

# おすすめ逸品料理

## Recommendation

### 特選肉寿司

#### Wagyu sushi

本日の特選希少部位をさっと炙って召し上がって頂く、当店自慢の一品です。

税込  
1貫 ¥1,000

NEW

### 春玉のポタージュ

#### Spring onion pottage soup

旬の新玉ねぎの旨味を引き出したシンプルなスープです。  
京都の柚子七味の香りがお肉の合間にもピッタリです。

¥650

NEW

### 和牛スネ肉の角煮

#### Braised wagyu beef shank

味わいの強いスネ肉を柔らかく炊き、出汁の旨味をまとった角煮に仕上げました。  
お肉の合間はもちろん、お酒にも合う一品です。

¥1,500

### お肉によく合う香草サラダ

#### Herb salad for meat

香草をふんだんに使用した、焼肉と相性抜群のサラダです。

¥1,100

### ハツワサ

#### Wagyu beef heart with wasabi

新鮮な和牛ハツをさっと湯引きし、わさびと長芋で和えたお酒のあてにおすすめの一品です。

¥750

# 本日の特選部位

## Today's prime cuts

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。

※特選部位は日によって入荷が異なります。スタッフまでお気軽にお尋ねください。

### 看板メニュー

税込

#### サーロインの矢澤焼き (増田牛-群馬)

1枚 ¥2,500

最高級部位サーロインをとろろ黄身ダレですき焼き風にお召し上がり頂けます。

#### ザブトン (神戸牛-兵庫)

¥3,800

きめ細かく上質なサシが入った肩ロースの部位です。

#### ミスジ (田村牛-鳥取)

¥3,600

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。

#### シンシン (山形牛-山形)

¥2,800

後ろ足の付け根の柔らかい赤身の部位です。

#### サンカク (水沢牛-岩手)

¥3,000

腕の赤身で柔らかく肉質のしっかりとした部位です。

#### カメノコ (仙台牛-宮城)

¥2,600

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。

#### 炙り焼き特選レバー

¥1,600

鮮度抜群のレバーです。スタッフがお席にて焼かせて頂きます。

# 本日の厚切り特選部位

#### シャトーブリアン (鹿児島)

¥7,800

フィレの中心部から1kgほどしか取れない最上級部位です。

#### 厚切りうちもも (増田牛-群馬)

¥3,600

赤身でさっぱりしていて旨味に溢れたお肉です。

◎ 特選おまかせコースをお一人様税込¥9,000~¥13,000で人数に合わせて  
ご用意致します。

# 王道

## Traditional cuts

		税込
厚切り極上タン Superior cut of beef tongue	1枚	¥950
上タン薄切り Thinly sliced superior of tongue	1枚	¥450
上タン切り落とし Cut off beef tongue		¥1,700
ネギタン Beef tongue	6枚/1人前	¥1,950
<p>タンは入荷が極少量に限られており、売り切れの場合がございます。何卒、ご了承くださいませ。 Please note that we may be sold-out due to market shipment scarcity.</p>		
上ハラミ Superior cut of outside skirt		¥3,200
ハラミ Outside skirt		¥2,600
いろいろな部位の特選サイコロステーキ Our special diced steak,using a variety of beef		¥2,800
上カルビ Superior cut of kalbi		¥2,800
カルビ Kalbi		¥1,800
ロース Loin		¥1,800
炙り焼き特選ハツ Beef heart		¥1,400
上ミノ First stomach		¥1,500
ミノサンド Premium first stomach		¥1,350
コブチャン Small intestine		¥1,250
シビレ Sweetbread (Ris de veau)		¥1,250
岩中豚肩ロース Pork loin		¥1,100

# お刺身

## Sashimi

### 正真正銘のユッケ

税込  
¥2,600

Wagyu tartare with egg yolk (raw ground beef)

※一般的に食用の生食は、食中毒のリスクがあります。ご提供後「10分以内」を目安にお召し上がり下さい。

また、お時間が経過し過ぎた場合は下げさせて頂く場合がございますので、予めご了承下さい。

※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、食べることを控えて下さい。

### 特選肉寿司

1貫 ¥1,000

Wagyu sushi

本日の特選希少部位をさっと炙って召し上がって頂く、当店自慢の一品です。

※片面レア焼き、ワサビ入りです。

# ナムル・キムチ

## Namul , Kimchi

### 矢澤のやみつき焼きナムル

¥1,000

Yazawa's "addictive" sauteed Namul

### キムチ盛り合わせ

¥1,300

Assorted kimchi

### 白菜キムチ

¥700

Chinese cabbage Kimchi

### カクテキ

¥700

Japanese radish Kimchi

### オイキムチ

¥700

Cucumber Kimchi

# サラダ

## Salad

### グリーンサラダ

¥900

Green salad

### 九条葱と長葱のサラダ

¥950

Two kinds of leek salad

### いろいろなトマトのサラダ

¥1,100

Variety of tomatoes salad

### 肉じゃがのようなポテトサラダ

¥800

Wagyu beef potato salad

### サンチュ

¥550

Sanchu

# スープ

Soup

	税込
和牛テールスープ Beef-tail soup	¥1,700
和牛旨辛スープ Wagyu spicy soup	¥1,400
ワカメスープ Seaweed soup	¥800
玉子スープ Egg soup	¥800

# 最後の逸品

Last one more dish

土鍋の和牛にんにくバターご飯 Wagyu garlic butter rice in a clay pot	¥1,650
和牛テール雑炊 Beef-tail rice porridge	¥1,900
和牛旨辛雑炊 Wagyu spicy rice porridge	¥1,600
玉子雑炊 Egg rice porridge	¥950
冷やし鶏そば Cold chicken noodle	¥1,300
冷やし舌々麺 (ひやしたんたんめん) Szechuan style cold sesame noodles	¥1,400
秘伝のカレーうどん Our very special curry udon	¥1,400
ライス (小¥300 大¥400) Steamed Rice	¥350

当店のお米は、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。

# 矢澤のおみやげ

Souvenir

ヤザワ焼肉のたれ (甘口) Yazawa's Japanese BBQ sauce	¥1,250
ミート矢澤グリルドハンバーグ(冷凍) ~デミグラスソース~ Frozen Meat Yazawa's grilled hamburger ~Demi-glace sauce~	¥1,600
元祖炊き立てご飯にかける焼肉 (かける焼肉2個・秘伝のかりかり1個) Yazawa's Canned Japanese black wagyu	¥3,900

# お飲物

## Beverages

### ビール

#### Beer

生ビール サントリー プレミアムモルツ  
Draft beer Suntory Premium Malts

税込

¥800

瓶ビール サントリー プレミアムモルツ  
Bottled beer Suntory Premium Malts

¥900

(中瓶500ml) アサヒ スーパードライ  
Asahi Super Dry

サッポロ プレミアムエビス  
Sapporo Premium Yebisu

### ノンアルコール

#### Non Alcohol

サントリー オールフリー  
Suntory All Free

¥700

### ウィスキー

#### High ball / Whisky

#### 角ハイボール

Whisky soda

¥750

#### メーカーズマーク レッドトップ

Maker's mark red top

¥850

#### 白州

Hakushu

¥1,200

#### 山崎NV

Yamazaki Non Vintage

¥1,200

#### 山崎12年

Yamazaki 12years

¥1,800

### 酎ハイ・カクテル

#### Shochu cocktail

#### ウーロンハイ

Oolong hai

¥660

#### 黒ウーロンハイ

Black oolong hai

¥720

#### 緑茶ハイ

Green tea hai

¥660

#### 生搾りレモンサワー

Fresh lemon sour

¥770

#### 桜ジントニック

Sakura gin & tonic

¥880

#### ビターオレンジのミモザ

Bitter orange mimosa

¥990

### ワイン

#### Wine

#### ソムリエグラスワイン 泡・白・赤・甘口

By the glass of wine

¥900~

### 日本酒

#### Sake

Glass

七本槍 純米80%火入れ (滋賀) 100ml  
Shichihonyari

¥770

NAGAOKA 純米大吟醸 (新潟) 100ml  
NAGAOKA Junmaidaijinjo

¥1,100

別途日本酒リストございます。スタッフにお申し付けください。

### 焼酎

#### Shochu

中々 (麦) (宮崎)  
NakaNaka

税込

¥5,500

兼八 (麦) (大分)  
Kanehachi

税込

¥800

富乃宝山 (芋) (鹿児島)  
Tomi-no-houzan

¥5,500

¥800

ロック・ソーダ・水割り・お湯割り等、飲み方はお申し付け下さい。  
Tell us how you would like your drink, on the rocks,soda,water,hot water

アイスセット

¥300

その他割りものセット

¥650

デキャンタ各種

¥800

### 果実酒

#### Fruits liqueur

鳳凰美田 熟成秘蔵梅酒 (栃木)  
Houou-biden premium umeshu

¥830

鳳凰美田 完熟もも (栃木)  
Houou-biden fully ripened peach

¥830

薫る紅茶酒 アールグレイ (宮城)  
Kaoru Earl-Grey

¥830

ロック・ソーダ・水割り・お湯割り等、飲み方はお申し付け下さい。  
Tell us how you would like your drink, on the rocks,soda,water,hot water

### ソフトドリンク

#### Soft drink

#### ウーロン茶

Oolong tea

¥550

#### 黒ウーロン茶

Black oolong tea

¥650

#### 緑茶

Green tea

¥550

#### コーラ

Coke

¥550

#### ジンジャーエール (辛口)

Dry ginger ale

¥550

#### 自家製レモンスカッシュ

Homemade lemon & soda

¥700

#### サンペレグリノ 500ml

Sanpellegrino 500ml

¥770

#### アクアパンナ (ミネラルウォーター) 500ml

Aqua Panna 500ml

¥770

### プレミアムソフトドリンク

#### Premium soft drink

愛媛産温州みかんジュースSunsun  
Premium Orange juice

¥800

長野産完熟すりおろし林檎ジュース  
Fully ripened Apple juice

¥750

徳島産ゆず香るホワイトグレープソーダ  
Yuzu White grape soda

¥800

フランス産カベルネグレープジュース  
French Cabernet Grape Juice

¥900

# デザート

## Dessert

税込

### こだわり卵の自家製プリン

Homemade quality egg pudding

¥650

青森県産のこだわり卵、徳島県産の和三盆、沖縄県産の黒糖をふんだんに使用した濃厚なのにしつこくなく召し上がって頂ける当店自慢のプリンです。

### 本日のジェラート

Today's gelato

¥550

当店が厳選した食後にピッタリのジェラートでございます。

### 本日のシャーベット

Today's sherbet

¥550

食後にさっぱりとお召し上がりいただけるシャーベットでございます。

### 《甘口デザートワイン》 Dessert wine

ル ソーテルヌ 2013 (フランス\_ボルドー\_ソーテルヌ)

Le Sauternes 2013 (France\_Bordeaux\_Sauternes)

glass ¥900

『世界最高の貴腐ワインで知られる造り手』  
セミヨン主体で白い花やハチミツのような程よい甘さを備えたワインです。