

お勧め逸品料理

Recommend dish

～前菜～

Appetizer&Salad

栗マロンかぼちゃの温かいスープ

¥700

Small portion of warm squash soup

栗のようにホクホクと甘いかぼちゃで作ったなめらかではっこり温まるスープ。

チンゲン菜のサラダ

¥1,200

Bok choy Salad

生のチンゲン菜の瑞々しさを引き立たせるために、アミの塩辛やオイスターソースを使った深みのある味わいの中華風ドレッシングを合わせました。

自家製スモークタンのサラダ

¥1,600

Homemade smoked tongue Salad

低温でじっくり火入れた後に冷燻した自家製スモークタンとブラウンマッシュルームのサラダです。ワインのお供に。

和牛しぐれ煮のいなり寿司

2貫 ¥700

Wagyu Inari Sushi

黒毛和牛のしぐれ煮を混ぜ込んだシャリを甘くジューシーな旨味広がるお揚げで包みました。

白センマイのだいたい辛子酢味噌

¥1,600

Omasum sashimi with mustard & vinegar miso

コリコリとした食感の白センマイをだいたい酢を使用した辛子酢味噌とたっぷりの薬味でお召し上がりください。

～メインの逸品～

Main plate

和牛肉吸い

¥2,000

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とニラのキムチをトッピング。

～甘味～

Dessert

京番茶プリン

¥750

Kyoto Bancha Pudding

スモーキーな重りの京番茶を滑らかなプリンに。香ばしいカラメルと京番茶で煮含めた林檎を添えて。

城陽産イチジクのカッサータ

¥800

Kyoto figs Cassata (Cheese ice cream cake)

京都府城陽市名産のイチジクのコンポートとキャラメリゼしたクルミをリコッタチーズと合わせて冷やしたイタリア・シチリア発祥のアイスクーキです。

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

¥1,680

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

¥1,680

Assorted kimchi

山芋/白菜/胡瓜

キムチ・ナムル単品各種

¥850

Kimuchi or Namul

牛タンと旨玉ポテトサラダ

¥1,000

Original potatosalad with seasoned egg

「キタアカリ」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ください。

グリーンサラダ

¥1,380

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

¥800

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) <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、宜しくお願い申し上げます。

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
ミノサンド <i>Mino sand</i>	¥1,600
ホソ <i>Small intestine</i>	¥1,600

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。

¥2,000

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。
青唐辛子でピ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300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(1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しをかけても美味しくお召し上がりいただけます。

¥10,000

和牛土鍋ガーリックライス

Garlic butter wagyu rice, served in a clay pot

¥2,400

牛タンスパイスカレー

Wagyu beef Tongue Spice Curry

和牛タンとクミン、コリアンダー、カルダモンなど16種類のスパイスを使用したスパイスカレー。
ココナッツミルクでまろやかに仕上げました。

¥1,900

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とニラのキムチをトッピング。

¥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 和三盆orシークワーサー ¥700
This month's ice cream Wasanbon Sugar or Shikuwasa

京番茶プリン ¥750
Kyoto Bancha Pudding

スモーキーな薫りの京番茶を滑らかなプリンに。
香ばしいカラメルと京番茶で煮含めた林檎を添えて。

城陽産イチジクのカッサータ ¥800
Kyoto figs Cassata (Cheese ice cream cake)

京都府城陽市名産のイチジクのコンポートとキャラメリゼしたクルミを
リコッタチーズと合わせて冷やしたイタリア・シチリア発祥のアイスケーキです。

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



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.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

Clasicc Lager

オールフリー

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&グレーン

Ichiro's Malt Malt&Grain Limited Edition

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ください。

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

甘くておいしいトマト酎ハイ

Shochu with tomato juice

ロックorソーダ割り

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.

Wine by the glass

シャトーサンミッシェル (白) シャルドネ

Glass of Chardonnay

フアンソワ・ラベ (赤) ピノノワール

Glass of Pinot noir

レモーレ (赤) サンジョベーゼ、カベルネソーヴィニヨ

Glass of Sangiovese, Cabernet Sauvignon

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どうぞ。

Fruits liqueur

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

紅南高 紀州梅酒

umeshu

(和歌山)

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)

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)

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)

あらごしゆず ノンアルコール

Aragoshi Yuzu

(奈良)

ロックorソーダ割り

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

Jyasmin tea

コーラ

Coke

ジンジャーエール (辛口)

Ginger ale

サンペレグリノ (500ml)

Sanpellegrino(500ml)

アクアパナナ (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。

お勧めドリンク

Recommend Drinks

シーバスリーガル ”匠” リザーブ

¥1,000

CHIVAS REGAL ~TAKUMI~ RESERVE

ストレート、ロック、ソーダ割り、水割り

富山県の日本酒「雫寿泉」を寝かせた樽で12年以上熟成した芳醇な香りのシーバスリーガル
洋梨やライチのようなまろやかな甘味、ほのかなナツメグ。

天の酒 橙

720ml

¥40,000

Heaven Sake Label Orange

生産地 宮城県

穏やかな奥行きのあるパイナップルやライチ、金木犀の花を思わせる香り。

使用米 山田錦、蔵の華

上品な甘味ときめ細やかな酸味、オレンジピールのような苦みがアクセント。

日本酒度 +2.1

精米歩合 40~45%

アルコール度数 16.3%

天の酒 黒

720ml

¥55,000

Heaven Sake Label Noir

生産地 宮城県

マスクメロン、オレンジ、パイナップル、洋梨、百合やスミレの花の香り。

使用米 国産米

静かに染み入るような口当たりからシルキーに広がる味わい。

日本酒度 -2.4

熟れた果実の華やかな余韻。

精米歩合 50%

アルコール度数 15%

クラフトコーラ ”伊良コーラ”

¥800

Craft cola

12種類以上のスパイスと柑橘類が最高の割合で混ぜ合わされており、スパイスが効いたやさ
しやかなフレーバーをしています。関西での取り扱いにはほとんどなく非常に珍しいドリンクです。

山崎の水 ～発泡～

330ml

¥1,200

Japanese sparkling water ~YAMAZAKI~

京都郊外 天王山の麓 山崎の水を使用した、日本の食を愉むために生まれた炭酸水です
しつかりとした味付けに負けない、強く、爽快な刺激が口の中をさっぱりとさせます。

玉兔 京都宇治玉露

220ml

¥1,600

Traditional Gyokuro in Kyoto ~Tama Usagi~

京都宇治の800年の伝統の味。

厳選された茶葉と製茶技術から生まれた、玉露ならではの香味と甘みを楽しめます。

上記価格は全て税込です。