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。

～〆の逸品～

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

和三盆と柿のパンナコッタ ¥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ンナコッタに秋が旬の柿を合わせました。

上記価格は全て税込です。

生肉
Japanese Raw Beef

正真正銘のユッケ ¥3,100
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 ¥1,200
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お召し上がりください。

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分を目安にお召しあがりください。
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お召し上がりください。

王道

Traditional cuts

極上厚切り上タン(数量限定) *Superior thick cut tongue 1pc*	1枚	¥1,500
薄切りタン *Thinly sliced toungue 1slice*	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 *Superior cut of outside skirt*	¥4,000
ハラミ *Outside skirt*	¥3,200
特上カルビ *Superior cut of kalbi*	¥3,200
特選カルビ *Kalbi*	¥2,000
特上ロース *Superior cut of Loin*	¥3,000
特選ロース *Loin*	¥2,000
ツラミ *Beef Cheek*	¥1,600
炙り焼き特選ハツ *Beef heart*	¥1,600
ミノサンド *Mino sand*	¥1,600
ホソ *Small intestine*	¥1,600

上記価格は全て税込です。

スープ

Soup

和牛肉吸い ¥1,800
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。

ワカメ玉子スープ ¥1,000
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。

※各スープはプラス300円で雑炊にできます。

〆の逸品

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！和牛ヘレの土鍋矢澤御飯(1合) ¥10,000
Yazawa's special rice with Wagyu fillet
最高級のヘレ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。

和牛土鍋ガーリックライス ¥2,500
Garlic butter wagyu rice, served in a clay pot

牛タンスパイスカレー ¥1,900
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。

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。

白飯 Rice	小	¥300
	中	¥400
	大	¥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　洋梨orはちみつ　¥700
This month's ice cream　Pear or Honey

和三盆と柿のパンナコッタ　¥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ンナコッタに秋が旬の柿を合わせました。

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　人気No.1メニュー～
黒毛和牛100%グリルドハンバーグ　¥1,800
デミグラスソース【冷凍商品】
Yazawa's grilled hamburg steak

お知らせ

Wi-Fi
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ております。　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 Draft beer	プレミアム・モルツ Suntory Premium Mallts	¥850
瓶ビール Bottled of beer		
	スーパードライ Asahi Super Dry	
	エビス Yebisu	
	クラシックラガー Clasicc Lager	各 ¥980
オールフリー		¥780

ウィスキー
High ball / Whisky

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

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

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 Japanese gin Sui with soda or tonic Grapefruits flavor	¥900

焼酎
Shochu

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

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

フィギュラッティ(泡)シャルドネ、ピノノワール Glass of Sparkling wine	¥2,000
シャトーサンミッシェル(白)シャルドネ Glass of White wine	¥1,100
フランソワ・ラベ(赤)ピノノワール Glass of Red wine Pinot noir	¥1,400
長野 有旅ワイナリー(赤)メルロー Glass of Red wine Merlot	¥1,600

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
Fruits liqueur

※ロック又はソーダ割りでどうぞ。
We can mix with on the rocks /soda/etc/Please ask staff.

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

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

ソフトドリンク
Soft drinks

ウーロン茶 Oolong tea	¥650
黒烏龍茶 Black oolong tea	¥700
一保堂茶舗 水出し玉露 Japanese green tea (Gyokuro tea)	¥700
ジャスミン茶 Jyasmin tea	¥650
コーラ Coke	¥650
伊良コーラ Craft Cola	¥1,200
ジンジャーエール（辛口） Ginger ale	¥650
サンペレグリノ（500ml） Sanpellegrino(500ml)	¥980
アクアパンナ（500ml） Aqua panna(500ml)	¥980

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。