本日の特選部位

Selected by Yazawa Meat

（税込）

極上リブロースのミルフィーユ焼き（常陸牛-茨城） 1枚 ¥3,200
Wagyu Ribeye roll Mille-feuille Yaki (Ibaraki) 1 slice
職人が目利きした和牛を二層に重ね,こだわりの卵で味わう名物ミルフィーユ焼き

ミスジ Misuji	（茨城） (Ibaraki)	¥4,300
イチボ Ichibo	（仙台牛-宮城） (Miyagi)	¥4,300
サンカク Sankaku	（北海道） (Hokkaido)	¥3,500
ランプ Rump	（茨城） (Ibaraki)	¥3,200
シキンボ Shikinbo	（茨城） (Ibaraki)	¥3,000
数量限定 フィレ Tender Loin Steak	（埼玉） (Saitama)	¥8,500
シャトーブリアン Chateaubriand Steak	（仙台牛-宮城） (Miyagi)	¥9,800

王道

Traditional Cuts

（税込）

上タンの焼きしゃぶ Thinly Sliced Superior Beef Tongue	1枚 1 slice	¥1,500
厚切り極上タン Thickly Cut Superior Beef Tongue	1枚 1 slice	¥1,500
薄切り葱タン Thinly Sliced Beef Tongue		¥3,200
上ハラミ Superior Cut of Outside Skirt		¥4,000
ハラミ outside Skirt		¥3,400
特上カルビ Superior Cut Kalbi		¥3,000
特選カルビ Premium Cut Kalbi		¥2,000
特選ロース Premium Cut Loin		¥2,000

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 Aorta	¥700 / ¥1,000
シビレ Sweetbread	¥700 / ¥1,000
上ミノ First Stomach (Mountain Chain Tripe)	¥900 / ¥1,300
ミノサンド Premium First Stomach	¥900 / ¥1,300
シマチョウ Large Intestine (Colon)	¥900 / ¥1,300
コプチャン Small Intestine	¥800 / ¥1,100
シロ（豚） Pork Large Intestine	¥650 / ¥900

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

（税込）

正真正銘のユッケ ¥3,100

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 ¥1,200

Wagyu Sushi 1 piece

こだわりのハツ玉 ¥1,600

Beef Heart Sashimi with Egg Yalk

湯引きセンマイの酢味噌和え ¥1,600

Boiled Omasum with Vinegared Miso Dressing

ウルテポン酢 ¥1,200

Beef Throat Cartilage with Ponzu

季節限定メニュー

Seasonal Menu

泉州菊菜と矢澤コンビーフのサラダ ¥1,680

Sensyu Chrysanthemum Greens and Yazawa Corned Beef Salad

ホルモンと冬野菜のクリームスープ ¥1,800

Creamy Beef Offal and Winter Vegetable Soup

胡椒香る生姜醤油ラーメン ¥1,800

Ginger Soy Sauce Ramen with Black Pepper

前菜

Appetizer

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

スープ

Soup

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

〆の逸品

Last one more dish

（税込）

石焼き和牛ガーリックライス ¥2,500
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

胡椒香る生姜醤油ラーメン ¥1,800
Ginger Soy Sauce Ramen with Black Pepper

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
五ッ星お米マイスター「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

和三盆の自家製パンナコッタ ¥800
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

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・エレヴェーショ ¥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 ¥3,600（ハーフボトル）
Segura Viudas Brut, Cava/Spain

酒 eks Yakiniku Edition No.1 ¥2,000
スパークリング日本酒／Sparkling SAKE

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
Makogeolli

純生マッコリ Makgeolli	グラス デキャンタ(375ml	¥750 ¥2,000
福順都家ソンマッコリ Sparkling Makgeolli	ボトル(935ml)	¥7,000

焼酎
Shochu

中々 (麦/宮崎) Nakanaka, Barley Shochu	¥850
三岳 (芋/鹿児島) Mitake, Potato Shouchu	¥850

果実酒
Fruit Liquor

小野屋のかぼす Kabosu Wine	¥900
百年梅酒 Plum Wine	¥900
あらごし もも酒 Peach Liqueur	¥900
Kawaii 白いライチ Lychee Liqueur	¥900
Kawaii 白いラ・フランス(期間限定) La france Liqueur	¥900

ソフトドリンク
Soft Drink

アランミリヤ ブドウジュース Premium grape Juice	¥900
すりおろしりんごジュース Premium Apple Juice	¥850
有田みかんしぼり Premium Orange Juice	¥850
サンペレグリノ San Pellegrino, Sparkling Water	¥900
アクアパンナ Acqua Panna, Natural Mineral Water	¥900
コカ・コーラ Coca-Cola	¥650
稲田サイダー Original Inada Soda	¥700
黒ウーロン茶 Black Oolong Tea	¥700
緑茶 Green Tea	¥650
ジャスミン茶 Jasmine Tea	¥650
とうもろこしのひげ茶 Corn Silk Tea	¥650
ジンジャーエール(辛口 or 甘口) Ginger Ale (Dry or Sweet)	¥650

テイクアウト

To Go

(税込)

極上リブロース2種の焼肉弁当 Ribeye Bento with Specially Selected Parts of Wagyu Beef	¥4,800
特選部位2種の焼肉弁当 Bento with Specially Selected Parts of Wagyu Beef	¥3,800
和牛焼肉弁当 Bento with Wagyu Beef	¥2,800
ネギ塩ツラミ弁当 Beef Offal Rice Bowl　Bento with Scallion Salt Sauce	¥2,400
和牛ハラミそぼろ弁当 Wagyu Skirt Steak Soboro Bento	¥2,000
ホルモン丼 Horumon Rice Bowl	¥1,800
和牛ガーリックライス Wagyu Garlic Rice	¥2,400
ミート矢澤・フレッシュハンバーグ、和風醤油ソース(冷凍) Frozen Meat Yazawa's Fresh Hamburg	¥1,400
ミート矢澤・グリルドハンバーグ、デミグラスソース(冷凍) Frozen Meat Yazawa's Grilled Hamburg	¥1,600