

お勧め逸品料理

Recommend Dish

～前菜～

Appetizer&Salad

紅はるかの温かいスープ

¥700

Small portion of Warm sweet Potato Soup

強い甘味と滑らかでねっとりとした食感が特徴のさつまいも「紅はるか」で作った温かいスープ。

チンゲン菜のサラダ

¥1,300

Bok choy Salad

生のチンゲン菜の瑞々しさを引き立たせるために、アミの塩辛やオイスターソースを使った深みのある味わいのドレッシングを合わせました。

#

～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

和三盆と柿のパナコッタ

¥800

Wasanbon Sugar and Persimmon Panna Cotta

高級砂糖「和三盆」を使用したまろやかで上品な甘味のパナコッタに秋が旬の柿を合わせました。

城陽産いちじくのプリン・ア・ラ・モード

¥900

Kyoto Fig Pudding a la Mode

京都府城陽市特産の完熟いちじくのコンポートとジェラートを添えた大人のプリン・ア・ラ・モードです。

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 Kimuchi

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。

チンゲン菜のサラダ

¥1,300

Bok choy Salad

生のチンゲン菜の瑞々しさを引き立たせるために、アミの塩辛やオイスターソースを使った

深みのある味わいのドレッシングを合わせました。

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)	1枚	¥1,500
<i>Superior thick cut tongue 1pc</i>		
国産 薄切りタン(数量限定)	1枚	¥535
<i>Thinly sliced tongue 1slice</i>		

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、薄切りタンはお1人様2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	¥4,000
<i>Superior cut of outside skirt</i>	

ハラミ	¥3,200
<i>Outside skirt</i>	

上カルビ	¥3,200
<i>Superior cut of kalbi</i>	

カルビ	¥2,000
<i>Kalbi</i>	

上ロース	¥3,000
<i>Superior cut of Loin</i>	

ロース	¥2,000
<i>Loin</i>	

ツラミ	¥1,600
<i>Beef Cheek</i>	

炙り焼き特選ハツ	¥1,600
<i>Beef heart</i>	

ミノサンド	¥1,600
<i>Mino sand</i>	

ホソ	¥1,600
<i>Small intestine</i>	

上記価格は全て税込です。

スー プ

Soup

和牛肉吸い

Wagyu kalbi soup

厳選された和牛で取ったスープに薄くスライスしたカルビを浮かべた、大阪名物の肉吸いです。

¥1,800

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分頂きます。

名物！和牛へれの土鍋矢澤御飯(1合)

Yazawa's special rice with Wagyu fillet

最高級のへれと季節の野菜をふんだんに使用した至福の土鍋御飯です。

¥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

和三盆と柿のパナコッタ

Wasanbon Sugar and Persimmon Panna Cotta

高級砂糖「和三盆」を使用したまろやかで上品な甘味のパナコッタに秋が旬の柿を合わせました。

¥800

城南産いちじくのプリン・ア・ラ・モード

Kyoto Fig Pudding a la Mode

京都府城陽市特産の完熟いちじくのコンポートとジェラートを添えた大人のプリン・ア・ラ・モードです。

¥900

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

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。

御 飲 物

Beverages

泡酒

Beer

生ビール	プレミアム・モルツ	¥850
Draft beer	Suntory Premium Malts	
瓶ビール	スーパードライ	
Bottled beer	Asahi Super Dry	
	エビス	
	Yebisu	
	クラシックラガー	各 ¥980
	Clasicc Lager	
オールフリー		¥780

ウィスキー

High ball / Whisky

角ハイボール	¥850
Whisky soda	
響ジャパニーズハーモニー	¥1,900
Hibiki Japanese Harmony	
イチローズモルト モルト&グレーン	¥2,000
Ichiro's Malt Malt&Grain Limited Edition	
白州NV	¥2,000
Hakushu	
山崎12年	¥3,500
Yamazaki 12years	

ロック・ソーダ割・水割り等飲み方はお申し付けください。

Tell us how you would like your drink,on the rocks,with soda,or withwater.

酎ハイ・サワー

Shochu, cocktail

クラフトレモネードサワー	¥950
Craft lemonade sour	
スパイシーモスコミュール	¥850
Spicy Moscow Mule	
水出し玉露ハイ	¥850
green tea hai	
ウーロンハイ	¥800
Oolong hai	
ジャスミンハイ	¥800
Jasmin hai	
甘くておいしいトマト酎ハイ	ロックorソーダ割り ¥1,000
Shochu with tomato juice	

ジン ジャパニーズジン 翠

Japanese gin SUI

グレープフルーツ香るシトラスリッキーor トニック	¥900
Japanese gin Sui with soda or tonic Grapefruits flavor	

焼酎

Shochu

中々 (麦)	(宮崎)	¥850
NakaNaka		
天の刻印(麦)	(宮崎)	¥900
Tenn no kokuinn		
三岳 (芋)	(鹿児島)	¥850
Mitake		
六代目 百合(芋)	(鹿児島)	¥800
Rokudaime Yuri		

ロック、お水、お湯などの割りものをお申しつけ下さいませ。

We can mix with on the rocks/ water /hot water / etc/Please ask staff.

Wine by the glass

インヴィーヴォ (泡)ソーヴィニヨンブラン	¥1,500
Glass of Sparkling wine	
シャトーサンミッシェル (白)シャルドネ	¥1,100
Glass of White wine	
フランソワ・ラベ (赤)ピノノワール	¥1,400
Glass of Red wine Pinot noir	
長野 有旅ワイナリー (赤)メルロー	¥1,600
Glass of Red wine Merlot	
ワインリストもございますので、そちらも合わせてご覧ください。	
Please ask one of our staff members for a wine list	

果実酒

※ロック又はソーダ割りでどうぞ。

Fruits liqueur

We can mix with on the rocks /soda/etc/Please ask staff.

紅南高 紀	4000 (和歌山)	¥950
umeshu		
みぞれりんごの梅酒 (長野)		¥950
Mizore ringo-no umeshu		
あらごしゆず酒 (奈良)		¥950
Aragoshi Yuzu		
あらごしみかん酒 (奈良)		¥950
Aragoshi orange		
あらごし もも酒 (奈良)		¥950
Aragoshi peach		

特選 プレミアム・ソフトドリンク

Premium soft drink

みかんしぼりジュース	(和歌山)	¥900
Premium orangr juice		
葡萄ジュース	(岩手)	¥1,000
Premium grape juice		
完熟りんごジュース	(長野)	¥900
Premium apple juice		
あらごしゆず ノンアルコール (奈良)	ロックorソーダ割り	¥950
Aragoshi Yuzu		

ソフトドリンク

Soft drinks

ウーロン茶	¥650
Oolong tea	
黒烏龍茶	¥700
Black oolong tea	
一保堂茶舗 水出し玉露	¥700
Japanese green tea (Gyokuro tea)	
ジャスミン茶	¥650
Jyasmin tea	
コーラ	¥650
Coke	
ジンジャーエール (辛口)	¥650
Ginger ale	
サンペレグリノ (500ml)	¥980
Sanpellegrino(500ml)	
アクアパanna (500ml)	¥980
Aqua panna(500ml)	

上記価格は全て税込です。

お帰りの際、お車を運転されるお客様には、アルコール類をご提供することはできません。