

極上牛コース

Our Signature Course

焼肉ホルモン稲田が自信をもってオススメする特別なコースです。
精肉卸ヤザワミートが厳選した黒毛和牛を存分にご堪能ください。

正真正銘のユッケとこだわりのホルモン前菜

Wagyu Tartare with Egg Yolk & Innards Appetizer

厚切り上タンと上ハラミ

Superior Cut of Beef Tongue & Cut of Outside Skirt

自家製ナムルとキムチ

Assorted Namul & Kimuchi

名物・極上牛のミルフィーユ焼き

Signature Menu・Wagyu Mille-feuille Yaki

季節野菜のチョレギサラダ

Seasonal Choregi Salad

特選部位2種

2 kinds of Thickly Cut Specially Slected Cuts

ひと口テールスープ

Small Tail Soup

厳選ホルモン5種盛り合わせ

Assorted Specially Selected Innards (5Varieties)

牛骨冷麺

Cold Noodles in Beef Bone Broth

シャーベット

Refreshing Sorbet

¥13,000

白トリュフ(数量限定)

White Truffle of Piedmont, Italy

「アルバのトリュフとワインの騎士」の称号をもつ富松氏が厳選した最上級の白トリュフ。

「白いダイヤモンド」と呼ばれ、芳醇で力強い香りはトリュフの中でも傑出しており、

その品質と稀少性の高さで世界の食通を虜にしています。

(税込)

和牛のタルタル、白トリュフ掛け

¥6,000

Wagyu Tartare with Sliced White Truffle & Egg Yolk

和牛ミルフィーユ焼き、白トリュフ掛け

1枚

¥6,000

Wagyu Mille-feuille Yaki with Sliced White Truffle

白トリュフは1g¥2,000にて別途ご注文を承ります。

Additional white truffle is available from ¥2,000 per gram. Please inform the staff.

季節限定メニュー

Seasonal Menu

(税込)

季節野菜のぬか漬け

¥700

Seasonal Vegetables Pickled in Rice Bran

ホルモンと秋野菜の揚げ浸し

¥1,200

Fried Innards and Seasonal Vegetables in Japanese-Style Broth

豚足の唐揚げ

¥900

Fried Pork Feet

本日の特選部位

Chef's Choice

名物		(税込)
極上牛のミルフィーユ焼き (栃木)	1枚	¥2,900
Wagyu Mille-feuille Yaki (from Tochigi)	1 slice	
イチボ (栃木)		¥3,100
Ichibo (from Tochigi)		
リブキャップ (仙台牛/宮城)		¥3,400
Lifter meat (Sendai-Beef from Tochigi)		
ランプ (栃木)		¥2,800
Rump (from Tochigi)		
ナカニク (栃木)		¥2,600
Nakaniku (from Tochigi)		
数量限定		
厚切りシャトーブリアン (群馬)		¥9,200
Chateaubriand Steak (from Gunma)		
厚切りランプ (栃木)		¥3,200
Rump Steak (from Tochigi)		

王道

Traditional Cuts

稀少部位		(税込)
黒タンの焼きしゃぶ	1枚	¥1,400
Thinly Sliced Superior Beef Tongue	1 slice	
厚切り極上タン	1枚	¥1,400
Thickly Cut Superior Beef Tongue	1 slice	
薄切り葱タン		¥3,000
Thinly Sliced Beef Tongue		
上ハラミ		¥3,500
Superior Cut of Outside Skirt		
ハラミ		¥2,880
Outside Skirt		
上カルビ		¥2,800
Superior Cut of Kalbi		
カルビ		¥1,800
Kalbi		
上ロース		¥2,800
Superior Cut of Loin		
ロース		¥1,800
Loin		

厳選ホルモン

Specially Selected Parts of Innards

数量限定

特選タレ焼きレバー

(税込)

¥1,600

Premium Grilled Liver

※生食でのご提供は致しかねます。スタッフがお焼きますのでご了承ください。

※Please eat it when it's cooked through. The staff will cook.

炙り焼き極上ハツ

¥1,600

Premium Beef Heats

ミックスホルモン

スモールサイズ

¥1,700 / ¥2,200

Mix Innards

〈牛ホルモン〉

Beef Innards

スモールサイズ

ツラミ

¥700 / ¥1,050

Cheek Meat

ハツモト

¥600 / ¥900

Aorta

シビレ

¥600 / ¥900

Sweetbread

上ミノ

¥800 / ¥1,200

First Stomach (Mountain Chain Tripe)

ミノサンド

¥800 / ¥1,200

Premium First Stomach

コブセンマイ

¥750 / ¥1,150

Third Stomach (Bible Tripe)

ギアラ芯

¥700 / ¥1,050

Fourth Stomach (Abomasum)

シマチョウ

¥800 / ¥1,200

Large Intestine (Colon)

コブチャン

¥700 / ¥1,050

Small Intestine

〈豚ホルモン〉

Pork Innards

シロ

¥550 / ¥800

Pork Large Intestine

豚トロ

¥600 / ¥900

Pork Neck

お味付けは 塩・タレ・味噌・梅ダレ からお選びいただけます。

肉の逸品

Beef Appetizer

名物・塩もつ煮込み	(税込)
Motsu Stew (Salt Flavor)	¥900
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.	
炙り和牛の握り	1貫 ¥1,100
Wagyu Sushi	1 piece
こだわりのハツ玉	¥1,600
Beef Heart Sashimi with Egg Yolk	
湯引きセンマイの酢味噌和え	¥1,600
Boiled Omasum with Vinegared Miso Dressing	

前菜

Appetizer

自家製キムチ盛り合わせ	ハーフサイズ (税込)
Assorted Kimchi	¥1,000 / ¥1,680
自家製ナムル盛り合わせ	¥1,000 / ¥1,680
Assorted Namul	
高原野菜のグリーンサラダ	¥1,380
Green Salad	
お肉によく合うネギムンチ	¥1,000
Green Onion Salad	
サンチュ	¥800
Sanchu Leaf	
青森県産ニンニク焼き	¥1,200
Garlic Confit	
韓国海苔	¥500
Korean-Style Dry Seaweed	

スープ・メの逸品

Soup & Last one more dish

	(税込)
和牛テールスープ	¥1,900
Wagyu Tail Soup	
和牛カルビの濃厚旨辛スープ	¥1,800
Wagyu Kalbi Spicy Soup	
真っ赤卵(まっからん)の玉子スープ	¥1,000
Egg Soup	
石焼き和牛ガーリックライス	¥2,200
Wagyu Garlic Rice, Served in a Hot Stone Bowl	
和牛カレーライス 真っ赤卵の目玉焼きのせ	¥2,200
Wagyu Curry Rice with Sunny-side up	
季節限定	
岩海苔みぞれラーメン	¥1,500
Hot Ramen with Grated Daikon Radish and Seaweed	
濃厚牛骨スープの冷麺	¥1,800
Cold Noodles in Beef Bone Broth	
稲田牛スジ肉うどん	¥1,600
Inada Style Hot Udon Noodle	
ライス	小 ¥300 中 ¥400 大 ¥500
Steamed Rice	S M L

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

季節限定デザート	(税込)
さつま芋のモンブラン	¥800
Sweet Potato Mont Blanc	
和三盆のパンナコッタ 黒糖キャラメルソース	¥750
Panna Cotta with Brown Sugar Caramel Sauce	
アイスクリーム / シャーベット	¥650
Ice Cream / Sorbet	

お飲み物

Drink

グラスワイン

Wine by the Glass

ビール

Beer

白	ラ・トッレ、ピノグリージョ La Torre, Pinot Grigio/Italy	¥1,100	サントリー プレミアムモルツ (生) SUNTORY, Premium Malts, Draft Beer	¥850
赤	レ・オー・ドウ・ボルドー Les Hauts de Bordeaux/France	¥1,300	アサヒ スーパードライ (瓶) ASAHI, Super Dry, Bottled Beer	¥980
桃	クラノオト 無濾過・桃ワイン Kuranooto, Peach Wine /Yamanashi, Fujiclair Winery	¥1,600 (ボトル) ¥6,000 (ハーフボトル)	サッポロ プレミアムエビス (瓶) SAPPORO, Premium Yebisu, Bottled Beer	¥980
泡	セグラ・ヴィューダス、カヴァ Segura Viudas Brut, Cava/Spain	¥3,400	サントリー オールフリー (ノンアルコール) SUNTORY, All Free, Non-Alcoholic Beer	¥780

ウィスキー

Whisky

酎ハイ・カクテル

Chu-Hi & Cocktail

角ハイボール Whisky Soda	¥850	山椒リッキー Sansho Gin Rickey	¥950
メーカーズマーク Maker's mark	¥930	リンゴ酢ハイボール Whiskey Soda with Apple Vinegar	¥950
知多 Chita	¥1,250	瀬戸内レモンサワー Lemon Sour from Setouchi	¥800
響 ジャパニーズ ハーモニー Hibiki Japanese Harmony	¥1,900	梅干しサワー (紀州南高梅) Pickled Plum Sour	¥900
山崎 / 白州 Yamazaki / Hakushu	¥2,000	自家製黒ウーロン茶ハイ Black Oolong Tea-Hi	¥800
山崎12年 / 白州12年 Yamazaki Aged 12years / Hakushu Aged 12years	¥3,000	緑茶ハイ Green Tea-Hi	¥750
		ジャスミン茶ハイ Jasmine Tea-Hi	¥750
		とうもろこしのひげ茶ハイ Corn Silk Tea-Hi	¥750

お飲み物

Drink

焼酎

Shochu

中々 (麦/宮崎) ¥850
Nakanaka, Barley Shochu

三岳 (芋/鹿児島) ¥850
Mitake, Potato Shouchu

ホッピー

Hoppy

ホッピー 白 / 黒 ¥650
Hoppy

おかわり焼酎 (ホッピー用) ¥350
Rifill of Shochu

マッコリ

Makogeolli

天地水純生マッコリ グラス ¥750
Makogeolli デキャンタ(350ml) ¥2,000

福順都家ソンマッコリ グラス ¥1,000
Boksoondoga Makogeolli ボトル(935ml) ¥7,300

果実酒

Fruit Liquor

あらごし梅酒 ¥900
Plum Wine

あらごし桃酒 ¥900
Peach Wine

ソフトドリンク

Soft Drink

小池手作り・りんごジュース ¥850
Premium Apple Juice

有田みかんしぼり ¥850
Premium Orange Juice

おとなのぶどうジュース ¥1,200
Premium Black-Grape Juice

自家製黒ウーロン茶 ¥650
Black Oolong Tea

緑茶 ¥650
Green Tea

ジャスミン茶 ¥650
Jasmine

とうもろこしのひげ茶 ¥650
Corn Silk Tea-Hi

コーラ ¥650
Coca-Cola

ジンジャーエール ¥650
Ginger Ale

サンペレグリーノ ¥900
San Pellegrino, Sparkling Water

テイクアウト

To Go

(税込)

極上リブロース2種の焼肉弁当 ¥4,800

Ribeye Bento with Specially Selected Parts of Wagyu Beef

特選部位2種の焼肉弁当 ¥3,800

Bento with Specially Selected Parts of Wagyu Beef

和牛焼肉弁当 ¥2,800

Bento with Wagyu Beef

和牛ガーリックライス ¥2,400

Wagyu Garlic Rice

和牛カルビの濃厚旨辛スープ ¥1,800

Wagyu Kalbi Spicy Soup

真っ赤卵(まっからん)の玉子スープ ¥1,000

Egg Soup

自家製キムチ盛り合わせ ¥1,200

Assorted Kimchi

自家製ナムル盛り合わせ ¥1,200

Assorted Namul

ミート矢澤・フレッシュハンバーグ、和風醤油ソース(冷凍) ¥1,400

Frozen Meat Yazawa's Fresh Hamburg

ミート矢澤・グリルドハンバーグ、デミグラスソース(冷凍) ¥1,600

Frozen Meat Yazawa's Grilled Hamburg