

焼肉矢澤・特選コース

Our Signature Course

焼肉矢澤東京が自信をもってオススメする特別なコース。
精肉卸や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。

こだわりの肉前菜 (正真正銘のユッケ・特選肉寿司)

Beef Appetizer (Wagyu Tartare with Egg Yolk & Wagyu Sushi)

厚切り極上タン・上ハラミ

Superior Cut of Beef Tongue & Cut of Outside Skirt

自家製キムチとナムルの盛り合わせ

Assorted Kimuchi & Namul

名物・サーロインの矢澤焼き

Signature Menu・Sirloin Yazawa-Yaki

グリーンサラダ

Green Salad

本日の特選厚切り (フィレ/シャトーブリアン)

Tender Loin / Chateaubriand Steak

特選部位3種盛り合わせ

3 kinds of Thickly Cut Specially Slected Cuts

♫の逸品

Last Course

(土鍋の和牛にんにくバターご飯 / 和牛ハヤシライス
/ 冷やし鶏そば / 冷やし舌々麺)

(Wagyu Garlic Butter Rice, Wagyu Stew Rice, Cold Chicken Noodle, Szechuan Style Cold Sesame Noodle)

♫の逸品はお好きなものをお選びいただけます。

For the last course, you may choose from the options above.

※土鍋の和牛にんにくバターご飯は2名様からのご注文となります。

※Wagyu Garlic Butter Rice is available for a minimum of 2 guests.

¥17,000

【お肉のみおまかせ (¥13,000)】も承ります。

Omakase Meat Course (Meat Only) ¥13,000

白トリュフ

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。

和牛サーロインの矢澤焼き、白トリュフ掛け 1枚 ¥7,000
Sirloin Yazawa-Yaki with Sliced White Truffle 1 slice

和牛塩ユッケ、白トリュフ掛け ¥6,500
Wagyu Salted Tartare with Sliced White Truffle & Egg Yolk

【焼肉矢澤・特選白トリュフコース】 ¥23,000
Yazawa's Special Course 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.

ご希望のお客様には白トリュフのスライスを体験していただけますので、スタッフまでお申し付けください。

お刺身

Sashimi

正真正銘のユッケ (税込) ¥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.

特選肉寿司 1貫 ¥1,100
Wagyu Sushi 1 piece

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.

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 (宮城)

1枚 ¥3,000

Sirloin Yazawa-Yaki (from Miyagi)

1 slice

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し上がり頂きます。

Yazawa original sukiyaki style of sirloin.

トモサンカク (千葉和牛/千葉)

¥3,200

Tomo-Sankaku (Chiba-Beef from Chiba)

後ろ足付け根の美しいサシの入った部位。口の中でとろけてなくなります。

Fatty meat of the base of the hind legs, having a melt-in-your-mouth texture.

カイノミ

¥3,200

Flap meat

フィレとトモバラの間にあり、赤身と脂身のバランスが良い柔らかくジューシーな部位です。

This comes from a bottom sirloin butt cut of beef. It's very Juicy and tender.

シンシン (武州和牛/埼玉)

¥2,800

Shin-shin (Bushu-Beef from Saitama)

後ろ足の付け根の柔らかい赤身の部位です。

Lean meat of the base of the hind legs. You can enjoy tender texture.

ウワミスジ (十勝和牛/北海道)

¥3,000

Uwa-misuji (Tokachi-Beef from Hokkaido)

ミスジ上部にある赤身で柔らかい部位です。

Lean meet of outside round having a firm texture.

ランプ (群馬)

¥2,800

Rump (from Gunma)

お尻から取れる柔らかく甘みのある赤身の部位です。

Lean meat of round part. You can enjoy tender texture.

厚切り特選部位

シャトーブリアン

¥9,500

Chateaubriand Steak

牛フィレ肉の中心部で最も柔らかい最上級部位です。

This is a thick cut from the tenderloin filet which extremly tender.

王道

Traditional Cuts

		(税込)
厚切り極上タン	1枚	¥1,400
Superior Cut of Beef Tongue (Thick Cut)	1 piece	
数量に限りがあるため、おひとり様一枚限定とさせていただきます。		
薄切り葱タン	6枚	¥3,000
Beef Tongue (Thin Cut)	6 slice	
上タンゲタ		¥2,800
Cut-Off Superior Beef Tongue (Thin Cut)		
数量限定		
上ハラミ	1枚	¥870
Superior Cut of Outside Skirt	1 piece	
上サガリ		¥3,280
Superior Cut of Hanging Tender		
ハラミ		¥2,880
Outside Skirt		
上カルビ		¥2,880
Superior Cut of Kalbi		
カルビ		¥1,800
Kalbi		
上ロース		¥2,880
Superior Cut of Loin		
ロース		¥1,800
Loin		
特選部位の厚切り2種盛り合わせ	120g	¥4,500
2 kinds of Thickly Cut Specially Slected Cuts		

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

		(税込)
炙り焼き極上ハツ		¥1,700
Premium Beef Heats		
特選焼きレバー		¥1,800
Premium Grilled Liver		
※生食でのご提供は致しかねます。スタッフがお焼きしますのでご了承ください。 ※Please eat it when it's cooked through. The staff will cook.		
ミノサンド		¥1,600
Premium First Stomach		
上ミノ		¥1,600
First Stomach		
シマチョウ		¥1,600
Large Intestine		

ナムル・キムチ

Namul & Kimchi

(税込)

季節野菜のナムル盛り合わせ

¥1,680

Assorted Namul of Seasonal Vegetables

キムチ盛り合わせ

¥1,680

Assorted Kimchi

白菜キムチ

¥850

Chinese Cabbage Kimchi

カクテキ

¥850

Japanese Radish Kimchi

オイキムチ

¥850

Cucumber Kimchi

サ ラ ダ

Salads

(税込)

グリーンサラダ

¥1,380

Green Salad

千寿葱のサラダ

¥1,000

Green Onion Salad

肉じゃがのようなポテトサラダ

¥900

Wagyu Beef Potato Salad

サンチュ

¥800

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-Beef Garlic Butter Rice in a Clay Pot	
和牛ハヤシライス	¥1,900
Wagyu-Beef Stew Rice	
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	
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

(税込)

こだわり卵の自家製プリン

¥800

Hommemade 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。

本日のアイスクリーム/ソルベ

¥800

HANDELS VAGEN's Ice Cream or Sorbet (Natural Handcrafted Authentic)

自然の素材だけを使い、乳化剤・安定剤・着色料・香料無添加でつくる
「ハンデルスベーゲン」のアイスクリームとソルベです。
お好みのフレーヴァーをお選びいただけます。

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

黒毛和牛焼肉弁当

¥3,200

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)

¥1,800

Frozen Meat Yazawa's Grilled Hamburg

元祖 炊き立てご飯にかける焼肉

¥4,000

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 アデュレーション、シャルドネ ¥1,200
Adulation, Chardonnay 2023, California/USA

赤 ストラタム、ピノ・ノワール ¥1,400
Stratum, Pinot Noir 2023, Waipara Valley/NZ

ゴールドデン・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 2023,
California/USA

サントリー プレミアムモルツ (生) ¥850
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 ¥780
(ノンアルコール)
SUNTORY, All Free, Non-Alcoholic Beer

ウィスキー

Whisky

酎ハイ・カクテル

Chu-Hi & Cocktail

角ハイボール ¥850
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 ¥1,900
Hibiki Japanese Harmony, Japanese Whisky

山崎 ¥2,000
Yamazaki, Japanese Whisky

白州 ¥2,000
Hakushu, Japanese Whisky

山崎12年 ¥3,000
Yamazaki, Aged 12years
*Japanese Premium Whisky

白州12年 ¥3,000
Hakushu, Aged 12years
*Japanese Premium Whisky

フレッシュミントのモヒート ¥950
Mojito

自家製すももサワー ¥950
Plum Sour

大人のカシスグレープ ¥900
Original Cassis Grape

伊良コーラサワー ¥900
Iyoshi-Cola Sour, Japanese Craft Cola

瀬戸内レモンサワー ¥800
Lemon Sour from Setouchi

黒ウーロンハイ ¥800
Black Oolong Tea-Hi

ウーロンハイ ¥750
Oolong Tea-Hi

緑茶ハイ ¥750
Green Tea-Hi

お飲み物

Drink

焼酎

Shochu

	Glass	Bottle
中々 (麦/宮崎)	¥850	¥6,600
Nakanaka, Barley Shochu		

富乃宝山 (芋/鹿児島)	¥850	¥6,600
Tominohozan, Potato Shouchu		

日本酒

Japanese Sake

	徳利(300ml)
七本槍 (純米辛口/滋賀)	¥2,400
Shichihonyari, Dry Taste	

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	¥900
Plum Wine	

鳳凰美田 完熟もも	¥900
Peach Wine	

プレミアム ソフトドリンク

Premium Soft Drink

マイヤーレモンのレモネード	¥800
Meyer lemon Lemonade	

伊良コーラ	¥800
Iyoshi-Cola, Japanese Craft Cola	

有田みかんしぼり	¥800
Premium Orange Juice	

信州産ふじ、すりおろし林檎ジュース	¥800
Premium Apple Juice	

アランミリアぶどうジュース	¥850
Premium Black-Grape Juice	

ソフトドリンク

Soft Drink

黒ウーロン茶	¥700
Black Oolong Tea	

ウーロン茶	¥650
Ooolng Tea	

緑茶	¥650
Green Tea	

コーラ	¥650
Coca-Cola	

ジンジャーエール	¥650
Ginger Ale	

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

アクアパンナ	¥900
Acqua Panna, Natural Mineral Water	

ホットウォーター	¥400
Hot Mineral Water (Refill Free)	

日本酒

Japanese Sake

(税込)

三重県 清水清三郎商店

作 雅乃智 中取り 純米大吟醸

¥8,000

Zaku, Miyabi no tomo, Nakadori, Junmai-Daiginjo

日本酒度
非公開
Dryness

精米歩合 50%
Rice-Polishing Ratio

三重県産
山田錦
Rice : Yamadanishiki

三重県産山田錦を50%まで磨き醸した一本。
中取りとは、搾りの工程で最初の荒走りと最後の責めを含まない一番澄んだ部分のお酒。
華やかでフルーティな香りに、滑らかな甘さと心地よい酸が織りなすエレガントな味わい。

山形県 長沼合名会社

惣喜 純米大吟醸 雫取り

¥12,000

Soki, Junmai-Daiginjo Shizukutiri

日本酒度
非公開
Dryness

精米歩合 43%
Rice-Polishing Ratio

山形県産
羽州誉
Rice : Usyuhomare

「十四代」の高木酒造で育成された酒米として大変貴重な「羽州誉」を使用。
最上川、朝日山地由来の超軟水の湧水と合わさることにより、きれいで滑らかな口当たり。
どんな食事でも愉しめる、穏やかで柔らかな仕上がり。

山口県 旭酒造

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分

¥22,000

Dassai, Junmai-Daiginjo, Yamaguchi

日本酒度
非公開
Dryness

精米歩合 23%
Rice-Polishing Ratio

原料米 山田錦
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)

宮城県 勝山酒造

勝山 純米大吟醸 昇龍

¥35,000

Katsuyama, Junmai-Daiginjo, Syoryu, Miyagi

日本酒度 -1
Dryness

精米歩合 35%
Rice-Polishing Ratio

兵庫県産
山田錦
Rice : Yamadanishiki

「勝山酒造」は1688年創業、美酒美食に精通した伊達政宗も愛した仙台の酒蔵。
この「昇龍」は「懸けしぼり」による薫り高い雫酒と「袋しぼり」によるボディある酒を絶妙にブレンド。
気品あふれる薫りと濃厚な米の旨味が調和し、飲めば飲むほどに舌の上に余韻が重なります。
特に「昇龍」は海外の方向けに造られており、味の濃い料理と合わせても負けないボディが和牛のステーキをはじめとする肉系料理と相性が抜群です。

奈良県 今西酒造

みむろ杉 袋しぼり 純米大吟醸 三輪山

¥60,000

Mimurosugi, Junmai-Daiginjo, Nara

日本酒度
非公開
Dryness

精米歩合 35%
Rice-Polishing Ratio

奈良県産
山田錦
Rice : Yamadanishiki

白桃を思わせる吟醸香、シルクのように軽やかで心に寄り添うような優しい甘みと旨味、
一点の曇りもない上質な透明感。
余韻も長く、研ぎ澄まされたクリアな酸が特徴。
ブランドコンセプト「三輪を飲む」を体現した、みむろ杉最高峰の純米大吟醸。

宮城県 新澤醸造

残響 Super7 超特選 純米大吟醸

¥85,000

Zankyo Super7, Junmai-Daiginjo, Miyagi

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。

SPARKLING

Vanzini, Spumante, Pinot Nero (Lombardia/ITA)	¥7,000
ヴァンジーニ、スプマンテ、ピノ・ネロ	
Contadi Castaldi, Franciacorta Saten 2018 (Lombardia/ITA)	¥11,000
コンタディ・カスタルディ、フランチャコルタ・サテン	
Laurent-Perrier, La Cuvee (Champagne/FRA)	¥15,000
ローラン・ペリエ、ラ・キュヴェ	
Bollinger, La Grande Annee 2014 (Champagne/FRA)	¥45,000
ボランジェ、ラ・グラン・ダネ	
Krug, Grand Cuvee (Champagne/FRA)	¥80,000
クリュッグ、グランド・キュヴェ	

WHITE & ROSE

Adulation, Chardonnay 2023 (California/USA)	¥7,000
アダュレーション、シャルドネ	
Greywacke, Sauvignon Blanc 2024 (Marlborough/NZL)	¥8,000
グレイワッケ、ソーヴィニヨン・ブラン	
Chateau Desclans, Whispering Angel, Rose 2023 (Provence/FRA)	¥8,500
シャトー・デスクラン、ウィスパリング・エンジェル、ロゼ	
Cave Coulaudin Bussy, Chablis 2022 (Bourgogne/FRA)	¥10,000
カーヴ・クロダン・ブシー、シャブリ	
MacRostie, Chardonnay 2020 (Sonoma Coast/USA)	¥13,000
マクロステイ、シャルドネ	
Charles Noellat, Meursault 2022 (Bourgogne/FRA)	¥28,000
シャルル・ノエラ、ムルソー	

RED

Stratum, Pinot Noir 2023 (Waipara Valley/NZL) ストラタム、ピノ・ノワール	¥8,000
Golden Gate Cellars, Cabernet Sauvignon 2023 (California/USA) ゴールドゲート・セラーズ、カベルネ・ソーヴィニヨン	¥9,500
Utabi Winery, Merlot 2024 (Nagano/JPN) 有旅ワイナリー、メルロー	¥9,600
Fidelity, Zinfandel 2022 (Alexander Valley/USA) フィデリティ、ジンファンデル	¥11,000
Valdegines, Tempranillo 2021 (Rioja/ESP) バルデジネス、テンブラニーリョ	¥14,000
MacRostie, Pinot Noir 2023 (Sonoma Coast/USA) マクロスティ、ピノ・ノワール	¥17,000
Numanthia, Numanthia, Tempranillo 2018 (Toro/ESP) ヌマンシア、ヌマンシア、テンブラニーリョ	¥18,000
Schiavenza, Barolo Broglio Riserva 2015 (Piemonte/ITA) スキアヴェンツァ、バローロ・ブローリオ・リゼルヴァ	¥23,000
Pierre Bouree, Gevrey Chambertin, Clos De La Justice 2014 ピエール・ブレ、ジュヴレ・シャンベルタン、クロ・ド・ラ・ジャスティス	¥32,000
Joseph Phelps, Cabernet Sauvignon 2021 ジョセフ・フェルプス、カベルネ・ソーヴィニヨン	¥35,000
Chateau D'armailhac 2015 シャトー・ダルマイヤック	¥38,000
Pavillon Rouge Du Ch.Margaux 2003 パヴィリオン・ルージュ・デュ・シャトー・マルゴー	¥78,000
Opus One 2019 オーパス・ワン	¥150,000
Philippe Pacare, Grand Cru, Echezeaux フィリップ・パカレ、グラン・クリュ、エシェゾー	¥160,000