

燒肉

上  
田  
式



上田式燒肉  
肉屋<sup>®</sup>

# 即 菜

厳選素材

## キムチ

酸味が少なく、  
日本人好みのキムチです。



白菜 399円(税込439円)

胡瓜 399円(税込439円)

大根 399円(税込439円)



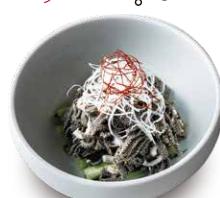
厚生労働省許可済みの衛生的な  
設備で作られたパックユッケです。  
小さなお子さんや高齢者など  
免疫力の弱い方は  
食肉の生食をお控えください。

## 山形牛ユッケ

1,599円(税込1,759円)



湯引き和牛センマイ  
899円(税込989円)  
2種類のタレでお楽しみ下さい。



自家製  
もやしナムル  
399円(税込439円)

お子様にもおすすめ。

399円(税込439円)



自家製  
ナムル盛り合わせ

599円(税込639円)

手作りのナムルは  
人気メニューのひとつです。



# 野菜



じゃこと大根の  
シャキシャキサラダ

799円(税込879円)  
[ハーフ] 449円(税込494円)



シーザーサラダ 799円(税込879円)  
[ハーフ] 449円(税込494円)



ピリ辛サラダ 799円(税込879円)  
[ハーフ] 449円(税込494円)



プレーンサワーで  
さっぱりいただく 499円  
(税込549円)



せいろ蒸し焼き野菜 899円(税込989円) 包み野菜



399円(税込439円)



七輪で焼く焼きとうもろこし 399円(税込439円)



自家製肉味噌と生キャベツ 349円(税込384円)

## 焼き野菜

せいろ蒸し焼き野菜  
せいろで蒸した野菜を七輪で焼いて  
バーニヤカウダソースで  
お召し上がり下さい。

焼きとうもろこし  
七輪で焼く

3999円(税込4399円)  
自家製肉味噌と生キャベツ 349円(税込384円)

自家製肉味噌と生キヤベツ  
お肉と一緒にどうぞ。  
まかないから生まれた肉味噌。  
野菜にも良く合います。

包み野菜

399円(税込439円)  
349円(税込384円)

式  
上田

# 熟成和牛 食べ比べ

## これが 上田式 焼肉の定義

### 和牛一頭買い

ブランドにこだわらず、質を吟味して仕入れを行っています。  
脂はくどくなく、赤身が美味しい「あづき色のメス牛」を見極め一頭買い。

### 上田式「手切り技術」

焼肉でご提供するお肉は、ご注文をいたいた後に  
プロックから切り出し、食感を損なう筋や太い血管は全て取り除き、  
お肉の繊維の流れを見極め包丁の入れ方（角度）、  
厚み、を考え一切れ一切れ大切に手切りしています。



### 通肉通食

”ドライエイジング”と”ウェットエイジング”的二段熟成を施し、  
旨味とやわらかさを引き立てております。

和牛の美味しさを余すことなく堪能していただくため、  
焼肉の他にも様々なメニューをご用意しております。  
例えばチャミキ（スネ肉）は煮込み料理に。  
上質な部位は目の前で調理するしゃぶしゃぶやスキ焼きに。  
部位に適した一品に仕上げてご提供いたします。

和牛一頭買い  
だから！

1

様々な部位を少しづつ  
味わう事ができる！

2

毎日違う内容の  
食べ比べが堪能できる！

3

超希少部位が  
入ることがある！

### 4種の食べ方を溝嘆

#### 名物



#### 泡ポン酢

お肉に合うように  
ポン酢を手作りし  
よく絡むように  
泡状にしています。

#### 手作りタレ

タレも門外不出の秘伝のタレです。  
30日熟成した物をお出ししています。



お肉にはキリッとした  
アンデスの紅塩（岩塩）が合います。



こだわり醤油を使用した定番。



一番人気！赤身と霜降りのバランスが最も取れた食べ比べ。

1 上田式熟成和牛食べ比べ 赤身と霜降

1人前 1切・5種 1,599円(税込1,759円)

※写真は4名様盛りです。

赤身肉がお好きな方にオススメです。

2 上田式熟成和牛食べ比べ 赤身

1人前 1切・5種 1,499円(税込1,649円)

とにかく柔らかい霜降りがお好きな方にオススメです。

3 上田式熟成和牛食べ比べ 霜降

1人前 1切・5種 1,799円(税込1,979円)

厳選素材

# タン



花咲タン 1,699円(税込1,869円)

限  
定  
数  
量

## 花咲タン「120g」

1,699円(税込1,869円)

牛一頭から一枚しか取れない一番柔らかい部位のタン元です。



牛タンには  
定番のレモンが  
相性バツグン

コリコリ  
中落ちタン  
「100g」  
899円(税込989円)  
タン先、タン下の  
コリコリとした  
歯ごたえが良いタンです。



手切り  
厚切りタン  
「100g」  
1,199円(税込1,319円)  
まずはコレ!  
よく焼きがオススメです。  
レモンでさっぱりどうぞ。



熟成和牛

# ロース



ザブトン [100g] 1,699円(税込1,869円)

牛一頭から4キロも取れない希少部位。

しっとりとしてトップクラスの柔らかさです。



肩ロース [100g] 1,199円(税込1,319円)

赤身と霜降りのバランスが良い部位。

程よい食感と濃厚な味が特徴。

霜降り | ★★★★ | 齒応え | ★★ | 希少性 | ★★★★



サーロイン [100g] 1,899円(税込2,089円)

旨すぎてサー(貴族)の称号を得た部位。

融点の低い脂で濃厚な甘さを感じられます。

霜降り | ★★★★★ | 齒応え | ★★ | 希少性 | ★★



カイノミ 1,699円(税込1,869円)



三角バラ 1,599円(税込1,759円)



ササニク 1,599円(税込1,759円)

## カイノミ [100g]

適度にサシがありハラミの様な食感です。

霜降り | ★★★

齒応え | ★★

希少性 | ★★★★

## 三角バラ [100g]

バラ肉界の王様、トップオブカルビ。脂の濃厚な甘みが感じられます。

霜降り | ★★★★

齒応え | ★★

希少性 | ★★★★

1,599円(税込1,759円)

## ササニク [100g]

程よい齒応えで、見た目とは裏腹にしつこ過ぎない脂の旨みが特徴。

霜降り | ★★★

齒応え | ★★

希少性 | ★★★★

1,599円(税込1,759円)

## 本日の並カルビ [100g]

霜降り | ★★★ | 齒応え | ★★★ | 希少性 | ★★

999円(税込1,099円)



本日の並カルビ  
999円(税込1,099円)

熟成和牛

# カルビ

「タテバラ」「ゴムスジ」「ブリスケ」の3種から  
おすすめをお出しします。

熟成和牛

# モモ

## 肉の表情を見極め 注文を受けてからカット

※写真はイメージです。



イチボ [100g] 1,599円(税込1,759円)

お尻の先にある希少部位。弾力のある赤身で、脂の甘さと赤身の旨さが味わえる通好みのお肉。

霜降り | ★★★ | 鹵あえ | ★★ | 希少性 | ★★★★



焼肉というシンプルな料理を楽しんで頂くには、やはりお肉の「鮮度」は最も重要なと言えます。  
その為、切り置きは一切行わず、  
ご注文をいただいてから1枚ずつ丁寧にカット。  
その時々の肉の表情を見極め、  
隠し包丁を入れる事で食感をアレンジし、  
焼き上げた時の状態を第一に考えてお届けします。

## 本日の赤身 [100g]

お店の実力が推し量れる商品。

霜降り | ★

— 鹵あえ | ★★★★ — 希少性 | ★

### とも三角 [100g]

1,599円(税込1,759円)

牛一頭から2キロも取れない、モモ肉の最上級希少部位。

霜降り | ★★★

— 鹰あえ | ★★ — 希少性 | ★★★★

### 芯々 [100g]

1,199円(税込1,319円) とも三角  
1,599円(税込1,759円) 芯々

ユッケに使われる部位。濃厚で肉らしさ満点の味わい。

モモ肉だがヒレに近い旨さ。

霜降り | ★★

— 鹰あえ | ★★ — 希少性 | ★★★★



ランプ 1,099円(税込1,209円) 本日の赤身



999円(税込1,099円)



1,199円(税込1,319円) とも三角



1,599円(税込1,759円) 芯々

熟成和牛

# カタ



クリミ 1,099円(税込1,209円)



ミスジ 1,699円(税込1,869円)

## クリミ [100g] 1,099円(税込1,209円)

栗に似ている事からその名が付いた。脂が少なく赤身の旨みが強いのが特徴。

霜降り | ★★★ | 齒応え | ★★ | 希少性 | ★★★

## ミスジ [100g] 1,699円(税込1,869円)

肉通がうなる部位。大トロに近いとろける様な食感が特徴で牛一頭から約2キロも取れない部位。

霜降り | ★★★★ | 齒応え | ★★ | 希少性 | ★★★★★



名物泡ポン酢で  
さっぱりと。

ポン酢にかつお出汁を加え、  
泡状にして、葱と鬼おろしを  
加えてお出しします。

お肉の食べ方は店主へお任せ！  
(塩、たれ、泡ポン酢、わさび醤油から)

熟成和牛

# シャトーブリアン

日本で一番高値で取引されるお肉の女王。  
究極の赤身肉を是非一度ご賞味ください。



シャトーブリアン [100g]

3,799円(税込4,179円)

霜降り | ★★ 齒応え | ★ 希少性 | ★★★★★



# 職人が目の前で作る ひとくちの幸せ



サーロインの  
ひとくちすき焼き  
1,299円(税込1,429円)

サーロインを最大限に美味しく  
食べる為に作った専用の割り下で  
「ひとくちの幸せ」をご堪能ください。



サーロインの  
ひとくちしゃぶしゃぶ  
1,299円(税込1,429円)

軽だし香る一番出汁をしゃぶしゃぶに最適な  
温度の70度にしお肉のプロが丁寧に  
一枚ずつしゃぶしゃぶいたします。



極上ヒレ[一切れ] 499円(税込549円)

言わずと知れた赤身の最高級部位。



極上サーロイン[一切れ] 399円(税込439円)

融点の低い脂で濃厚な甘さが感じられます。

最高級の和牛部位をお求めやすく  
一切れから注文いただけます！  
**極上の一切れ**

サーロインを使用した

# 肉寿司

酢飯、お肉の厚み、手作りの甘ダレ、  
醤油全てにこだわりました。  
一味違う肉屋の肉寿司一度ご賞味下さい。



炙りサーロインの肉寿司[一貫]  
699円(税込769円)

炙りサーロインのうにく寿司[一貫]  
999円(税込1,099円)

限  
定  
数  
量

## 炙りサーロインの肉寿司[一貫]

甘ダレ または 醤油

699円(税込769円)

## 炙りサーロインのうにく寿司[一貫]

雲丹とサーロイン最高の相性。一食の価値あり。999円(税込1,099円)

お得!  
切り落とし 和牛

限  
定  
数  
量



切り始めの不揃いのお肉を  
お得な価格でお召し上がり頂けます!  
和牛切り落とし「100g」  
899円(税込989円)



たっぷりのタレで!

小 130g 299円  
(税込329円)

中 200g 349円  
(税込384円)

大 300g 399円  
(税込439円)

国産

# ホルモン

職人が丁寧に下処理した  
国産牛のホルモン



## ホルモンミックス[180g]

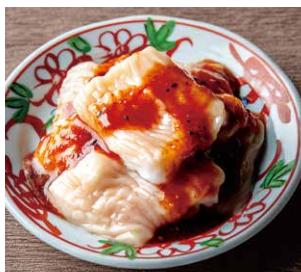
テッチャン、ホソ、サンドミノ、  
アカセンのミックスです。

アカセン[90g]  
歯応えと旨味のバランスが最高。  
脂身★★★★★歯応え★★★

ホソ[90g]  
牛の小腸。甘い脂でプリプリ食感がたまらない。  
脂身★★★★★歯応え★★★

サンドミノ[90g]  
ミノの中の希少部位。アブリアブリザクザク食感がたまらない。  
脂身★★★★★歯応え★★★

699円(税込769円)



テッチャン

699円(税込769円)



アカセン

599円(税込659円)



サンドミノ

699円(税込769円)



ホソ

599円(税込659円)

599円(税込659円)

# その他焼物

じっくりと炭火で焼く  
鶏モモは格別です



鶏モモ [100g] 599円(税込659円)



ソーセージ [5本]  
449円(税込494円)

おつまみ

## ニンニクオイル焼

ホルモン湯引き盛り  
お酒のあてにどうぞ。

## 黒毛和牛スジ煮込み

和牛のすじ肉をトロトロになるまでコトコト煮込みました。

3日間煮込んだ

## 和牛スネ肉の赤ワイン煮

スネ肉をホロホロになるまで

じっくり煮込みました。

1,499円(税込1,649円)



黒毛和牛スジ煮込み 699円(税込769円) ニンニクオイル焼 399円(税込439円)



ホルモン湯引き盛り 399円(税込439円)



3日間煮込んだ和牛スネ肉の赤ワイン煮 1,499円(税込1,649円) ホルモン湯引き盛り 699円(税込769円)

399円(税込439円)

お一人様専用

ごもの

## 七輪で焼き上げる 至高のしゃけ茶漬け

焼きたてのしゃけ茶漬けは至高の一品。  
是非この機会にどうぞ。

699円(税込769円)

### 肉味噌まぜそば

649円(税込714円)



### 焼かないビビンバ

649円(税込714円)

石焼きビビンバ 699円(税込769円)

盛岡冷麵 699円(税込769円)

お米マイスター監修  
白ごはん



肉屋のお肉に合うように  
お米をオリジナルブレンドで。



- 肉屋のお肉に合うように  
お米をオリジナルブレンドで
- |   |      |                  |
|---|------|------------------|
| 小 | 130g | 299円<br>(税込329円) |
| 中 | 200g | 349円<br>(税込384円) |
| 大 | 300g | 399円<br>(税込439円) |

## 自慢のテールスープは 3 種の味!

牛のゲンコツ(大腿骨)を白濁になるまで  
10時間強火で旨みとコクを凝縮しました。

各599円(税込659円)



テールスープ



ネギ、にんにくたっぷりver



ピリ辛ver

+100円でラーメンorクッパに出来ます



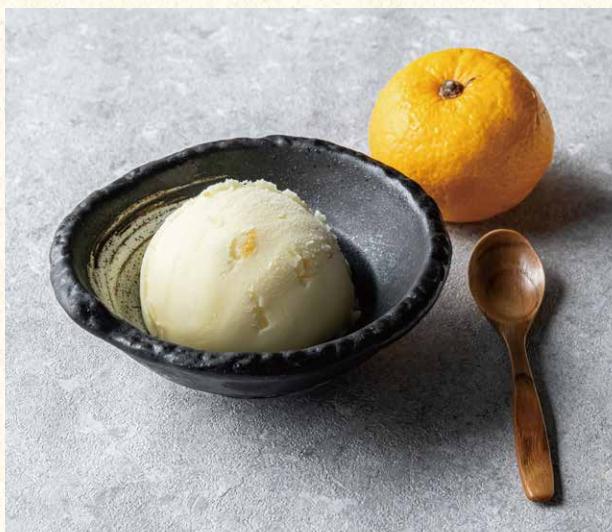
# 甘味

食事の最後は  
やつぱり甘いもの



バニラのかき氷

699円(税込769円)



ゆずシャーベット

249円(税込274円)

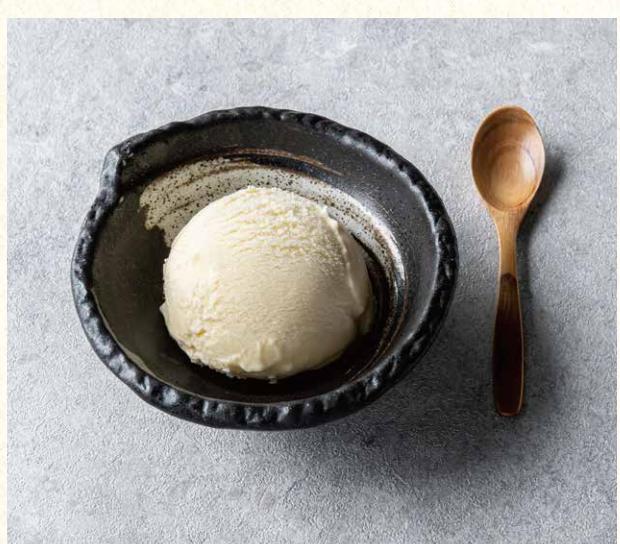


バニラアイスエスプレッソかけ 549円(税込604円)



りんごのサッパリを活かし肉屋の〆に  
相応しいパフェをご用意致しました。

メパフェ。リンゴのブーケ 1,099円(税込1,209円)



バニラアイス

249円(税込274円)

# ハイボールで乾杯！

## ハイボール



角ハイボール	599円(税込659円)
カボスハイボール	649円(税込714円)

12年デュワーズハイボール

699円(税込769円)



デュワーズハイボール 549円(税込604円)



サワーでさっぱりと

# お茶割り



ほうじ茶割り



ウーロン茶割り



玉露入りお茶割り

玉露入りお茶割り	549円(税込604円)
ウーロン茶割り	549円(税込604円)
ほうじ茶割り	549円(税込604円)

# サワー

## プレーンサワー

## レモンサワー

## パンチレモンサワー

## 柚子はちみつサワー

## カルピスサワー

## イタリアンレモンサワー

599円(税込659円)

499円(税込549円)

499円(税込549円)

499円(税込549円)

# xBビール

黒ラベル樽生

エビス

サツボロラガー赤星

599円(税込659円)

649円(税込714円)

649円(税込714円)

アサヒスーパードライ

【中瓶】649円(税込714円)  
【小瓶】649円(税込714円)

# x焼酎

いいちこ【麦】

本格焼酎のベストセラー。

549円(税込604円)

549円(税込604円)

叢雲【麦】

麦の軽やかな味わいと香りの大分麦焼酎。

549円(税込604円)

順造選 三ヶ日みかん

静岡県の三ヶ日みかんをたっぷり使った100%果汁ジュース。

599円(税込659円)

黒霧島【芋】

黒麹のトロッとした甘味キリッとした芋焼酎。

549円(税込604円)

富乃宝山【芋】

黄麹仕込み、柑橘系の爽やかな香りが特徴。

649円(税込714円)

■炭酸水

199円(税込219円)

■ウーロン茶

「ピッチャー」799円(税込879円)

■温茶・お冷・お冷ピッチャーフリー

愛され続ける  
千成屋のミックスジュース。

順造選 千成屋珈琲監修

ミックスジュース 599円(税込659円)



ウーロン茶

1杯お得!  
「ピッチャー」999円(税込1,099円)

コカコーラ

249円(税込274円)

こどもビール

399円(税込439円)

能勢ジンジャエール

249円(税込274円)

カルピス

249円(税込274円)

カルピスソーダ

249円(税込274円)

コーヒー

アイス・ホット  
249円(税込274円)

黒烏龍茶

クリームメロンソーダ 349円(税込384円)

# xB日本酒

久保田千寿

699円(税込769円)

新潟県の銘酒、切れ味が良く辛口仕上げ。

やどりぎ

749円(税込824円)

京都府産のお米を半分まで磨いた大吟醸。

フルーティで柔らかい口当たり。

アラゴしゅず酒

649円(税込714円)

マッシュコリ

「グラス」499円(税込549円)

1杯お得!  
「甕」1,999円(税込2,199円)

ノンアルコール

549円(税込604円)

xBプレミアムドリンク

カムカムノンアルカクテル

499円(税込549円)

ゆずノンアルカクテル

499円(税込549円)

ローズヒップカクテル

499円(税込549円)

順造選 三ヶ日みかん

静岡県の三ヶ日みかんをたっぷり使った100%果汁ジュース。

アラゴしもも酒

649円(税込714円)

アラゴし梅酒

649円(税込714円)

# xBグラス赤ワイン

549円(税込604円)

久保田千寿

699円(税込769円)

マッシュコリ

649円(税込714円)

アラゴしゅず酒

649円(税込714円)

アラゴしもも酒

649円(税込714円)

アラゴし梅酒

649円(税込714円)