

焼肉矢澤札幌におまかせ

焼肉矢澤 札幌のこだわりを存分に味わえるおまかせメニューをご用意してございます。
ぜひ一度ご賞味くださいませ。

焼肉コース ¥10,000

旬野菜の焼きナムル
とろける和牛おはぎと黒毛和牛サーロインの握り
白金矢澤精肉店謹製 ポロニアソーセージの矢澤サラダ
薄切り葱タン / ハラミ
名物 サーロインの矢澤焼き
旬野菜のキムチ
特選部位3種
ひとつち牛骨スープ
羅白産 とろろ昆布の冷麺
本日のアイスクリーム

矢澤コース ¥12,000

旬野菜の焼きナムル
肉前菜3種盛り合わせ
・正真正銘のユッケ ・とろける和牛おはぎ
・黒毛和牛サーロインの握り
白金矢澤精肉店謹製 ポロニアソーセージの矢澤サラダ
上タン / ハラミ
名物 サーロインの矢澤焼き
旬野菜のキムチ
特選部位の厚切り
特選部位2種
ひとつち牛骨スープ
選べる〆物
とろろ昆布の冷麺 / 石焼き和牛ガーリックライス
本日のデザート

札幌コース ¥15,000

旬野菜の焼きナムル
肉前菜4種盛り合わせ
・正真正銘のユッケ ・とろける和牛おはぎ
・黒毛和牛と雲丹のラビオリ ・黒毛和牛サーロインの握り
白金矢澤精肉店謹製 ポロニアソーセージの矢澤サラダ
上タン / 上ハラミ
名物 サーロインの矢澤焼き
旬野菜のキムチ
厚切りフィレ
特選部位2種
ひとつち牛骨スープ
選べる〆物
とろろ昆布の冷麺 / 石焼き和牛ガーリックライス / 全力黒毛和牛カレー
本日のデザート

価格は全て税込です。

冷菜

おすすめ

正真正銘のユッケ ￥2,500

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

※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。

お寿司

おすすめ

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。（よく焼き、ワサビ抜きも可能です。）

0.3mm 削りトモサンカクの羽衣 1貫 ￥900

※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。

価格は全て税込です。

ナムル・キムチ

旬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
王道キムチ盛り合わせ		¥1,200
キムチ単品 (白菜 / カクテキ / 山芋)	各種	¥600

お野菜

白金矢澤精肉店謹製

ボロニアソーセージの矢澤サラダ		¥1,400
塩昆布のシンプルグリーンサラダ		¥1,000
玉ねぎとパクチーのやみつきサラダ		¥1,200
肉じゃがポテト		¥800
サンチュ		¥800

温菜

白金矢澤精肉店謹製

ヤザワハムのオリジナルソーセージ	2本	¥600
豚足のから揚げ		¥800
和牛テール出汁の茶碗蒸し		¥700
セリと桜エビのチヂミ		¥1,000

価格は全て税込です。

本日の特選部位

名物

サーロインの矢澤焼き (北海道 美瑛 / 矢澤牛) 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。

札幌店限定

白い矢澤焼き (北海道 美瑛 / 矢澤牛) 1枚 ¥2,800

最高級部位サーロインを特製の白い泡でお召し上がりいただきます。

ミスジ (北海道 美瑛 / びえい和牛) ¥2,700

肩甲骨裏側の部位。とても柔らかな肉質で甘く濃厚な味わい。

カイノミ (北海道 富良野 / ふらの和牛) ¥2,400

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。

ナカニク (北海道 白老 / 白老牛) ¥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。

ランボソ (北海道 白老 / 白老牛) ¥2,300

非常に柔らかくさっぱりとしたお尻の部位。

サンカク (北海道 美瑛 / びえい和牛) ¥2,400

腕の赤身で柔らかく肉質のしっかりとした部位。

厚切り特選部位

シャトーブリアン (北海道 美瑛 / 矢澤牛) 100g ¥8,500

牛フィレ肉の中心部で最も柔らかい最上級部位。

王道

数量限定

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

特選焼きレバー		¥1,400
※生食でのご提供はいたしかねます。スタッフがお焼きしますのでご了承ください。		
極上炙り焼きハツ		¥1,200
上ミノ		¥1,200
シマチョウ		¥1,000
ツラミ		¥1,200
豚コメカミ		¥900
豚コブクロ		¥900
豚シロ		¥900
オススメ		
厳選ホルモン盛り合わせ (牛・豚 MIX)		¥2,200

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。

丼物

石焼き和牛ガーリックライス	¥2,000
北海道羅白産 とろろ昆布の冷麺	¥1,200
全力黒毛和牛カレー	¥1,300
和牛出汁の土鍋スープカレーおこげ	¥1,500
すりたて山わさびの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。

価格は全て税込です。

デザート

醤油キャラメルプリン	¥800
黒蜜きな粉のコーヒーゼリー 北海道ミルクジェラート	¥800
本日のジェラート&シャーベット	¥600

お土産

精肉卸ヤザワミート謹製

ミート矢澤 黒毛和牛100%グリルドハンバーグ (冷凍)	¥1,800
元祖 炊きたてご飯にかける焼肉	¥4,980

価格は全て税込です。

お飲み物

グラスワイン

泡	シャルル・スパーク、ヴァン・ムスー アルザス / FRA	¥1,200
白	アデュレーション、シャルドネ カリフォルニア / USA	¥1,150
赤	有旅ワイナリー、メルロー 長野 / JPN	¥1,450
赤	ストラタム、ピノ・ノワール ワイバラ・ヴァレー / NZL	¥1,200

ビール

サントリー プレミアムモルツ (生)	¥850
アサヒ スーパードライ (瓶)	¥980
サッポロ クラシック (瓶)	¥980
麒麟 一番搾り (瓶)	¥980
サントリー オールフリー (ノンアルコール)	¥780

酎ハイ・カクテル

余市町楽simo産アイコトマトサワー	¥800
ヨー子のヨーグルトサワー	¥900
珈琲焼酎	¥900
瀬戸内レモンサワー	¥800
ROKU 〈六〉 ソーダ	¥850
黒ウーロンハイ	¥800
とうきび茶ハイ	¥750
緑茶ハイ	¥750

ウイスキー

角ハイボール	¥800
碧	¥1,000
余市	¥1,200
厚岸ウイスキー 立春	¥2,300
山崎	¥1,800
白州	¥1,800
山崎12年	¥2,800
白州12年	¥2,800
山崎18年	¥8,000

お飲み物

焼酎 / 果実酒

日本酒

	ボトル	グラス
三岳 (芋/宮崎)	¥6,600	¥850
常蔵 (麦/大分)	¥6,600	¥850
国土無双 利尻昆布 梅酒		¥900

惣喜 純米大吟醸	1合 (180ml)	¥2,500
	2合 (360ml)	¥4,800

次頁にボトルメニューもございます。

プレミアム ソフトドリンク

ソフトドリンク

ニサソ グレープジュース	¥850
有田みかんしほり	¥800
信州産ふじりんごジュース	¥800
ハスカップピネガースカッシュ	¥800

黒ウーロン茶	¥700
京都一保堂 水出し緑茶	¥650
とうきび茶	¥650
コーラ	¥650
ジンジャーエール	¥650
サンペレグリノ	¥900
アクアパンナ	¥900

日本酒

北海道 二世古酒造

¥6,000

二世古 特別純米 黄ラベル 辛口

日本酒度 9%

精米歩合 60%

吟風

大正5年創業。二世古酒造の特約店限定流通銘柄。
酒造好適米“吟風”を使用した穏やかな香りと軽快なキレを楽しめる特別純米酒。
北海道の辛口ならまずコレ

広島県 宝剣酒造

¥6,000

宝剣 純米酒 超辛口 生

日本酒度
非公開

精米歩合 60%

広島県産
八反錦

伯東、柑橘、マスカットを連想させる穏やかな香り。
口当たりは優しくスムーズで、キレイでほんのりとした米の甘さがふわりと舌に乗る。
曇りのない旨みが澄み渡るように広がり、みずみずしく美しい余韻で収束していく。
水の味わいに八反錦の味わいが溶け込んだような、清らかで気品に満ちた懇親の傑作酒。

滋賀 富田酒造

¥6,500

七本槍 低精白純米 生原酒

日本酒度
非公開

精米歩合 80%

滋賀県
産玉栄

精米歩合80%から、日本酒度非公開。
生酒らしい爽やかな香り。
柔らかい口当たりからしっかりとした米の旨みが広がる。
ふくよかなコクと酸味が絶妙なバランス。

日本酒

福岡県 白糸酒造

¥7,000

田中六五 純米酒

日本酒度
非公開

精米歩合 65%

糸島産
山田錦

マスカット、柑橘の皮を連想させる穏やかで凛とした香り。
甘さはふくよかで優しく、のびやかできれいな旨みと心地よい淡さの余韻。
高品質な糸島産山田錦×ハネ木絞りが生み出す、ソフトでスムーズかつ気品に満ちた代表作。

山形県 長沼合名会社

¥9,500

惣喜 純米大吟醸

日本酒度
非公開

精米歩合 43%

山形県産
羽州誉

「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。
どんな食事も愉しめる、穏やかで柔らかな仕上がり。

北海道 上川大雪酒造

¥13,500

上川大雪 彗星 純米大吟醸

日本酒度 9%

精米歩合 40%

北海道産
彗星

北海道・上川町に蔵を構える上川大雪酒造「緑丘蔵」が手がける銘酒・上川大雪より、ワンランク上の定番品『純米大吟醸 彗星』です。
上川大雪ならではのさらりとした飲み心地やキレの良さ、つつい進んでしまう「飲まさる酒」を体現した純米大吟醸酒です。