

# 本日の特選部位

名物		(税込)
<b>サーロインの矢澤焼き</b>	1枚	¥2,800
最高級部位サーロインをとろ黄身ダレですき焼き風にお召し上がりいただきます。		
<b>ミスジ</b>		¥2,700
肩甲骨裏側の部位。とても柔らかい肉質と甘く濃厚な味わいです。		
<b>サンカク</b>		¥2,400
腕の赤身で柔らかく肉質のしっかりとした部位です。		
<b>イチボ</b>		¥2,400
赤身とサシのバランスが良いお尻の下側の柔らかい部位です。		
<b>トウガラシ</b>		¥2,200
肩と腕の間の赤身の部位です。大変柔らかくお肉の美味しさが味わえます。		
<b>ナカニク</b>		¥2,200
外モモの程良い食感としっかりとした味わいが特徴の部位です。		
<b>ランボソ</b>		¥2,300
非常に柔らかくさっぱりとしたお尻の部位です。		
<b>ランプ</b>		¥2,300
お尻から取れる柔らかく甘みのある赤身の部位です。		
<b>カメノコ</b>		¥2,200
後ろ足の付け根の一部。肉質がきめがこまかく、赤味の旨みが凝縮されている部位です。		
<b>シンシン</b>		¥2,300
後ろ足の付け根の柔らかい赤身の部位です。		
厚切り特選部位		
<b>フィレ</b>	100g	¥7,800
腰の内側にある非常に柔らかい赤身で一頭から僅かしか取れない希少部位です。		
<b>シャトーブリアン</b>	100g	¥8,500
牛フィレ肉の中心部で最も柔らかい最上級部位です。		

## 王道

数量限定		(税込)
厚切り上タン	1枚	¥1,200
薄切り葱タン	6枚	¥1,800
上ハラミ	1枚	¥600
サガリ	1枚	¥500
上カルビ		¥2,200
カルビ		¥1,500
ロース		¥1,500

## 厳選ホルモン

### 〈牛〉

特選焼きレバー	¥1,400
<small>※生食での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。</small>	
極上炙り焼きハツ	¥1,200
上ミノ	¥1,200
シマチョウ	¥1,000
和牛頬	¥1,200

### 〈豚〉

タン	¥900
ハラミ	¥900
コリコリ(ハツモト)	¥900
コメカミ	¥900

厳選ホルモン盛り合わせ

# お刺身

正真正銘のユッケ		(税込) ¥2,500
※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。		
黒毛和牛と雲丹のラビオリ	1個	¥1,200
天使の海老と和牛タルタル最中	1個	¥1,300
黒センマイ湯引き		¥900

# お寿司

とろける和牛おはぎ	1貫	¥900
黒毛和牛サーロインの握り	1貫	¥900
※片面レア焼き、ワサビ入りです。		
トモサンカクの羽衣	1貫	¥900

## ナムル・キムチ

---

	(税込)	
季節野菜の焼きナムル盛り合わせ	¥1,500	
王道ナムル盛り合わせ	¥1,200	
ナムル単品 (もやし / 青菜 / 紅白なます)	各種	¥600
旬野菜のキムチ盛り合わせ	¥1,500	
キムチ盛り合わせ	¥1,200	
キムチ単品 (白菜 / カクテキ / 山芋)	各種	¥600

## お野菜

---

焼肉屋のグリーンサラダ	¥900
ポテトサラダ	¥750
玉ねぎとパクチーのサラダ	¥1,200
矢澤サラダ	¥1,400

# 温 菜

---

炙り豚足	(税込) ¥800
茶碗蒸し	
チヂミ	

# ス ー プ

---

とろふわ卵スープ	¥800
和牛の旨辛スープ	¥1,500
牛テールスープ	¥1,400
ほっこり肉吸い	¥1,200

全てのスープは+300円で雑炊に変更できます。

## メ 物

---

	(税込)
石焼き和牛ガーリックライス	¥2,000
羅臼昆布のとろろ冷麺	¥1,200
全力黒毛和牛カレー	¥1,300
石焼き和牛カレースープおこげ	¥1,500
こだわりのY・K・G (山ワサビかけご飯)	¥900
ライス	小 ¥300 中 ¥400 大 ¥500

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

---

自家製プリン	¥700
季節のフルーツとパンナコッタ	
本日のジェラート	¥600