibiki Japanese Harmony, Japanese Whisky

山崎 ¥2,000
Yamazaki, Japanese Whisky

限定入荷
白州12年 ¥3,000
Hakushu, Aged 12years

*Japanese Premium Whisky

限定入荷
山崎12年 ¥3,000
Yamazaki, Aged 12years

*Japanese Premium Whisky

柚子香るクラフトジントニック ¥880
Craft YUZU Gin and Tonic

桃とグレープルのフルーツカクテル ¥880
Peach and Grapefruit Cocktail

伊良コーラサワー ¥880
Iyoshi-Cola Sour, Japanese Craft Cola

瀬戸内レモンサワー ¥780
Lemon Sour from Setouchi

黒ウーロンハイ ¥780
Black Oolong Tea-Hi

ウーロンハイ ¥730
Oolong Tea-Hi

緑茶ハイ ¥730
Green Tea-Hi

お飲み物

Drink

日本酒

Japanese Sake

七本槍 (純米辛口/滋賀)
Shichihonyari, Dry Taste

徳利(300ml)
¥2,400

その他ボトルのご用意もございます。

果実酒

Fruit Liquor

鳳凰美田 熟成秘蔵梅酒
Plum Wine

¥880

鳳凰美田 完熟もも
Peach Wine

¥880

焼酎

Shochu

中々 (麦/宮崎)
Nakanaka, Barley Shochu

グラス ボトル
¥850 ¥6,600

富乃宝山 (芋/鹿児島)
Tominohozan, Potato Shouchu

¥850 ¥6,600

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
White-Grape Soda

¥830

伊良コーラ
Iyoshi-Cola, Japanese Craft Cola

¥780

有田みかんしぼり
Premium Orange Juice

¥830

信州産「ふじ」すりおろし林檎ジュース
Premium Apple Juice

¥830

黒ぶどう100%グレープジュース
Premium Black-Grape Juice

¥880

ソフトドリンク

Soft Drink

黒ウーロン茶
Black Oolong Tea

¥680

ウーロン茶
Oolong Tea

¥630

緑茶
Green Tea

¥630

コーラ
Coca-Cola

¥630

ジンジャーエール
Ginger Ale

¥630

サンペレグリノ
San Pellegrino, Sparkling Water

¥980

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 精米歩合 40% 国産米使用
Dryness Rice-Polishing Ratio 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。

山形県 長沼合同会社

双喜 純米大吟醸 雫取り

¥12,000

Souki, Double Happiness, Junmai-Daiginjo, Yamagata

日本酒度 非公開 精米歩合 40% 原料米 羽州誉
Dryness Rice-Polishing Ratio Rice : Ushuhomare

酒米として大変希少な「羽州誉」を使用した磨き四割の贅沢な純米大吟醸。
「惣邑」で有名な長沼合同会社が醸造から手掛けた完全自社オリジナルの日本酒。

酒米の味わいをじっくりと引き出した綺麗で滑らかな口当たり、穏やかで柔らかな香り、
じんわりと沁み入る透き通った旨味。
肉、魚介、野菜どんな料理も愉しめる、気づいたらもう一杯、そんなお酒です。

山口県 旭酒造

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分

¥20,000

Dassai, Junmai-Daiginjo, Yamaguchi

日本酒度 非公開 精米歩合 23% 原料米 山田錦
Dryness Rice-Polishing Ratio Rice : Yamadanishiki

23%という極限まで磨いた山田錦を使い、最高の純米大吟醸に挑戦。
華やかな上立ち香と口に含んだときのきれいな蜂蜜のような甘み、飲み込んだ後口はきれいに
切れていきながらも長く続く余韻が特徴。

酒銘の獺祭は、訓読みで、獺(かわうそ)祭(まつり)。
かわうそが捕まえた魚を広げる様子が祭りに見えることから転じ、参考文献や資料を広げることを
「獺祭」といい、蔵の地名が「獺越」であることもあり「獺祭」と命名された。

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。

福島県 宮泉銘醸

写楽 純米大吟醸 極上二割

¥50,000

Sharaku, Junmai-Daiginjo, Fukushima

日本酒度
非公開
Dryness

精米歩合 20%
Rice-Polishing Ratio

特A地区兵庫県六甲産
山田錦
Rice: Yamadanishiki

特A地区・兵庫県六甲産の山田錦を、寫楽史上最高の精米歩合である20%精米で使用。蔵の持つ技を全て詰め込んで醸した、文字通り極上の逸品。

澄み切った質感を纏う繊細な口当たりから広がる、複雑な奥深さ。ふくよかに膨らむ豊かな旨味に、ピュアでシャープな甘み、綺麗な酸味。渾然一体となって見事に紡がれたシルクのような美しさがあり、飲み込んだ後は柔らかな余韻があった後、抜群のキレの良さで収束する。

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 蔵の華
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。