白トリュフ

White Truffle of Piedmont, Italy

「アルバのトリュフとワインの騎士」の称号をもつ富松氏が厳選した最上級の白トリュフ。
「白いダイヤモンド」と呼ばれ、芳醇で力強い香りはトリュフの中でも傑出しており、
その品質と稀少性の高さで世界の食通を虜にしています。

（税込）

サーロインの矢澤焼き、白トリュフ掛け 1枚 ¥8,300
Sirloin Yazawa-Yaki with Sliced White Truffle 1 slice

塩ユッケ、白トリュフ掛け ¥7,700
Wagyu Salted Tartare with Sliced White Truffle

焼肉矢澤 白トリュフコース ¥26,000
Yazawa's Special Course with Sliced White Truffle

白トリュフは1g¥2,500にて別途ご注文を承ります。

Additional white truffle is available from ¥2,500 per gram. Please inform the staff.

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。

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　（かずさ和牛/千葉）　1枚　¥3,500

Sirloin Yazawa-Yaki　(Kazusa-Beef from Chiba)　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.

リブロース芯　（仙台牛 / 宮城）　¥4,200

Ribeye roll　(Sendai-Beef from Miyagi)

リブロースの中心にあたる部位。甘さ、柔らかさ、舌触り、文句なしの逸品。
One of the most tender cuts of beef and very flavorful.

ミスジ　（かずさ和牛/千葉）　¥4,300

Top blade　(Kazusa-Beef from Chiba)

肩甲骨裏側の部位。とても柔らかい肉質と甘く濃厚な味わいです。
Fatty parts of Briskets, we can cut only 4.4lb/a Japanese cattle.

サンカク　（かずさ和牛/千葉）　¥3,500

Triceps brachii　(Kazusa-Beef from Chiba)

腕の赤身で柔らかく肉質のしっかりとした部位です。
Lean meat of brisket. You can enjoy tender texture.

シンシン　（新潟）　¥3,200

Knuckle main muscle　(from Nigata)

後ろ足の付け根の柔らかい赤身の部位です。
Lean meat of the base of the hind legs. You can enjoy tender texture.

トウガラシ　（矢澤ビーフ/北海道美　¥3,200

Chuck tender　(Yazawa-Beef 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 between chuck and brisket. You can enjoy tender texture.

厚切り特選部位

Today's Special Thick Cut

(税込)

シャトーブリアン	（北海道）	100g	¥9,800
Chateaubriand Steak	(from Hokkaido)		

牛フィレ肉の中心部で最も柔らかい最上級部位です。
This is a thick cut from the tenderloin filet which extremly tender.

【おまかせでのコースも承ります】

おすすめのお肉	¥14,000
おすすめのお肉＋こだわりの前菜	¥16,000
おすすめのお肉＋こだわりの前菜＋〆逸品	¥17,000
おすすめの精肉＋こだわりの前菜＋〆逸品 （厚切りシャトーブリアン＋サーロインの矢澤焼き＋タレ物2種＆塩物2種）	¥17,000
焼肉矢澤 白トリュフコース	¥26,000

【OMAKASE Wagyu Course】

＊**14,000yen** /person,Thick-cut beef tongue, premium skirt steak, Yazawa-yaki sirloin, thick-cut fillet, and three varieties of marinated meat.

＊**16,000yen** /person, some appetizers, Thick-cut beef tongue, premium skirt steak, Yazawa-yaki sirloin, thick-cut fillet, and three varieties of marinated

＊**17,000yen** /person, some appetizers, Thick-cut beef tongue, premium skirt steak, Yazawa-yaki sirloin, thick-cut fillet, and three varieties of marinated meat.& finishing dish (Garlic rice, Noodle etc.)

＊**17,000yen** /person, some appetizers, thick-cut Chateaubriand + Yazawa-yaki Sirloin + 2 types of marinated cuts & 2 types of salted cuts. & finishing dish (Garlic rice, Noodle etc.)

＊**26,000yen** /person, Wagyu Salted Tartare with Sliced White Truffle,some appetizers, Thick-cut beef tongue, premium skirt steak, Sirloin Yazawa-Yaki with Sliced White Truffle, thick-cut fillet, and three varieties of marinated meat.& finishing dish (Garlic rice, Noodle etc.)

王道
Traditional Cuts

（税込）

数量限定
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 6枚 ¥3,300
Beef Tongue (Thin Cut) 6 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頂きます。

サガリ ¥3,400
Hanging Tender

ハラミ ¥3,200
Outside Skirt

特上カルビ ¥3,000
Premium Kalbi

特選カルビ ¥2,000
Superior Kalbi

特選ロース ¥2,000
Superior 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）

特選焼きレバー ¥1,800
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 ¥1,700
Premium Beef Heart

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

お 刺 身

Sashimi

(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.

特選肉寿司 1貫 ¥1,200

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.

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 Leef

スープ

Soup

季節限定 (税込)

矢澤のピリ辛肉吸い ¥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.

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 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。

デザート

Dessert

季節限定 (税込)

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。

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。

お弁当

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

お土産

Takeout

(税込)

元祖 炊き立てごはんにかける焼肉 ¥4,980

The Original Yakiniku Topping for Freshly Cooked Rice

矢澤牛 たれ漬け焼肉 ～ご飯どろぼう～(冷凍) ¥2,680

Yazawa Beef Yakiniku Marinated in Sauce – A Rice-Loving Delight – (Frozen)

ミート矢澤 グリルドハンバーグ(冷凍) ¥1,700

Meat Yazawa Grilled Hamburg Steak (Frozen)

お飲み物
Drink

グラスワイン＆ハーフボトル
Wines by the Glass & Half Bottles

泡
スペシャル・レゼルヴ・ブリュット　G ¥2,000
シャンパーニュ・レオンス・ダルブ　B ¥12,000
Special Reserve Brut Champagne Leonce D`albe Champagne / FRA

白
アデュレーション、シャルドネ　G ¥1,400
Adulation Chardonnay 2024 /USA　B ¥8,200

赤
ブルゴーニュ エピヌイユ, ピノノワール　G ¥1,500
Bourgogne Epineuil / FRA　B ¥8,900

有旅ワイナリー、メルロー　G ¥1,550
Utabi Winery, Merlot / JPN　B ¥9,200

ゴールデン・ゲート・セラーズ　G ¥1,650
カベルネ・ソーヴィニヨン　B ¥9,700
Golden Gate Cellars, Cabernet Sauvignon, California / USA

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　¥780
（ノンアルコール）
SUNTORY, All Free, Non-Alcoholic Beer

ウィスキー
Whisky

角ハイボール　¥850
Whisky Soda

メーカーズマーク　¥950
Maker's mark, Bourbon Whisky

イチローズモルト ホワイトラベル　¥1,400
Ichiro's Malt Malt & Grain White Label

響　ジャパニーズ　ハーモニー　¥1,900
Hibiki Japanese Harmony, Japanese Whisky

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

自家製ゴールデンキウイのサングリア　¥980
Original Golden Kiwi Sangria

自家製いちごのヨーグルト酒　¥980
Original Strawberry Yogurt Liqueur

瀬戸内レモンサワー　¥800
Lemon Sour from Setouchi

黒ウーロンハイ　¥800
Black Oolong Tea-Hi

緑茶ハイ　¥750
Black Oolong Tea-Hi

お飲み物
Drink

焼酎
Shochu

毘六（芋/宮崎） ¥850
Kiroku, Potato Shouchu

天使の誘惑（芋/鹿児島） ¥1,250
Tenshi no Yuwaku, Potato Shouchu

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

百年の孤独（麦/宮崎） ¥1,250
Hyakunen no Kodoku, Barley Shouchu

野うさぎの走り（米/宮崎） ¥1,000
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 グラス(120ml)
Zaku, Miyabinotomo, Nakadori, Junmai-Daiginjo ¥1,500
徳利(300ml)
¥3,600

プレミアム ソフトドリンク
Premium Soft Drink

自家製ゴールデンキウイソーダ ¥880
Original Golden Kiwi Soda

自家製いちごミルク ¥880
Original Strawberry Milk

アランミリア ぶどうジュース ¥850
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

サンペレグリノ ¥900
San Pellegrino, Sparkling Water

アクアパンナ ¥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

¥8,600

日本酒度　非公開	精米歩合　50％	三重県産　山田錦
Dryness	Rice-Polishing Ratio	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	精米歩合　43％	山形県産　羽州誉
Dryness	Rice-Polishing Ratio	Rice：Usyuhomare

醸し人九平次 別誂（愛知県）

Kamoshibitokuheiji Betsuatsurae

¥18,000

日本酒度　非公開	精米歩合　35％	兵庫県産　山田錦
Dryness	Rice-Polishing Ratio	Rice：Yamadanishiki

獺祭　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	精米歩合　23％	山田錦
Dryness	Rice-Polishing Ratio	Rice：Yamadanishiki

黒龍　純米大吟醸　（福井県）

Kokuryu Junmai Daiginjo

¥30,000

日本酒度　+2.5	精米歩合　35％	兵庫県産 山田錦
Dryness	Rice-Polishing Ratio	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	精米歩合　15％	国産米
Dryness	Rice-Polishing Ratio	Rice：Japanese Rice

日本酒

Japanese Sake

(税込)

磯自慢 純米大吟醸 Largo （静岡県）

Isoziman Junmai-Daiginjo Largo

¥38,000

日本酒度 非公開	精米歩合 37%	兵庫県産 山田錦
Dryness	Rice-Polishing Ratio	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	精米歩合 7%	蔵の華
Dryness	Rice-Polishing Ratio	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	精米歩合 35%	岡山県岩藤農産 特等雄町
Dryness	Rice-Polishing Ratio	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	精米歩合 40%	兵庫県産 山田錦
Dryness	Rice-Polishing Ratio	Rice：Yamadanishiki

NIIZAWA 2024 純米大吟醸（宮城県）

NIIZAWA, Junmai-Daiginjo, Miyagi

¥170,000

日本酒度 ±0	精米歩合 7%	蔵の華
Dryness	Rice-Polishing Ratio	Rice：Kuranohana

SPARKLING

Cava Brut NV (Pares Balta / ESP) ¥7,400
カバ・ブリュット

Gruen-Gold sekt (Rheinhessen / DEU) ¥9,000
グリュン・ゴルド・ゼクト

Special Reserve Brut Champagne Leonce D`albe (Champagne / FRA) ¥12,000
スペシャル・レゼルヴ・ブリュット シャンパーニュ・レオンス・ダルブ

Laurent-Perrier, La Cuvee (Champagne / FRA) ¥16,000
ローラン・ペリエ、ラ・キュヴェ

Barons De Rothscild, Champagne Extra Brut NV (Champagne / FRA) ¥22,000
バロン・ド・ロスチャイルド ブリュット NV

Krug, Grand Cuvee (Champagne / FRA) ¥80,000
クリュッグ、グランド・キュヴェ

WHITE

Adulation Chardonnay 2024 (California/USA) ¥8,200
アデュレーション、シャルドネ

Utabi Winery, Sauvignon Blanc 2025 (Nagano/JPN) ¥9,200
有旅ワイナリー、ソーヴィニヨン・ブラン

Cave Coulaudin Bussy, Chablis 2022 (Bourgogne/FRA) ¥10,000
カーヴ・クロダン・ブシー、シャブリ

MacRostie, Chardonnay 2020 (Sonoma Coast/USA) ¥16,000
マクロスティ、シャルドネ

Charles Noellat, Meursault 2022 (Bourgogne/FRA) ¥22,000
シャルル・ノエラ、ムルソー

Asatsuyu, Sauvignon Blanc, 2025 Kenzo Estate (Napa valley/USA) ¥28,500
アサツユ ソーヴィニヨン・ブラン

Lucien le Moine Corton Charlemagne Grand Cru (Bourgogne/FRA) ¥60,000
ルシアン ル モワンヌ コルトン シャルルマーニュ グラン クリュ

RED

Bourgogne Epineuil 2022 (Bourgogne / FRA) ブルゴーニュ エピヌイユ	¥8,900
Golden Gate Cellars, Cabernet Sauvignon, (California / USA) ゴールデン・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	¥10,500
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	¥12,000
Mario Gran Reserva Carmenere(Central Valley/Chile) マリオ・グラン・レゼルバ, カルメネール	¥13,500
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	¥14,000
Casey's Block Shiraz 2021 (Greenock Creek/USA) ケイシーズ・ブロック シラーズ	¥15,500
MacRostie, Pinot Noir 2023 (Sonoma Coast/USA) マクロスティ、ピノ・ノワール	¥17,500
1881 NAPA, Cabernet Sauvigon 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
Greenock Creek Vineyard & Cellars Roennfeldt Road Cabernet Sauvigno グリーノック・クリーク ヴィンヤード&セラーズ ローエンフェルト・ロード, カベルネ・ソーヴィニヨン2017	¥68,000
Domaine Gros Frere Et Soeur, Echezeaux Grand Cru, (Bourgogne/FRA) ドメーヌ・グロ・フレール・エ・スール, エシェゾー グラン クリュ	¥98,000
Opus One 2018(Napa valley/USA) オーパス・ワン	¥150,000