

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鮎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シソワーズ。

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、ついつい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

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

正真正銘のユッケ

¥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。

牛タンとビーツのポテトサラダ

¥1,200

Beef tongue and beetroot potato salad

柔らかくコンフィした牛タンと甘みのあるビーツのポテトサラダです。

ハーブをたっぷり使ったクリームを混ぜ合わせてお召し上がりください。

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。特製の辛みそと一緒に肉を巻いてお召し上がりください。

上記価格は全て税込です。

王道

Traditional cuts

国産 極上厚切り上タン(数量限定)	1枚	¥1,400
<i>Superior thick cut tongue 1pc</i>		

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

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、宜しくお願い申し上げます。

上ハラミ	¥3,500
<i>Superior cut of outside skirt</i>	

ハラミ	¥2,880
<i>Outside skirt</i>	

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

カルビ	¥2,000
<i>Kalbi</i>	

ロース	¥2,000
<i>Loin</i>	

ツラミ	¥1,600
<i>Beef Cheek</i>	

炙り焼き特選ハツ	¥1,600
<i>Beef heart</i>	

ミノサンド	¥1,600
<i>Mino sand</i>	

ホソ	¥1,600
<i>Small intestine</i>	

岩中豚肩ロース	¥1,500
<i>Pork loin</i>	

上記価格は全て税込です。

スー プ

Soup

和牛肉吸い

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。

¥1,800

白味噌とハラミすじの旨辛スープ

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。
青唐辛子でヒリ辛に仕上げました。

¥1,800

ワカメ玉子スープ

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。

¥1,000

※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)

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れをかけても美味しくお召し上がりいただけます。

¥12,500

和牛土鍋ガーリックライス

Garlic butter wagyu rice, served in a clay pot

¥2,200

和牛カレーライス

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。

¥1,800

塩豚チャーシュー冷麺

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。

¥1,800

白飯

Rice

小
中
大

¥300

¥400

¥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

今月のアイスクリーム 抹茶or日向夏 ¥600
This month's ice cream Green tea or Japanese citrus

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。

おもたせ

Take away

焼肉矢澤 元祖・炊き立てご飯にかける焼肉 ¥4,000
Yazawa's canned Japanese black wagyu

～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 ¥1,800
デミグラスソース【冷凍商品】
Yazawa's grilled hamburg steak

お知らせ



Rakuten-Casa6-E579B
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.KYOTO

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

瓶ビール

Bottled beer

プレミアム・モルツ

Suntory Premium Malts

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

¥850

各 ¥980

¥780

Wine by the glass

シャトーサンミッシェル(白)シャルドネ

Glass of Chardonnay

フランソワ・ラベ(赤)ピノノワール

Glass of Pinot noir

レゼルヴ・ルデュック(赤)カベルネ・シラー

Glass of Cabernet,Syrah

¥1,100

¥1,200

¥1,400

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

ウィスキー

High ball / Whisky

角ハイボール

Whisky soda

響ジャパニーズハーモニー

Hibiki Japanese Harmony

白州

Hakushu

イチローズモルト モルト&グレイン

Ichiro's Malt Malt&Grain Limited Edition

山崎12年

Yamazaki 12years

¥850

¥1,900

¥2,000

¥2,000

¥3,500

ロック・ソーダ割・水割り等飲み方はお申し付けください。

Tell us how you would like your drink, on the rocks, with soda, or with water.

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.

紅南高 紀州梅酒

umeshu

みぞれりんごの梅酒 (長野)

Mizore ringo-no umeshu

あらごしゆず酒 (奈良)

Aragoshi Yuzu

あらごしみかん酒 (奈良)

Aragoshi orange

あらごし もも酒 (奈良)

Aragoshi peach

¥950

¥950

¥950

¥950

¥950

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

¥950

¥850

¥780

¥780

¥780

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

¥900

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)

¥850

六代目 百合(芋)

Rokudaimé 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.

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 orangr juice

(和歌山)

¥900

葡萄ジュース

Premium grape juice

(長野)

¥900

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

¥650

黒烏龍茶

Black oolong tea

¥700

一保堂茶舗 水出し玉露

Japanese green tea (Gyokuro tea)

¥700

ジャスミン茶

Jasmin tea

¥650

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

アクアパニナ(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.