

# 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**

---

厳選した黒毛和牛の特選部位を中心に  
ご堪能いただけるコースもご用意しております。

**¥15,000**

# 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。

ミスジ (宮城 仙台牛) ¥3,600  
Misuji (from Ibaraki)

ザブトン (宮城 仙台牛) ¥3,800  
Chuck flap (from Miyagi)

イチボ (矢澤牛-北海道) ¥3,100  
Ichibo (from Hokkaido)

ランプ (矢澤牛-北海道) ¥2,800  
Rump (from Aomori)

シキンボ (矢澤牛-北海道) ¥2,800  
Shikinbo (from Aomori)

数量限定

シャトーブリアン (矢澤牛-北海道) ¥9,200  
Chateaubriand Steak (from Hokkaido)

フィレ (矢澤牛-北海道) ¥7,800  
Tender Loin Steak (from Hokkaido)

## 王道

### Traditional Cuts

稀少部位 (税込)  
黒タンの焼きしゃぶ 1枚 ¥1,500

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

ロース ¥1,800  
Loin

# 厳選ホルモン

## Specially Selected Parts of Innards

数量限定 (税込)  
特選タレ焼きレバー ¥1,600

### Premium Grilled Liver

※生食での提供は致しかねます。スタッフがお焼きし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

### Mix Innards

スモールサイズ  
¥1,700 / ¥2,200

## 〈牛ホルモン〉

### Beef Innards

ツラミ  
Cheek Meat

スモールサイズ  
¥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

コブチャン  
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

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.

名物

塩もつ煮込み ¥900

### Motsu Stew (Salt Flavor)

炙り和牛の握り (ワサビ入り) 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

New

ウルテポン酢 ¥1,200

### Beef Throat Cartilage with Ponzu

## 季節限定メニュー

### Seasonal Menu

季節野菜のぬか漬け (税込)  
¥700

### Seasonal Vegetables Pickled in Rice Bran

自家製ラー油の水餃子(3個入) ¥800

### Boiled Dumplings With Homemade Chili Oil

彩りビビン麺 ¥1,800

### Colorful Spicy Bibim Noodles

# 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

石焼き和牛ガーリックライス	(税込) ¥2,400
<b>Wagyu Garlic Rice, Served in a Hot Stone Bowl</b>	
和牛カレーライス 真っ赤卵の目玉焼きのせ	¥2,000
<b>Wagyu Curry Rice with Sunny-side up</b>	
濃厚牛骨スープの冷麺	¥1,800
<b>Cold Noodles in Beef Bone Broth</b>	
彩りビビン麺	¥1,800
<b>Colorful Spicy Bibim Njoodles</b>	
稲田牛スジ肉うどん	¥1,600
<b>Inada Style Hot Udon Noodle</b>	
ライス	小 ¥300 中 ¥400 大 ¥500
<b>Steamed Rice</b>	<b>S M L</b>
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)
3色のスイカゼリー	¥800
<b>Watermelon Jelly</b>	
和三盆の自家製パンナコッタ	¥750
<b>Homemade Panna Cotta with Japanese Sugar</b>	
季節のジェラート	¥800
<b>Ice Cream / Sorbet</b>	
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 シヤノン・リッジ ハイ・エレヴェーシヨ  
Shannon Ridge, Sauvignon Blanc / California ¥1,150

赤 有旅ワイナリー メルロー 2024 ¥1,400  
UTABI Winery, Merlot 2024

泡 セグラ・ヴューダス、カヴァ (ハーフボトル) ¥3,600  
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 (ノンアルコール) ¥780  
SUNTORY, All Free, Non-Alcoholic Beer

### ウイスキー

Whisky

角ハイボール ¥850  
Whisky Soda

生絞りしょうがハイボール ¥950  
Fresh Ginger Highball

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

メーカーズマーク ¥950  
Maker's mark

知多 ¥1,250  
Chita

響 ジャパニーズ ハーモニー ¥1,800  
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

生絞りしょうがサワー ¥900  
Fresh Ginger Sour

梅干しサワー (紀州南高梅) ¥900  
Pickled Plum Sour

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

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

### マッコリ Makgeolli

純生マッコリ                      グラス              ¥750  
Makgeolli                      デキャンタ(375ml) ¥2,000

福順都家ソンマッコリ      ボトル(935ml)      ¥7,000  
Sparkling Makgeolli

### 焼酎 Shochu

中々 (麦/宮崎)                      ¥850  
Nakanaka, Barley Shochu

三岳 (芋/鹿児島)                      ¥850  
Mitake, Potato Shochu

### 果実酒 Fruit Liquor

小野屋のかぼす                      ¥900  
Kabosu Wine

百年梅酒                      ¥900  
Plum Wine

あらごし もも酒                      ¥900  
Peach Liqueur

Kawaii 白いライチ                      ¥900  
Lychee Liqueur

Kawaii 白いいちご(期間限定)      ¥900  
Strawberry Liqueur

## ソフトドリンク Soft Drink

ニサソ ブドウジュース                      ¥900  
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

アクアパナ                      ¥900  
Acqua Panna, Natural Mineral Water

コカ・コーラ                      ¥650  
Coca-Cola

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

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

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