

秋の季節料理

Seasonal Autumn Dishes

(税込)

牛ホホ肉とキノコのマリネサラダ

¥1,600

Beef Cheek and Mushroom Marinated Salad

柔らかく煮込んだ牛ホホ肉をローストして旨味を引き出しました
季節のキノコをマリネし、程よい苦みのあるルッコラと合わせた一品。

矢澤のピリ辛肉吸い

¥1,800

Yazawa's Spicy Meat Soup

大阪名物の肉吸いをベースに唐辛子で辛みを加えております。
贅沢にサーロインを使用し、玉子を崩してお召し上がりいただきます。

白モツとカブのどて煮

¥1,200

Miso-Simmered Stew of White Offal and Turnips (Doteni)

新鮮なミノサンドとシマチョウ・シビレを使った八丁味噌ベースのどて煮。
八丁味噌の濃厚な旨味と牛骨スープのコクが引き立つ一品。

赤皮甘栗かぼちゃのテリーヌ バニラアイス添え

¥800

Red-skinned Sweet Chestnut Pumpkin Terrine with Vanilla

加賀名産の赤皮甘栗かぼちゃの濃厚な甘みと滑らかさを生かした一品。
別添えのバニラアイスとご一緒にお召し上がりください。

お刺身

Sashimi

(税込)

正真正銘のユッケ

¥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.

特選肉寿司

1貫 ¥1,100

Wagyu Sushi

1 piece

本日の特選希少部位をサッと炙って召し上がって頂く、当店自慢の逸品です。

※片面レア焼き、ワサビ入りです。

※Served as rare, with wasabi.

本日の特選部位

Chef's Choice

最上級黒毛和牛の中でもごくわずかししか取れない厳選部位をぜひお楽しみください。
Best Quality and Selected Parts of Wagyu. Recommended to Eat !!

看板メニュー

(税込)

サーロインの矢澤焼き (青森)

1枚 ¥3,000

Sirloin Yazawa-Yaki (from Aomori)

1 slice

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頂きます。

Yazawa original sukiyaki style of sirloin.

リブ芯 (矢澤牛/北海道美瑛)

¥3,800

Ribeye roll (Yazawa-Beef from Hokkaido)

リブロースの中心にあたる部位。甘さ、柔らかさ、舌触り、文旬なしの逸品。

One of the most tender cuts of beef and very flavorful.

イチボ (仙台牛/宮城)

¥3,200

Ichibo (Sendai-Beef from Miyagi)

赤身とサシのバランスが良いお尻の下側の柔らかい部位です。

Lean meet of round having a favorable balance of lean and marbled meat.

ナカニク (仙台牛/宮城)

¥2,800

Nakaniku (Sendai-Beef from Miyagi)

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です。

Lean meet of outside round having a firm texture.

ランプ (仙台牛/宮城)

¥2,800

Rump (Sendai-Beef from Miyagi)

お尻から取れる柔らかく甘みのある赤身の部位です。

Lean meat of round part. You can enjoy tender texture.

カメノコ (北海道)

¥2,600

Kamenoko (from Hokkaido)

後ろ足の付け根の一部。肉質がきめがこまかく、赤味の旨みが凝縮されている部位です。

Lean meat of the base of the hind legs. Very soft texture.

厚切り特選部位

ファイル (和王/熊本)

¥8,000

Tender Loin Steak (Wao-Beef from Kumamoto)

腰の内側にある非常に柔らかい赤身で一頭から僅かししか取れない希少部位です。

This is a thick cut from the tenderloin filet which extremely tender.

王道

Traditional Cuts

数量限定		(税込)
厚切り極上タン	1枚	¥1,500
Superior Cut of Beef Tongue (Thick Cut)	1 piece	
※タンの入荷数が減少しているため、ご注文いただけない場合がございます。 ※数量に限りがあるため、おひとり様一枚限定とさせていただきます。		
数量限定		
薄切り葱タン	1枚	¥600
Beef Tongue (Thin Cut)	1 slice	
※タンの入荷数が減少しているため、ご注文いただけない場合がございます。 ※数量に限りがあるため、おひとり様二枚限定とさせていただきます。		
数量限定		
上ハラミ	1枚	¥1,000
Superior Cut of Outside Skirt	1 piece	
※数量に限りがあるため、おひとり様一枚限定とさせていただきます。		
サガリ		¥3,400
Hanging Tender		
ハラミ		¥3,200
Outside Skirt		
上カルビ		¥2,880
Superior Kalbi		
カルビ		¥1,800
Kalbi		
ロース		¥1,800
Loin		

厳選ホルモン

Specially Selected Parts of Innards

当店では矢澤臓物店から仕入れたこだわりのホルモンを使用しております

	(税込)
炙り焼き極上ハツ	¥1,700
Premium Beef Heart	
特選焼きレバー	¥1,800
Premium Grilled Liver	
※生食での提供は致しかねます。スタッフがお焼きますのでご了承ください。 ※Please eat it when it's cooked through. The staff will cook.	
ミノサンド	¥1,600
Premium First Stomach	
上ミノ	¥1,600
First Stomach	
シマチョウ	¥1,600
Large Intestine	

ナムル・キムチ

Namul & Kimchi

	(税込)
季節野菜のナムル盛り合わせ	¥1,680
Assorted Namul of Seasonal Vegetables	
キムチ盛り合わせ	¥1,680
Assorted Kimchi	
白菜キムチ	¥850
Chinese Cabbage Kimchi	
カクテキ	¥850
Japanese Radish Kimchi	
オイキムチ	¥850
Cucumber Kimchi	

サ ラ ダ

Salads

季節限定	(税込)
牛ホホ肉とキノコのマリネサラダ	¥1,600
Beef Cheek and Mushroom Marinated Salad	
グリーンサラダ	¥1,380
Green Salad	
九条葱のサラダ	¥1,000
Green Onion Salad	
肉じゃがのようなポテトサラダ	¥900
Wagyu Beef Potato Salad	
サンチュ	¥800
Sanchu Leaf	

スープ

Soup

季節限定

(税込)

矢澤のヒリ辛肉吸い

¥1,800

Yazawa's Spicy Meat Soup

和牛テールスープ

¥1,900

Beef-Tail Soup

和牛旨辛スープ

¥1,800

Wagyu Spicy Soup

ワカメスープ

¥900

Seaweed Soup

玉子スープ

¥1,000

Egg Soup

スープは+300円で雑炊やうどんに変更できます。

Soup can be changed to Rice Porridge or udon for an additional 300 yen.

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 butter rice in hot stone bowl

和牛挽肉のカレーライス

¥1,900

Wagyu-Beef Curry and Rice

牛骨スープの冷麺

¥1,800

Wagyu broth cold soup 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。

デザート

Dessert

(税込)

季節限定

赤皮甘栗かぼちゃのテリーヌ バニラアイス添え

¥800

Red-skinned Sweet Chestnut Pumpkin Terrine with Vanilla

加賀名産の赤皮甘栗かぼちゃの濃厚な甘みと滑らかさを生かした一品。

別添えのバニラアイスと一緒に召し上がってください。

真っ赤卵の自家製プリン

¥800

Hommemade Quality Egg Pudding

青森県産の真っ赤卵、徳島県産の和三盆、沖縄県産の黒糖

贅沢な素材をふんだんに使用した、当店自慢のプリンです。

本日のアイスクリーム

¥800

HANDELS VAGEN's Ice Cream

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」のアイスクリームです。

お好みのお味をお選びいただけます。

テイクアウト

To Go

(税込)

厳選部位2種の焼肉弁当

¥4,400

Bento with Specially Selected Parts of Wagyu Beef

黒毛和牛焼肉弁当

¥3,200

Bento with Wagyu Beef

東京駅大丸にてミート矢澤のお弁当を販売しております。
お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

【ミート矢澤テイクアウトステーション大丸東京】

営業時間 10:00～20:00

お飲み物

Drink

グラスワイン

Wine by the Glass

ビール

Beer

泡	スパマンテ・ブリュット Spumante Brut NV / ITA	G ¥1,300 B ¥7,200	サントリー プレミアムモルツ (生) SUNTORY, Premium Malts, Draft Beer	¥850
	白 アデュレーション、シャルドネ Adulation Chardonnay 2024 / USA	G ¥1,400 B ¥8,200	アサヒ スーパードライ (瓶) ASAHI, Super Dry, Bottled Beer	¥980
	赤 ブルゴーニュ エピヌイユ Bourgogne Epineuil 2022 / FRA	G ¥1,450 B ¥8,500	サッポロ プレミアムエビス (瓶) SAPPORO, Premium Yebisu, Bottled Beer	¥980
	有旅ワイナリー、メルロー Utabi Winery, Merlot / JPN	G ¥1,550 B ¥9,200	サントリー オールフリー (ノンアルコール) SUNTORY, All Free, Non-Alcoholic Beer	¥780
	ゴールデン・ゲート・セラーズ カベルネ・ソーヴィニヨン Golden Gate Cellars, Cabernet Sauvignon, California / USA	G ¥1,650 B ¥9,700		

ウィスキー

Whisky

酎ハイ・カクテル

Chu-Hi & Cocktail

角ハイボール Whisky Soda	¥850	自家製赤肉メロンサワー Original Orange - Fleshed Melon Sour	¥980
メーカーズマーク Maker's mark, Bourbon Whisky	¥930	自家製白桃サワー Original White Peach Sour	¥980
イチローズモルト ホワイトラベル Ichiro's Malt Malt & Grain White Label	¥1,400	瀬戸内レモンサワー Lemon Sour from Setouchi	¥800
響 ジャパニーズ ハーモニー Hibiki Japanese Harmony, Japanese Whisky	¥1,900	黒ウーロンハイ Black Oolong Tea-Hi	¥800
山崎 Yamazaki, Japanese Whisky	¥2,000	緑茶ハイ Green Tea-Hi	¥750
山崎12年 Yamazaki, Aged 12years	¥3,000		
白州12年 Hakushu, Aged 12years	¥3,000		

お飲み物

Drink

焼酎

Shochu

崑六 (芋/宮崎) ¥850
Kiroku, Potato Shouchu

天使の誘惑 (芋/鹿児島) ¥1,400
Tenshi no Yuwaku, Potato Shouchu

兼八 (麦/大分) ¥850
Kanehachi, Barley Shouchu

百年の孤独 (麦/宮崎) ¥1,400
Hyakunen no Kodoku, Barley Shouchu

野うさぎの走り (米/宮崎) ¥1,200
Nousagi no Hashiri, Rice Shoutyu

梅酒/泡盛

Japanese Sake

百年の梅酒 ¥850
Plum Wine

泡盛 菊之露 VIP スタンダード ¥850
Kikunotsuyu VIP Standard

日本酒

Japanese Sake

作 雅乃智 中取り 純米大吟醸 徳利(300ml) ¥3,600
Zaku, Miyabi no tomo, Nakadori, Junmai-Daiginjo

プレミアム ソフトドリンク

Premium Soft Drink

自家製赤肉メロンソーダ ¥880
Original Orange - Fleshed Melon Soda

自家製白桃ソーダ ¥880
Original White Peach Soda

アランミリア ぶどうジュース ¥800
Premium Grape Juice

有田みかんジュース ¥800
Premium Orange Juice

すりおろしりんごジュース ¥800
Premium Apple 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

ソフトドリンク

Soft Drink

黒ウーロン茶 ¥700
Black Oolong Tea

緑茶 ¥650
Green Tea

コカ・コーラ ¥650
Coca-Cola

コカ・コーラ ゼロ ¥650
Coca-Cola zero

ジンジャーエール ¥650
Ginger Ale

ホットウォーター ¥300
Hot Water (Refill Free)

日本酒

Japanese Sake

(税込)

作 雅乃智 中取り 純米大吟醸 (三重県)

Zaku, Miyabi no tomo, Nakadori, Junmai-Daiginjo

¥8,000

日本酒度 非公開
Dryness

精米歩合 50%
Rice-Polishing Ratio

三重県産 山田錦
Rice : Yamadanishiki

惣喜 純米大吟醸 雫取り (山形県)

Soki, Junmai-Daiginjo Shizukutiri

¥12,000

日本酒度 非公開
Dryness

精米歩合 43%
Rice-Polishing Ratio

山形県産 羽州誉
Rice : Usyuhomare

醸し人九平次 別誂 (愛知県)

Kamoshibitokuheiji Betsuatsurae

¥18,000

日本酒度 非公開
Dryness

精米歩合 35%
Rice-Polishing Ratio

兵庫県産 山田錦
Rice : Yamadanishiki

瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分 (山口県)

Dassai, Junmai-Daiginjo

¥23,000

日本酒度 非公開
Dryness

精米歩合 23%
Rice-Polishing Ratio

山田錦
Rice : Yamadanishiki

伯楽星 純米大吟醸 ひかり (宮城県)

Hakurakusei Junmai Daiginjo Hikari

¥34,000

日本酒度 +1
Dryness

精米歩合 15%
Rice-Polishing Ratio

国産米
Rice : Japanese Rice

十四代 EXTRA 雪女神 (山形県)

Juyondai Extra Yukimegami

¥55,000

日本酒度 非公開
Dryness

精米歩合 35%
Rice-Polishing Ratio

雪女神
Rice : Yukimegami

日本酒

Japanese Sake

(税込)

黒龍 大吟醸 龍 五十周年記念酒 (福井県)

Kokuryu Daiginjo Ryu 50th Anniversary Sake

¥65,000

日本酒度 非公開
Dryness

精米歩合 40%
Rice-Polishing Ratio

兵庫県産 山田錦
Rice : Yamadanishiki

残響 Super7 超特選 純米大吟醸 (宮城県)

Zankyo Super7, Junmai-Daiginjo

¥75,000

日本酒度 ±0
Dryness

精米歩合 7%
Rice-Polishing Ratio

蔵の華
Rice : Kuranohana

而今 特等雄町 純米大吟醸 (三重県)

Jikon Tokuto Omachi Junmai Daiginjo

¥82,000

日本酒度 非公開
Dryness

精米歩合 35%
Rice-Polishing Ratio

岡山県岩藤農産 特等雄町
Rice : Tokuto Omachi

黒龍 純米大吟醸 220周年記念酒 六・七・八 (福井県)

Kokuryu Junmai Daiginjo Six, Seven, and Eight

¥140,000

日本酒度 非公開
Dryness

精米歩合 40%
Rice-Polishing Ratio

兵庫県産 山田錦
Rice : Yamadanishiki

NIIZAWA 2024 純米大吟醸 (宮城県)

NIIZAWA, Junmai-Daiginjo, Miyagi

¥170,000

日本酒度 ±0
Dryness

精米歩合 7%
Rice-Polishing Ratio

蔵の華
Rice : Kuranohana

SPARKLING

Spumante Brut NV (Tenuta Sant'Isidoro / ITA) スプマンテ・ブリュット	¥7,400
Gruen-Gold sekt (Rheinhessen / DEU) グリュン・ゴールド・ゼクト	¥9,000
Laurent-Perrier, La Cuvee (Champagne/FRA) ローラン・ペリエ、ラ・キュヴェ	¥15,000
Barons De Rothschild, Champagne Extra Brut NV (Champagne/FRA) バロン・ド・ロスチャイルド ブリュット NV	¥20,000
Bollinger, La Grande Annee 2014 (Champagne/FRA) ボランジェ、ラ・グラン・ダネ	¥45,000
Krug, Grand Cuvee (Champagne/FRA) クリュッグ、グランド・キュヴェ	¥80,000

WHITE & ROSE

Chateau Desclans, Whispering Angel, Rose 2023 (Provence/FRA) シャトー・デスクラン、ウィスパーリング・エンジェル、ロゼ	¥7,500
Adulation Chardonnay 2024 (California/USA) アダデュレーション、シャルドネ	¥8,200
Utabi Winery, Sauvignon Blanc 2025 (Nagano/JPN) 有旅ワイナリー、ソーヴィニヨン・ブラン	¥9,200
Cave Coulaudin Bussy, Chablis 2022 (Bourgogne/FRA) カーヴ・クロダン・ブシー、シャブリ	¥10,000
MacRostie, Chardonnay 2020 (Sonoma Coast/USA) マクロスティ、シャルドネ	¥16,000
Charles Noellat, Meursault 2022 (Bourgogne/FRA) シャルル・ノエラ、ムルソー	¥22,000
Lucien le Moine Corton Charlemagne Grand Cru (Bourgogne/FRA) ルシアン ル モワンヌ コルトン シャールマーニュ グラン クリュ	¥60,000

RED

Flor del Carche (Murcia/ESP) フロール・デル・カルチェ	¥7,500
Bourgogne Epineuil 2022 (Bourgogne / FRA) ブルゴーニュ エピヌイユ	¥8,500
Golden Gate Cellars, Cabernet Sauvignon, (California / USA) ゴールドデン・ゲート・セラーズ、カベルネ・ソーヴィニヨン	¥9,700
Incanto Montepulciano D'abuzzo 2022 (Abruzzo/ITA) インカント・モンテプルチアーノ・ダブルッツォ	¥10,000
Chateau La Croix Saint - Pierre (Bordeaux/FRA) シャトー・ラ・クロワ・サン・ピエール	¥11,000
Fidelity, Zinfandel 2022 (Alexander Valley/USA) フィデリティ、ジンファンデル	¥12,500
Goldschmidt, Katherine, Cabernet Sauvignon (California/USA) ゴールドシュミットヴィンヤード、キャサリン、カベルネ・ソーヴィニヨン	¥13,500
Casey's Block Shiraz 2021 (Greenock Creek/USA) ケイシーズ・ブロック シラーズ	¥15,000
MacRostie, Pinot Noir 2023 (Sonoma Coast/USA) マクロスティ、ピノ・ノワール	¥17,000
Moccagatta, Barbaresco Bric Balin 2020 (Piemonte/ITA) モッカガッタ、バルバレスコ ブリック バリン	¥21,000
1881 NAPA, Cabernet Sauvignon 2022 (Napa valley/USA) 1881ナパ、カベルネ・ソーヴィニヨン	¥27,000
Drouhin Laroze, Gevrey Chambertin, Clos De Combes 2022 ドルーアン・ラローズ、ジュヴレ・シャンベルタン、クロ・ド・コンブ	¥29,000
rindo 2022 Kenzo Estate (Napa valley/USA) リンドウ ケンゾーエステイト	¥34,000
Braida, Barbera d'Asti Ai Suma 2020 (Piemonte/ITA) ブライダ、バルベーラ ダスティ アイ スーマ	¥35,000
Cheatau Rauzan Segla 2016 (Bordeaux/FRA) シャトー・ローザン セグラ	¥66,000
Philippe Pacare, Grand Cru, Echezeaux (Bourgogne/FRA) フィリップ・パカレ、グラン・クリュ、エシェゾー	¥90,000
Opus One 2014 (California/USA) オーパス・ワン	¥150,000