

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

高原野菜のグリーンサラダ

Green 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

デザート

Dessert

¥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

Selected by Yazawa Meat



極上リブロースのミルフィーユ焼き (常陸牛-茨城) 1枚 ¥2,900
Wagyu Ribeye roll Mille-feuille Yaki (Ibaraki) 1 slice
職人が目利ぎした和牛を二層に重ね、こたわりの卵で味わう名物ミルフィーユ焼き

ミスジ	(茨城)	¥3,600
Misuji	(Ibaraki)	
イチボ	(仙台牛-宮城)	¥3,100
Ichibo	(Miyagi)	
サンカク	(北海道)	¥3,000
Sankaku	(Hokkaido)	
ランプ	(茨城)	¥2,800
Rump	(Ibaraki)	
シキンボ	(茨城)	¥2,800
Shikinbo	(Ibaraki)	
数量限定		
フィレ	(埼玉)	¥7,800
Tender Loin Steak	(Saitama)	
シャトーブリアン	(仙台牛-宮城)	¥9,200
Chateaubriand Steak	(Miyagi)	

王道

Traditional Cuts

黒タンの焼きしゃぶ	1枚	(税込) ¥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		¥4,000
Superior Cut of Outside Skirt		
サガリ		¥3,400
Hanging Tender		
ハラミ		¥3,200
outside Skirt		
上カルビ		¥2,800
Superior Cut 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

※生食でのご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

ネギ塩ツラミ ¥1,600

Cheek Meat

ミックスホルモン ¥2,200

Mix Innards

〈ホルモン〉

Beef Innards

スモールサイズ

ハツモト ¥700 / ¥1,000

Aorta

シビレ ¥700 / ¥1,000

Sweetbread

上ミノ ¥900 / ¥1,300

First Stomach (Mountain Chain Tripe)

ミノサンド ¥900 / ¥1,300

Premium First Stomach

ギアラ芯 ¥800 / ¥1,100

Fourth Stomach (Abomasum)

シマチョウ ¥900 / ¥1,300

Large Intestine (Colon)

コブチャン ¥800 / ¥1,100

Small Intestine

シロ(豚) ¥650 / ¥900

Pork Large Intestine

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

ウルテボン酢 ¥1,200

Beef Throat Cartilage with Ponzu

季節限定メニュー

Seasonal Menu

サラダ小松菜と新蓮根のシーザーサラダ ¥1,200

Komatsuna and Fresh Lotus Root Caesar Salad

ジャンボ椎茸と里芋のコロッケ ¥1,000

Jumbo Shiitake Mushroom and Japanese Yam Croquette

ホルモンとキノコのラー油でアヒージョ ¥1,500

Horumon and Mushroom Ajillo with Chili Oil

前菜

Appetizer

自家製キムチ盛り合わせ	ハーフサイズ (税込) ¥1,000 / ¥1,680
Assorted Kimchi	
自家製ナムル盛り合わせ	¥1,000 / ¥1,680
Assorted Namul	
季節野菜のぬか漬け	¥700
Seasonal Vegetables Pickled in Rice Bran	
高原野菜のグリーンサラダ	¥1,380
Green Salad	
お肉によく合うネギムンチ	¥1,000
Green Onion Salad	
サンチュ	¥800
Sanchu Leaf	
青森県産ニンニク焼き	¥1,200
Garlic Confit	
韓国海苔	¥500
Korean-Style Dry Seaweed	

スープ

Soup

真っ赤卵(まっからん)の玉子スープ	(税込) ¥1,000
Egg Soup	
和牛テールスープ	¥1,900
Wagyu Tail Soup	
和牛カルビの濃厚旨辛スープ	¥1,800
Wagyu Kalbi Spicy Soup	

メの逸品

Last one more dish

	(税込)
石焼き和牛ガーリックライス	¥2,400
Wagyu Garlic Rice, Served in a Hot Stone Bowl	
和牛カレーライス	¥2,000
Wagyu Curry Rice	
濃厚牛骨スープの冷麺	¥1,800
Cold Noodles in Beef Bone Broth	
季節のキノコのトムヤムクンラーメン (パクチー入り)	¥1,800
Tom Yum Kung Ramen with Seasonal Mushrooms	
稲田牛スジ肉うどん	¥1,600
Inada Style Hot Udon Noodle	
ライス	小 ¥300 中 ¥400 大 ¥500
Steamed Rice	S M L
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。	
こだわり卵のみ 十六代真っ赤卵	¥250
Premium raw egg	

デザート

Dessert

季節限定デザート	(税込)
葉山かぼちゃのモンブラン	¥900
Pumpkin Mont Blanc	
和三盆の自家製パannaコッタ	¥750
Homemade Panna Cotta with Japanese Sugar	
季節のジェラート	¥800
Ice Cream / Sorbet	
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「ハンデルスベークゲン」のジェラートです。	

お飲み物

Drink

グラスワイン

Wine by the Glass

白	シャノン・リッジ ハイ・エレヴェーシ	¥1,150
	Shannon Ridge, Sauvignon Blanc / California	
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	

ウィスキー

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 白いラ・フランス(期間限定) ¥900
La france Liqueur

ソフトドリンク Soft Drink

アランミリヤ 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

	(税込)
極上リブローズ2種の焼肉弁当	¥4,800
Ribeye Bento with Specially Selected Parts of Wagyu Beef	
特選部位2種の焼肉弁当	¥3,800
Bento with Specially Selected Parts of Wagyu Beef	
和牛焼肉弁当	¥2,800
Bento with Wagyu Beef	
和牛ハラミそばろ弁当	¥2,000
Wagyu Garlic Rice	
ホルモン丼	¥1,800
Wagyu Garlic Rice	
和牛ガーリックライス	¥2,400
Wagyu Garlic Rice	
和牛カルビの濃厚旨辛スープ	¥1,800
Wagyu Kalbi Spicy Soup	
真っ赤卵(まっからん)の玉子スープ	¥1,000
Egg Soup	
自家製キムチ盛り合わせ	¥1,200
Assorted Kimchi	
自家製ナムル盛り合わせ	¥1,200
Assorted Namul	
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
Frozen Meat Yazawa's Fresh Hamburg	
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
Frozen Meat Yazawa's Grilled Hamburg	