

お勧め逸品料理

Recommend dish

～冷菜～

Cold plate

新じゃがいもと蓬の小さな冷製スープ ¥550

Small portion chilled soup with potato and wormwood

長崎県産『ニシユタカ』を使用した優しい甘味のヴァインソフーズに春の香りの蓬を合わせました。

新玉ねぎと京セリのシャキシャキサラダ ¥900

Fresh crisp salad with spring onion and water dropwort

弾々しい兵庫県淡路産『甘玉』と爽やかな香りの京セりを優しい酸味の特製黒酢ドレッシングで。

～温菜～

Warm plate

ハチノスとセロリの旨辛和え ¥700

Honeycomb tripe and celery tasted with original Chinese chili oil

弾力のあるハチノスとシャキシャキセロリを旨味たっぷりの特製食べるラー油で和えました。

～メインの逸品～

Main plate

和牛土鍋ガーリックライス レギュラー ¥2,100

Garlic butter wagyu rice, served in a clay pot スモール ¥1,700

粗めにカットした和牛の旨味、ニンニク、牛脂、特製だし醤油の香りが食欲をそそる一品です。

～甘味～

Dessert

茉莉花のパンナコッタ ¥600

Jasmine tea Panna cotta

ジャスミンの華やかな香りのパンナコッタ。

くず粉を使用することで、つるんとした滑らかな舌触りに仕上げました。

ふわふわチーズムース ～怪獣レモンのソース～ ¥800

Original cheese mousse with fresh lemon sauce

ふんわりと軽い口どけのチーズムースを

広島県尾道産無農薬レモンを使用した爽やかな酸味のソースで。

上記価格は全て税込です。

本日のおすすめ部位

最上級黒毛和牛の中でもごく僅かしかとれない、厳選された部位を是非ご賞味ください。

当店の【本日のおすすめ部位】は日によってメニューが異なります。

ご質問等ございましたら、スタッフまでお申し付けください。

サーロインの矢澤焼き(鳥取 田村牛)

極上サーロインをじっくり使用したすき焼き風のたれでお召し上がり頂きます。

1枚 ¥2,500

ミスジ(茨城 常陸牛)

肩甲骨裏側の部位。とても柔らかい肉質と甘さを感じる濃厚な味わいです。

¥3,600

リブ芯(宮城 仙台牛)

リブロースの中心にあり、甘さ、柔らかさ、舌触りの良い部位です。

¥3,600

イチボ(鳥根 まつなが和牛)

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。

¥3,100

サンカク(山形 米沢牛)

腕の赤身で柔らかく、肉質のしっとりとした部位です。

¥3,000

シンシン(群馬 増田牛)

後ろ足の付け根の柔らかい赤身の部位です。

¥2,900

ランボロ(滋賀 近江牛)

非常に柔らかくさっぱりとしたお尻の部位です。

¥2,800

数量限定 本日の厚切り肉

シャトーブリアン(兵庫 神戸ビーフ)

フィレの中心部から1.5kg程しかとれない最上級部位です。

¥8,600

厚切り肉モモ(千葉 かずさ和牛)

赤身でさっぱりしていますが旨味に溢れたお肉です。

¥3,300

お肉のお任せを御1人様 9,000円～
※前菜を含む、お肉のお任せを御1人様 10,000円～で御用意しております。
詳細はスタッフにお尋ねくださいませ。

上記価格は全て税込です。

王道

Traditional cuts

極上 厚切り黒タン <i>Superior cut Japanese wagyu tongue 1pc</i>	1枚	¥1,300
極上 薄切りタン <i>Thinly sliced Japanese wagyu tongue 1slice</i>	1枚	¥600
薄切り黒タン <i>Thinly sliced Japanese wagyu tongue 1slice</i>	1枚	¥400
上タンゲタ切り落とし <i>Thinly sliced cutoff Japanese wagyu tongue 1plate</i>	1人前(80g)	¥1,800

当店では、非常に希少な黒毛和牛のタンのみを御用意しております。
そのため、極上タンのご注文は、お1人様につき厚切りタン1枚、もしくは薄切りタン2枚とさせて頂いております。
また、現在タンの流通が世界的にも滞っており大変申し訳ございませんが
薄切り黒タンもお1人様につき2枚とさせて頂いております。
皆様にお召し上がり頂けるように配慮させて頂いておりますが、売り切れの際は何卒ご容赦ください。

上ハラミ <i>Superior cut of outside skirt</i>	¥3,200
ハラミ <i>Outside skirt</i>	¥2,800
上カルビ <i>Superior cut of kalbi</i>	¥3,000
カルビ <i>Kalbi</i>	¥1,900
ロース <i>Loin</i>	¥1,900
ツラミ <i>Beef Cheek</i>	¥1,600
炙り焼き特選ハツ <i>Beef heart</i>	¥1,400
テッチャン <i>Large intestine</i>	¥1,400
ミノサンド <i>Mino sand</i>	¥1,400
ホソ <i>Small intestine</i>	¥1,400
岩中豚肩ロース <i>Pork loin</i>	¥1,200

上記価格は全て税込です。

生肉

Japanese Raw Beef

正真正銘のユッケ

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。

¥2,600

本日の特撰部位の炙り寿司

Japanese wagyu Toro Sushi 1pc

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召し上がり下さい。

¥1,000

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分を目安にお召し上がりください。

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

Assorted Namul

大豆もやし/人参・大根/舞茸/小松菜・ほうれん草

レギュラー

¥1,750

スモール

¥1,400

キムチ盛り合わせ

Assorted kimchi

山芋/白菜/胡瓜

レギュラー

¥1,650

スモール

¥1,300

キムチ・ナムル単品各種

Kimuchi or Namul

¥800

和牛 煮込み”タン”バーグ

Stewed hamburger steak with shank and beef tongue

タンとスネ肉を荒く挽いた肉々しいハンバーグを、野菜をふんだんに使用した特製ソースで煮込みました。

¥1,800

新玉ねぎと京セリのシャキシャキサラダ

Fresh crisp salad with spring onion and water dropwort

瑞々しい兵庫県淡路産「甘玉」と爽やかな香りの京セりを優しい酸味の特製黒酢ドレッシングで。

¥900

☆タンによく合う 九条葱と白葱の”ネギミックス”

Two kinds of leek salad

タンによく合うサイドディッシュとして、是非薄切りのタンと共にご注文下さい。

¥900

和牛タンと旨玉ポテトサラダ

Original potatosalad with seasoned egg

「インカのめざめ」と柔らかく炊いたタンで作ったポテトサラダです。味玉と和えてお召し上がり下さい

¥950

グリーンサラダ

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。

レギュラー

¥1,200

スモール

¥900

サンチュ

Sanchu

焼肉の定番。特製の辛みそと一緒に肉を巻いてお召し上がり下さい。

¥550

上記価格は全て税込です。

スープ

Soup

- | | |
|--|--------|
| 牛テールスープ
<i>Oxtail soup</i>
香味野菜の風味が効いた当店自慢の琥珀の和牛コンソメスープです。 | ¥1,650 |
| ユッケジャンスープ
<i>Spicy beef soup</i>
牛骨ベースのコクのある辛味のスープです。溶き卵でまろやかに仕上げました。 | ¥1,500 |
| ワカメ玉子スープ
<i>Egg&Seaweed soup</i>
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。 | ¥850 |
- ※各スープはプラス200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！和牛へれの土鍋矢澤御飯(2合)
<i>Yazawa's special rice with Wagyu fillet</i>
最高級のへれと季節の野菜をふんだんに使用した至福の土鍋御飯はそのままでも特製だしをかけても美味しくお召し上がりいただけます。 | ¥10,500 |
| 和牛土鍋ガーリックライス
<i>Garlic butter wagyu rice, served in a clay pot</i> | レギュラー ¥2,100
スモール ¥1,700 |
| 粗めにカットした和牛の旨味、ニンニク、牛脂、特製だししょう油の香りが食欲をそそる一品です。 | |
| 和牛カレーライス
<i>Wagyu curry rice</i>
すじ肉と野菜をじっくり煮込み、旨味と甘みを感じる味わい深いカレーです。 | ¥1,650 |
| 冷やしジンジャー麺
<i>Chilled ginger ramen with winter melon</i>
生姜をたっぷり利かせた焼肉を召し上がった後にピッタリの冷麺です。トッピングの冬瓜と、かぼすオイルの爽やかな香りも合わせてお楽しみください。 | ¥1,500 |
| 白飯
<i>Rice</i> | 小 ¥300
中 ¥350
大 ¥400 |

※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

- 本日のアイスクリーム ¥500
Today's ice cream ※種類がございますので、内容はスタッフにお尋ねください。
- 茉莉花のパンナコッタ ¥600
Jasmine tea Panna cotta
ジャスミンの華やかな香りのパンナコッタ。
くず粉を使用することで、つるんとした滑らかな舌触りに仕上げました。
- ふわふわチーズムース ～怪獣レモンのソース～ ¥800
Original cheese mousse with fresh lemon sauce
ふんわりと軽い口どけのチーズムースを広島県尾道産無農薬レモンを使用した爽やかな酸味のソースで。

おもたせ

Take away

- 焼肉矢澤 元祖・炊き立てご飯にかける焼肉 ¥3,900
Yazawa's canned Japanese black wagyu
- ～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 ¥1,600
デミグラスソース【冷凍商品】
Yazawa's grilled hamburg steak
- 矢澤 焼肉のタレ〈甘口〉 ¥1,250
Yazawa's original BBQ sauce

お知らせ

News

下記時間にて**土・日・祝日は**
ランチ営業も行っております。

個室もご予約承ります。お気軽にお問い合わせください。

ラストオーダー14:30

11:30～15:00

その他にも店内調理した冷凍惣菜や、各種おもたせ、お弁当をご用意しております。

別紙にてメニューをご用意しており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 <small>Draft beer</small>	プレミアム・モルツ <small>Suntory Premium Malts</small>	¥750
瓶ビール <small>Bottled beer</small>	プレミアム・モルツ <small>Suntory Premium Malts</small> スーパードライ <small>Asahi Super Dry</small> エビス <small>Yebisu</small> クラシックラガー <small>Clasicc Lager</small>	各 ¥850

オールフリー ¥650

ウイスキー

High ball / Whisky

角ハイボール <small>Whisky soda</small>	¥700
白州 <small>Hakushu</small>	¥1,000
響ジャパニーズハーモニー <small>Hibiki Japanese Harmony</small>	¥1,200
山崎12年 <small>Yamazaki 12years</small>	¥1,800

ロック・ソーダ割・水割り等飲み方はお申し付け下さい。
Tell us how you would like your drink, on the rocks, with soda, or with water.

酎ハイ・サワー

Shochu. cocktail

クラフトレモネードサワー <small>Craft lemonade sour</small>	¥850
ウーロンハイ <small>Oolong hai</small>	¥700
ジャスミンハイ <small>Jasmine hai</small>	¥700
水出し玉露ハイ <small>Green tea hai</small>	¥700

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 <small>Japanese gin Sui with soda or tonic Grapefruits flavor</small>	¥900
--	------

焼酎

Shochu

中々(麦) (宮崎) <small>NakaNaka</small>	¥750
兼八(麦) (大分) <small>Kanehachi</small>	¥800
三岳(芋) (鹿児島) <small>Mitake</small>	¥750
黒瀬(焼芋) (鹿児島) <small>Kurose</small>	¥750

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

キュベ・レテルニテブリュット(泡)シャンパーニュ <small>Champagne by the glass</small>	¥1,400
シャトーサンミッシェル(白)シャルドネ <small>Glass of Chardonnay</small>	¥1,000
レ・オードゥ・ラ・ガブリエール(赤)メルロー主体 <small>Glass of Melrot</small>	¥1,000
フランソワ・ラベ(赤)ピノワール <small>Glass of Pinot noir</small>	¥1,200

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

※ロック又はソーダ割りどうぞ。

Fruits liqueur

We can mix with on the rocks /soda/etc/Please ask staff.

青谷の梅 (京都) <small>Aodani-no-umeshu</small>	¥750
みぞれりんごの梅酒 (長野) <small>Mizore ringo-no umeshu</small>	¥800
鶴梅ゆず (和歌山) <small>Tsuru-ume yuzu</small>	¥800
あらごしみかん酒 (奈良) <small>Aragoshi orange</small>	¥800
あらごし もも酒 (奈良) <small>Aragoshi peach</small>	¥800

特選 プレミアム・ソフトドリンク

Premium soft drink

サンふじすりおろし林檎ジュース (長野) <small>Premium apple juice</small>	¥800
しぼったまま葡萄じゅうす (長野) <small>Premium grape juice</small>	¥800
紅俺ん路 みかんジュース (和歌山) <small>Premium orange juice</small>	¥800

ソフトドリンク

Soft drink

ウーロン茶 <small>Oolong tea</small>	¥500
黒烏龍茶 <small>Black oolong tea</small>	¥600
ジャスミン茶 <small>Jasmine tea</small>	¥500
一保堂茶舗 水出し玉露 <small>Japanese green tea(Gyokuro tea)</small>	¥500
コーラ <small>Coke</small>	¥500
ジンジャーエール(辛口) <small>Ginger ale</small>	¥500
サンペレグリーノ(500ml) <small>Sanpellegrino(500ml)</small>	¥700
アクアパンナ(500ml) <small>Aqua panna(500ml)</small>	¥700

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。

Please note that we are unable to serve alcohol to drivers.