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（群馬 赤城和牛） Wagyu Mille-feuille Yaki (from Gunma)	1枚 1 slice	¥2,900
トモサンカク （北海道） Tomosankaku (from Hokkaido)		¥3,200
リブキャップ （群馬 赤城和牛） Lifter meat (from Gunma)		¥3,400
シンシン （北海道） Shin-shin (from Hokkaido)		¥2,800
シキンボ （北海道） Shikimbo (from Hokkaido)		¥2,800
数量限定		
厚切りシャトーブリアン （大分 大分豊後ファゼンダ牛） Chateaubriand Steak (from Oita)		¥9,200

王道

Traditional Cuts

稀少部位		（税込）
黒タンの焼きしゃぶ Thinly Sliced Superior Beef Tongue	1枚 1 slice	¥1,500
厚切り極上タン Thickly Cut Superior Beef Tongue	1枚 1 slice	¥1,500
薄切り葱タン Thinly Sliced Beef Tongue		¥3,200
上ハラミ Superior Cut of Outside Skirt		¥3,600
ハラミ Outside Skirt		¥3,200
上カルビ Superior Cut of Kalbi		¥2,800
カルビ Kalbi		¥1,800
上ロース Superior Cut of Loin		¥2,800
ロース Loin		¥1,800

厳選ホルモン

Specially Selected Parts of Innards

数量限定 **特選タレ焼きレバー** 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.			(税込) ¥1,600
炙り焼き極上ハツ Premium Beef Heats			¥1,600
	スモールサイズ		
ミックスホルモン Mix Innards	¥1,700	/	¥2,200

〈牛ホルモン〉
Beef Innards

	スモールサイズ		
ツラミ Cheek Meat	¥700	/	¥1,050
ハツモト Aorta	¥600	/	¥900
シビレ Sweetbread	¥600	/	¥900
上ミノ First Stomach (Mountain Chain Tripe)	¥800	/	¥1,200
ミノサンド Premium First Stomach	¥800	/	¥1,200
コブセンマイ Third Stomach (Bible Tripe)	¥750	/	¥1,150
ギアラ芯 Fourth Stomach (Abomasum)	¥700	/	¥1,050
シマチョウ Large Intestine (Colon)	¥800	/	¥1,200
コプチャン Small Intestine	¥700	/	¥1,050

〈豚ホルモン〉
Pork Innards

シロ Pork Large Intestine	¥550	/	¥800
豚トロ Pork Neck	¥600	/	¥900

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

		(税込)
名物・塩もつ煮込み Motsu Stew (Salt Flavor)		¥900
正真正銘のユッケ 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.		¥3,000
炙り和牛の握り Wagyu Sushi	1貫 1 piece	¥1,100
こだわりのハツ玉 Beef Heart Sashimi with Egg Yalk		¥1,600
湯引きセンマイの酢味噌和え Boiled Omasum with Vinegared Miso Dressing		¥1,600

前菜

Appetizer

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

スープ・〆の逸品

Soup & Last one more dish

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

ライス Steamed Rice	小 ¥300 S	中 ¥400 M	大 ¥500 L

五ッ星お米マイスター「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）
季節限定デザート さつま芋のモンブラン Sweet Potato Mont Blanc	¥800
和三盆のパンナコッタ 黒糖キャラメルソース Panna Cotta with Brown Suger Caramel Sauce	¥750
アイスクリーム / シャーベット Ice Cream / Sorbet	¥650

お飲み物

Drink

グラスワイン
Wine by the Glass

白 ラ・トッレ、ピノグリージョ ¥1,100
La Torre, Pinot Grigio/Italy

赤 レ・オー・ドゥ・ボルドー ¥1,300
Les Hauts de Bordeaux/France

桃 クラノオト　無濾過・桃ワイン ¥1,600
Kuranooto, Peach Wine
/Yamanashi, Fujiclair Winery
(ボトル) ¥6,000

泡 セグラ・ヴューダス、カヴァ (ハーフボトル) ¥3,400
Segura Viudas Brut, Cava/Spain

ビール
Beer

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

角ハイボール ¥850
Whisky Soda

メーカーズマーク ¥930
Maker's mark

知多 ¥1,250
Chita

響　ジャパニーズ　ハーモニー ¥1,900
Hibiki Japanese Harmony

山崎 / 白州 ¥2,000
Yamazaki / Hakushu

山崎12年 / 白州12年 ¥3,000
Yamazaki Aged 12years /Hakushu Aged 12years

酎ハイ ・ カクテル
Chu-Hi & Cocktail

山椒リッキー ¥950
Sansho Gin Rickey

リンゴ酢ハイボール ¥950
Whiskey Soda with Apple Vinegar

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

梅干しサワー (紀州南高梅) ¥900
Pickled Plum Sour

自家製黒ウーロン茶ハイ ¥800
Black Oolong Tea-Hi

緑茶ハイ ¥750
Green Tea-Hi

ジャスミン茶ハイ ¥750
Jasmine Tea-Hi

とうもろこしのひげ茶ハイ ¥750
Corn Silk Tea-Hi

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 Ribeye Bento with Specially Selected Parts of Wagyu Beef	¥4,800
特選部位2種の焼肉弁当 Bento with Specially Selected Parts of Wagyu Beef	¥3,800
和牛焼肉弁当 Bento with Wagyu Beef	¥2,800
和牛ガーリックライス Wagyu Garlic Rice	¥2,400
和牛カルビの濃厚旨辛スープ Wagyu Kalbi Spicy Soup	¥1,800
真っ赤卵(まっからん)の玉子スープ Egg Soup	¥1,000
自家製キムチ盛り合わせ Assorted Kimchi	¥1,200
自家製ナムル盛り合わせ Assorted Namul	¥1,200
ミート矢澤・フレッシュハンバーグ、和風醤油ソース(冷凍) Frozen Meat Yazawa's Fresh Hamburg	¥1,400
ミート矢澤・グリルドハンバーグ、デミグラスソース(冷凍) Frozen Meat Yazawa's Grilled Hamburg	¥1,600