

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

極上リブロースのミルフィーユ焼き

Wagyu Ribeye roll 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

ひとロテールスープ

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

本日の特選部位

Chef's Choice



ヤザワミート厳選

極上リブロースのミルフィーユ焼き (宮城 仙台牛) 1枚 ¥2,900 (税込)

Wagyu Ribeye roll Mille-feuille Yaki (from Miyagi) 1 slice

熟練の職人が目利きした和牛を三層に重ねたミルフィーユ。
稲田が選び抜いたこだわりの卵に絡めてお召し上がりください。

ザブトン (宮城 仙台牛) ¥3,800

Chuck flap (from Ibaraki)

リブキャップ (宮城 仙台牛) ¥3,400

Lifter meat (from Miyagi)

シキンボ (矢澤牛-北海道) ¥2,800

Eye of round (from Hokkaido)

ランプ (矢澤牛-北海道) ¥2,800

Rump (from Aomori)

数量限定

厚切りシャトーブリアン (矢澤牛-北海道) ¥9,200

Chateaubriand Steak (from Hokkaido)

厚切りフィレ (矢澤牛-北海道) ¥7,800

Tender Loin Steak (from Hokkaido)

厚切りリブロース芯 (宮城 仙台牛) ¥4,000

Ribeye roll Steak (from Miyagi)

王道

Traditional Cuts

稀少部位

黒タンの焼きしゃぶ 1枚 ¥1,500 (税込)

Thinly Sliced Superior Beef Tongue 1 slice

厚切り極上タン 1枚 ¥1,500

Thickly Cut Superior Beef Tongue 1 slice

薄切り葱タン ¥3,200

Thinly Sliced Beef Tongue

上ハラミ ¥3,600

Superior Cut of Outside Skirt

ハラミ ¥3,200

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

正真正銘のユッケ	(税込)
Wagyu Tartare with Egg Yolk (Raw Ground Beef)	¥3,000
※ご提供後「10分以内」を目安にお召上がり下さい。	
※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.	
名物	
塩もつ煮込み	¥900
Motsu Stew (Salt Flavor)	
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	

季節限定メニュー

Seasonal Menu

季節野菜のぬか漬け	(税込)
Seasonal Vegetables Pickled in Rice Bran	¥700
シマチョウと春野菜のホイル蒸し	¥1,200
Foil-steamed Horumon with Spring Vegetables	
春野菜のサラダ～レモンドレッシング～	¥1,200
Spring Vegetable Salad with Lemon Dressing	

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 Leaf		¥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

Soup

	(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

メの逸品

Last one more dish

	(税込)
石焼き和牛ガーリックライス	¥2,400
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	¥2,000
Wagyu Curry Rice with Sunny-side up	
季節限定	
ホルモンラーメン	¥1,500
Horumon Ramen	
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)
桜餅	¥600
Sakur Mochi	
和三盆の自家製パannaコッタ	¥750
Homemade Panna Cotta with Japanese Sugar	
季節のジェラート	¥800
Ice Cream / Sorbet	
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」のジェラートです。	

お飲み物

Drink

グラスワイン

Wine by the Glass

白	シャノン・リッジ ハイ・エレヴェーション Shannon Ridge, High Elevation, Sauvignon Blanc / California	¥1,150
赤	ストラタム・ピノ・ノワール Stratum, Pinot Noir / New Zealand	¥1,350
桃	クラノオト 無濾過・桃ワイン Kuranooto, Peach Wine /Yamanashi, Fujiclair Winery	¥1,100 (ボトル) ¥6,000
泡	セグラ・ヴューダス、カヴァ Segura Viudas Brut, Cava/Spain	(ハーフボトル) ¥3,600

ビール

Beer

サントリー プレミアムモルツ (生) SUNTORY, Premium Malts, Draft Beer	¥850
アサヒ スーパードライ (瓶) ASAHI, Super Dry, Bottled Beer	¥980
サッポロ プレミアムエビス (瓶) SAPPORO, Premium Yebisu, Bottled Beer	¥980
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

ウイスキー

Whisky

角ハイボール Whisky Soda	¥850
リンゴ酢ハイボール Whiskey Soda with Apple Vinegar	¥950
メーカーズマーク Maker's mark	¥950
知多 Chita	¥1,250
響 ジャパニーズ ハーモニー Hibiki Japanese Harmony	¥1,800
山崎 / 白州 Yamazaki / Hakushu	¥2,000
山崎12年 / 白州12年 Yamazaki Aged 12years /Hakushu Aged 12years	¥3,000

酎ハイ・カクテル

Chu-Hi & Cocktail

山椒リッキー Sansho Gin Rickey	¥950
梅干しサワー (紀州南高梅) Pickled Plum Sour	¥900
瀬戸内レモンサワー Lemon Sour from Setouchi	¥800
黒ウーロン茶ハイ Black Oolong Tea-Hi	¥800
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

果実酒

Fruit Liquor

小野屋のかぼす ¥900
Kabosu Wine

百年梅酒 ¥900
Plum Wine

山崎貯蔵熟成梅酒 リッチアンバー ¥1,600
Premium Plum Wine

マッコリ

Makogeolli

天地水純生マッコリ ¥750
Makogeolli

グラス ¥750
デキャンタ(350ml) ¥2,000

ソフトドリンク

Soft Drink

アランミア グレープジュース ¥850
Premium grape Juice

すりおろしりんごジュース ¥850
Premium Apple Juice

有田みかんしぼり ¥850
Premium Orange Juice

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

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

稲田サイダー ¥700
Original Inada Soda

黒ウーロン茶 ¥700
Black Oolong Tea

緑茶 ¥650
Green Tea

ジャスミン茶 ¥650
Jasmine Tea

とうもろこしのひげ茶 ¥650
Corn Silk Tea

2000 コカ・コーラ ¥650
Coca-Cola

ジンジャーエール(辛口 or 甘口) ¥650
Ginger Ale (Dry or Sweet)

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