

# お勧め逸品料理

Recommend dish

## ～冷菜～

Cold plate

新玉ねぎと京セリのシャキシャキサラダ ¥1,300

*Fresh crisp salad with spring onion and japanese parsley*

瑞々しい新玉ねぎと爽やかな香りの京セリのシャキシャキとした食感が心地よいサラダを餡色玉葱と黒酢の優しい甘味のドレッシングで。

新じゃがいもとセロリの冷たいスープ ¥700

*Small portion chilled soup with potato and celery*

新じゃがいもと新玉ねぎの優しい甘味とセロリの爽やかな香りをほのかに感じるヴィンソワーズ。

春キャベツのおつまみサラダ ¥800

*Spring fresh cabbage with homemade garlic anchovies mayonnaise*

春キャベツの甘味を引き立てる特製のソースをつけて、つつい手手が伸びる一品です。

## ～Aの逸品～

Main plate

和牛肉吸い ¥1,800

*Wagyu bone-less short rib soup*

当店自慢のコンソメスープに和牛カルビと温泉卵をトッピングしました。大阪名物「肉吸い」をイメージしたスープです。

塩豚チャーシュー冷麺 ¥1,800

*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。

## ～甘味～

Dessert

カモミールとはるかのパンナコッタ ¥700

*Chamomile flavor panna cotta*

カモミールの華やかな香りと春の柑橘「はるか」のすっきりとした甘みのパンナコッタ。

古都華パフェ ¥1,200

*Nara Prefecture strawberries parfait*

奈良県のブランド苺「古都華」を使ったパフェ。自家製ジェラートとさっぱりとしたクリームの爽やかな酸味をお楽しみください。

上記価格は全て税込です。

# 生肉

## Japanese Raw Beef

### 正真正銘のユツケ

¥3,000

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。

### 本日の特撰部位の炙り寿司

¥1,100

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ってください。

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

¥1,600

Assorted Namul

大豆もやし/人参・大根/舞茸/小松菜・ほうれん草

### キムチ盛り合わせ

¥1,600

Assorted kimchi

山芋/白菜/胡瓜

### キムチ・ナムル単品各種

¥850

Kimuchi or Namul

### 白センマイの柚子辛子酢味噌

¥1,500

Omasum sashimi with mustard & vinegar miso

コリコリとした食感の白センマイに京都らしく白味噌を使用した柚子の香りのからし酢味噌を添えて。

### グリーンサラダ

¥1,300

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。

### サンチュ

¥700

Sanchu

焼肉の定番。特製の辛みそとご一緒にお肉を巻いて召し上がってください。

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	¥1,400
国産 薄切りタン(数量限定) <i>Thinly sliced tongue 1slice</i>	1人前(6枚)	¥3,200

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>	¥2,880
上カルビ <i>Superior cut of kalbi</i>	¥3,200
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。

## スープ

Soup

- 和牛肉吸い** ¥1,800  
*Wagyu bone-less short rib soup*  
当店自慢のコンソメスープに和牛カルビと温泉卵をトッピングしました。  
大阪名物「肉吸い」をイメージしたスープです。
- 白味噌とハラミすじの旨辛スープ** ¥1,800  
*Beef tendon with Kyoto white Miso soup*  
ハラミすじがたっぷり入った白みそ仕立てのスープです。  
青唐辛子でピリ辛に仕上げました。
- ワカメ玉子スープ** ¥1,000  
*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。

## 〆の逸品

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)** ¥12,500  
*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** ¥2,200  
*Garlic butter wagyu rice, served in a clay pot*
- 和牛カレーライス** ¥1,800  
*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** ¥1,800  
*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。
- 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

### カモミールどはるかのパンナコッタ

Chamomile flavor panna cotta

カモミールの華やかな香りと春の柑橘「はるか」のすっきりとした甘みのパンナコッタ。

¥700

### 古都華パフェ

Nara Prefecture strawberries parfait

奈良県のブランド苺「古都華」を使ったパフェ。自家製ジェラートとさっぱりとしたクリームの爽やかな酸味をお楽しみください。

¥1,200

## 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

¥1,800

## お知らせ



SSID: Rakuten-Casa6-E579B  
Bluetooth: 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

※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

### Wine by the glass

## 泡酒

### Beer

生ビール ¥800  
Draft beer  
Premium Malt's

瓶ビール  
Bottled beer

スーパードライ

Asahi Super Dry

エビス

Yebisu

クラシックラガー

Classic Lager

オールフリー

各 ¥950

¥750

## ウイスキー

### High ball / Whisky

角ハイボール

Whisky soda

白州

Hakushu

響ジャパニーズハーモニー

Hibiki Japanese Harmony

山崎12年

Yamazaki 12years

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

スパイシーモスコミュール

Spicy Moscow Mule

水出し玉露ハイ

green tea hai

ウーロンハイ

Oolong hai

ジャスミンハイ

Jasmin hai

## 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 flavor

## 焼酎

### Shochu

中々(麦)

NakaNaka

(宮崎)

天の刻印(麦)

Tenn no kokuinn

(宮崎)

三岳(芋)

Mitake

(鹿児島)

六代目 百合(芋)

Rokudaime Yuri

(鹿児島)

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.

## 果実酒

### Fruits liqueur

※ロック又はソーダ割りでどうぞ。

We can mix with on the rocks /soda/etc/Please ask staff.

はんなり梅酒

umeshu

(京都)

みぞれりんごの梅酒

Mizore ringo-no umeshu

(長野)

あらごしゆず酒

Aragoshi Yuzu

(奈良)

あらごしみかん酒

Aragoshi orange

(奈良)

あらごしもも酒

Aragoshi peach

(奈良)

自家製カシス(ソーダ or オレンジ)

Premium Cassis with soda or orange juice

## 特選 プレミアム・ソフトドリンク

### Premium soft drink

みかんしぼりジュース

Premium orange juice

(和歌山)

葡萄ジュース

Premium grape juice

(長野)

完熟りんごジュース

Premium apple juice

(長野)

## ソフトドリンク

### Soft drinks

ウーロン茶

Oolong tea

黒烏龍茶

Black oolong tea

一保堂茶舗 水出し玉露

Japanese green tea (Gyokuro tea)

ジャスミン茶

Jasmin tea

コーラ

Coke

ジンジャーエール(辛口)

Ginger ale

サンペレグリーノ(500ml)

Sanpellegrino(500ml)

アクアパナ(500ml)

Aqua panna(500ml)

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.