

お勧め逸品料理

Recommend Dish

～前菜～

Appetizer&Salad

冷たいつぶつぶコーンスープ

¥700

Small portion of chilled soup with White corn

村田農園の白いとうもろこし「パールコーン」で作った、つぶつぶ食感の冷たいスープ。

レタスとナッツのシーザーサラダ

¥1,300

Caesar salad with crunchy nuts

瑞々しいレタスをコクのあるナッツのドレッシングで和え、香ばしくローストしたナッツを散らしました。

和牛ヒレのパテと国産牛タンハム

¥1,800

WAGYU Filet Pate and Tongue boiled Ham

ヒレを混ぜ込んだパテと国産牛タンのボイルハムの盛り合わせ。ワインによく合う一品です。

～夕の逸品～

Last Dish

すだち冷麺

¥1,200

Sudachi Cold Noodles

すだちとライムのすっきり爽やかな、焼肉の後にピッタリな冷麺です。

ユッケジャン麺

¥1,200

Spicy Korean Beef Noodle Soup

牛骨や牛肉の旨味が凝縮された深いコクと濃厚な味わいをご堪能ください。

～甘味～

Dessert

河内晩柑と国産レモンのシブースト

¥900

Japanese Grapefruit and lemon Chiboust

さっぱりとした甘みの河内晩柑と爽やかなレモン、ふんわりとろけるシブーストの多彩な味わいをお楽しみください。

玉露とシャインマスカットのパンナコッタ

¥800

Green tea "Gyokuro" Panna cotta with Shine Muscat

濃厚な旨味と上品な甘さの玉露を使用したパンナコッタに爽やかな甘味と香りのシャインマスカットを合わせました。

上記価格は全て税込です。

生肉

Japanese Raw Beef

正真正銘のユッケ

¥3,000

Japanese wagyu tartar

国産黒毛和牛の内モモ肉のみを使用しています。福知山産の濃厚な卵黄「どすえ卵」もよく合います。

本日の特撰部位の炙り寿司

¥1,100

Japanese wagyu Toro Sushi 1pcs

京都の赤酢を使用したシャリと、厳選の黒毛和牛の握りです。季節の薬味と一緒に召し上がってください。

食肉の生食には、食中毒のリスクがあります。

生食の提供後、10分を目安にお召し上がりください。

それ以降は大変申し訳ございませんが下げさせていただきますのでご了承のうえ、ご注文下さい。

また、お子様やご高齢のお客様、体調の優れないお客様は食べる事をお控えください。

冷菜・温菜

Appetizer&Salad

四種のさっぱりナムル

¥1,680

Assorted Namul

大豆もやし/人参・大根/舞茸/小松菜・ほうれん草

キムチ盛り合わせ

¥1,680

Assorted kimchi

山芋/白菜/胡瓜

キムチ・ナムル単品各種

¥850

Kimuchi or Namul

グリーンサラダ

¥1,380

Green salad

2種類のビネガーと玉葱のドレッシングを使用した、シンプルなサラダに塩昆布を合わせました。

レタスとナッツのシーザーサラダ

¥1,300

Caesar salad with crunchy nuts

瑞々しいレタスをコクのあるナッツのドレッシングで和え、香ばしくローストしたナッツを散らしました。

和牛しぐれ煮のいなり寿司

2貫 ¥700

Wagyu Inari Sushi

黒毛和牛のしぐれ煮を混ぜ込んだシャリを甘くジューシーな旨味広がるお揚げで包みました。

サンチュ

¥800

Sanchu

焼肉の定番。特製の辛みそとご一緒にお肉を巻いて召し上がってください。

王道

Traditional cuts

国産 極上厚切り上タン(数量限定) <i>Superior thick cut tongue 1pc</i>	1枚	¥1,500
国産 薄切りタン(数量限定) <i>Thinly sliced tongue 1slice</i>	1人前(6枚)	¥3,200

現在、世界的に**タン**の流通が滞っており、御用意が充分には出来ない状況となっております。

厚切りのタンの御注文は**お1人様1枚**までとさせていただきます。

また売り切れの際はご容赦ください。申し訳ございませんがご理解の程、宜しくお願い申し上げます。

上ハラミ <i>Superior cut of outside skirt</i>	¥3,600
ハラミ <i>Outside skirt</i>	¥3,200
上カルビ <i>Superior cut of kalbi</i>	¥3,200
カルビ <i>Kalbi</i>	¥2,000
上ロース <i>Superior cut of Loin</i>	¥3,000
ロース <i>Loin</i>	¥2,000
ツラミ <i>Beef Cheek</i>	¥1,600
炙り焼き特選ハツ <i>Beef heart</i>	¥1,600
ミノサンド <i>Mino sand</i>	¥1,600
ホソ <i>Small intestine</i>	¥1,600

上記価格は全て税込です。

スープ

Soup

和牛肉吸い

Wagyu bone-less short rib soup

当店自慢のコンソメスープに和牛カルビと温泉卵をトッピングしました。
大阪名物「肉吸い」をイメージしたスープです。

¥2,000

ワカメ玉子スープ

Egg&Seaweed soup

牛骨スープに生わかめと溶き卵が入った、定番のスープです。

¥1,000

※各スープはプラス300円で雑炊にできます。

の逸品

Last one more dish

(数量限定)こちらのメニューはご注文後、ご提供まで40分程頂きます。

矢澤名物！和牛へレ御飯(1合)

Yazawa's special rice with Wagyu fillet

最高級のへレと季節の野菜をふんだんに使用した至福の御飯は
そのままでも特製だしをかけても美味しくお召し上がりいただけます。

¥10,000

和牛土鍋ガーリックライス

Garlic butter wagyu rice, served in a clay pot

¥2,400

牛タンスパイスカレー

Wagyu beef Tongue Spice Curry

和牛タンとクミン、コリアンダー、カルダモンなど16種類のスパイスを使用したスパイスカレー。
ココナッツミルクでまろやかに仕上げました。

¥1,900

すだち冷麺

Sudachi Cold Noodles

すだちとライムのすっきり爽やかな、焼肉の後にピッタリな冷麺です。

¥1,200

ユッケジャン麺

Spicy Korean Beef Noodle Soup

牛骨や牛肉の旨味が凝縮された深いコクと濃厚な味わいをご堪能ください。

¥1,200

白飯

Rice

小
中
大

¥300

¥400

¥500

※当店のお米は、五つ星お米マイスター「米村商店」が厳選した【鳥取県産きぬむすめ】を使用しております

上記価格は全て税込です。

デザート

Dessert

今月のアイスクリーム
This month's ice cream

パッションフルーツorほうじ茶 ¥700
Passion fruit or Hojicha tea

河内晩柑と国産レモンのシブースト
Japanese Grapefruit and lemon Chiboust

¥900

さっぱりとした甘みの河内晩柑と爽やかなレモン、ふんわりとろけるシブーストの多彩な味わいをお楽しみください。

玉露とシャインマスカットのパンナコッタ
Green tea ~Gyokuro~ Panna cotta with Shine Muscat

¥800

濃厚な旨味と上品な甘さの玉露を使用したパンナコッタに爽やかな甘味と香りのシャインマスカットを合わせました。

おもたせ

Take away

焼肉矢澤 元祖・炊き立てご飯にかける焼肉

¥4,980

～ミート矢澤のハンバーグ～

黒毛和牛100%グリルドハンバーグ
デミグラスソース【冷凍商品】

¥1,800

おうちで焼く黒毛和牛100%フレッシュハンバーグ
オリジナル和風ソース【冷凍商品】

¥1,700

お知らせ



SSID: Rakuten-Casa6-E579B
KEY: HK3HMRHL



#焼肉矢澤京都 Instagram

四季折々の食材を使った逸品料理や、

イベントなどのお知らせをご紹介します。

follow us →



YAZAWA.KYOTO

その他にもお弁当などもご用意出来ますので、お気軽にスタッフまでお申し付け下さい。

上記価格は全て税込です。