

烧肉

上
田
式



上田式烧肉

肉屋®

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。

キムチ盛り合わせ

648円(税込713円)



白菜 398円(税込438円)



胡瓜 398円(税込438円)



大根 398円(税込438円)



山形牛ユッケ

1,598円(税込1,758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。



手作りの
ゆず胡椒が
香る許みそ



和風
チヨジャン



湯引き和牛センマイ

2種類のタレでお楽しみ下さい。

898円(税込988円)

自家製

お子様にもおすすめ。

お酒に合う

もやしナムル

398円(税込438円)



自家製

手作りのナムルは
人気メニューのひとつです。

ナムル盛り合わせ

598円(税込658円)



野菜



じゃこと大根の
シャキシャキサラダ

798円(税込878円)
[ハーフ] 448円(税込493円)



シーザーサラダ 798円(税込878円)
[ハーフ] 448円(税込493円)



ピリ辛サラダ 798円(税込878円)
[ハーフ] 448円(税込493円)



プレーンサワーで
さっぱりいただく 498円
(税込548円)



せいろ蒸し焼き野菜 898円(税込988円)



包み野菜 398円(税込438円)



焼きとうもろこし 398円(税込438円)



自家製肉味噌と生キャベツ 348円(税込383円)

焼き野菜

せいろ蒸し焼き野菜

せいろで蒸した野菜を網で焼いて
バーニカウダソースでいただく！

「ソース無し」 848円(税込933円)

898円(税込988円)

焼きとうもろこし

醤油だれをぬりながら焼いてください。

398円(税込438円)

包み野菜

お肉と一緒にどうぞ。

398円(税込438円)

自家製肉味噌と生キャベツ

まかないから生まれた肉味噌。
野菜にも良く合います。

348円(税込383円)

上 田 式

熟成和牛 食べ比べ

和牛一頭買い
だから！

1

様々な部位を少しずつ
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！

これが
上田式
焼肉の定義

和牛一頭買い

和牛を丸ごと一頭買いしているため
約70種類の豊富な部位が食べられます。

ダブル熟成肉

ドライエイジングと
ウェットエイジングのダブル熟成で
美味しくなったお肉だけをご提供。

肉磨き

丁寧なすじ引きを行い、
丹精を込めて細やかな隠し包丁を入れ
食べやすくカットしご提供いたします。



4種の食べ方を満喫

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。

わさび醤油

こだわりの醤油を使用した定番。

塩

お肉にはキリッとした
アンデスの紅塩（岩塩）が含まれます。

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。





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 1,498円(税込1,648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 1,398円(税込1,538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 1,798円(税込1,978円)

厳選素材 タン

数量
限定



牛タンには
定番のレモンが
相性バツグン

花咲タン〔120g〕

1,598円(税込1,758円)

牛一頭から1枚しか取れない一番柔らかい部位のタン元です。

花咲タン 1,598円(税込1,758円)

手切り
厚切りタン

〔100g〕

1,198円(税込1,318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。



コリコリ
中落ちタン

〔100g〕

798円(税込878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。



熟成和牛

ロース



ザブトン[90g] 1,698円(税込1,868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。

霜降り ★★★★★ 歯応え ★★ 希少性 ★★★★★



肩ロース[90g] 1,198円(税込1,318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 ★★★ 歯応え ★★★★★ 希少性 ★★



サーロイン[90g] 1,898円(税込2,088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が感じられます。

霜降り ★★★★★ 歯応え ★★ 希少性 ★★



熟成和牛

カルビ



カインミ 1,698円(税込1,868円)



三角バラ 1,598円(税込1,758円)



ササニク 1,598円(税込1,758円)

霜降り ★★★★★ 歯応え ★★ 希少性 ★★★★★

ササニク[90g]

程よい歯応えで、見た目とは裏腹にしつこ過ぎない脂の旨み特徴。

1,598円(税込1,758円)

霜降り ★★★★★ 歯応え ★★ 希少性 ★★★★★

三角バラ[90g]

バラ肉界の王様、トップオブカルビ。脂の濃厚な甘みを感じられます。

1,598円(税込1,758円)

霜降り ★★★★★ 歯応え ★★ 希少性 ★★★★★

カインミ[90g]

適度にサシが入りハラミの様な食感です。

1,698円(税込1,868円)

霜降り ★★★★★ 歯応え ★★★★★ 希少性 ★★★★★

本日の並カルビ[90g]

998円(税込1,098円)



本日の並カルビ
998円(税込1,098円)

「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



※写真はイメージです。

イチボ[90g] 1,598円(税込1,758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 ★★★ 歯応え ★★ 希少性 ★★★★★

肉の表情を見極め
注文を受けてからカット



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。



ラム 1,098円(税込1,208円)



本日の赤身 998円(税込1,098円)



芯々 1,198円(税込1,318円)



とも三角 1,598円(税込1,758円)

芯々[90g]

モモ肉だがヒレに近い旨さ。

霜降り ★★

歯応え ★★

希少性 ★★★★★

1,198円(税込1,318円)

ラム[90g]

霜降り ★★

歯応え ★★

希少性 ★★★★★

1,098円(税込1,208円)

とも三角[90g]

霜降り ★★

歯応え ★★

希少性 ★★★★★

1,598円(税込1,758円)

本日の赤身[90g]

お店の実力が推し量れる商品。

霜降り ★

歯応え ★★★★★

希少性 ★

998円(税込1,098円)

カタ

熟成和牛

クリミ 1,098円(税込1,208円)

ミスジ 1,698円(税込1,868円)

クリミ[90g] 1,098円(税込1,208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強いのが特徴。

霜降り ★★★ 歯応え ★★ 希少性 ★★★

ミスジ[90g] 1,698円(税込1,868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 ★★★★★ 歯応え ★★ 希少性 ★★★★★



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)

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。



シャトーブリアン[100g]

3,498円(税込3,848円)

霜降り ★★ 歯応え ★ 希少性 ★★★★★

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。

ひとくちの幸せ すき焼き&しゃぶしゃぶ



サーロインの ひとくちすき焼き

1,298円(税込1,428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

1,298円(税込1,428円)

鰹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。

お客様の目の前で
スタッフが
お作りいたします。
焼肉中に一口だけ
食べたいという贅沢に
お応えいたします。



極上ヒレ[一切れ] 498円(税込548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] 398円(税込438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

最高の贅沢

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】
698円(税込768円)

うにく寿司【一貫】
998円(税込1,098円)

数量
限定

炙りサーロインの肉寿司【一貫】

甘ダレ または 醤油

698円(税込768円)

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。998円(税込1,098円)

数量
限定

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！
和牛の福袋【100g】
898円(税込988円)

お得！
和牛
切り落とし

たっぷりのタレで！



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。
998円(税込1,098円)



テッチャン

698円(税込768円)



アカセン

598円(税込658円)



サンドミノ

698円(税込768円)



ホソ

598円(税込658円)

アカセン〔90g〕

菌応えと旨味のバランスが最高。

脂身★★★★★ 菌応え★★★★★

598円(税込658円)

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★★★★★ 菌応え★★★★★

598円(税込658円)

テッチャン〔90g〕

牛の大腸。程よい脂身とコリコリ食感が特徴。

脂身★★★★★ 菌応え★★★★★

698円(税込768円)

サンドミノ〔90g〕

ミノの中の希少部位。プリプリザクザク食感がたまらない。

脂身★★★★★ 菌応え★★★★★

698円(税込768円)



鶏モモ [100g] 598円(税込658円)

その他焼物
じっくりと炭火で焼く
鶏モモは格別です



ソーセージ [5本]
448円(税込493円)



黒毛和牛スジ煮込み 698円(税込768円)



ニンニクオイル焼 398円(税込438円)



3日間煮込んだ和牛スネ肉の赤ワイン煮
1,498円(税込1,648円)



ホルモン湯引き盛り 698円(税込768円)

バケット [1枚]

48円(税込53円)

3日間煮込んだ
和牛スネ肉の赤ワイン煮
1,498円(税込1,648円)

黒毛和牛スジ煮込み
698円(税込768円)

ホルモン湯引き盛り
698円(税込768円)

ニンニクオイル焼
398円(税込438円)

おつまみ

お一人様専用
すもの

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。

698円(税込768円)



肉味噌まぜそば

648円(税込713円)



焼かないビビンバ

648円(税込713円)



石焼きビビンバ

698円(税込768円)



盛岡冷麺

698円(税込768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。

-  小 150g 248円 (税込273円)
-  中 200g 298円 (税込328円)
-  大 300g 348円 (税込383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598円(税込658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





ふわふわのミルクかき氷に練乳エスプーマ、
きなこ、黒蜜をかけました。

甘味
食事の最後は
やっぱり甘いもの

バニラのかき氷

698円(税込768円)



ゆずシャーベット

248円(税込273円)



バニラアイスの甘さとほろ苦い
エスプレッソは絶妙の美味しさ。

バニラアイスエスプレッソがけ 498円(税込548円)



りんごのサッパリを活かし肉屋のメに
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

1,098円(税込1,208円)



バニラアイス

248円(税込273円)

ハイボールで乾杯！

ハイボール



カボスハイボール

日向夏ハイボール

角ハイボール

角ハイボール
日向夏ハイボール
カボスハイボール

548円(税込603円)
598円(税込658円)
598円(税込658円)



12年デューワーズハイボール

648円(税込713円)



デューワーズハイボール

498円(税込548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	498円(税込548円)
ウーロン茶割り	498円(税込548円)
ほうじ茶割り	498円(税込548円)

サワー

プレーンサワー

498円(税込548円)

レモンサワー

498円(税込548円)

パンチレモンサワー

498円(税込548円)

柚子はちみつサワー

498円(税込548円)

カルピスサワー

498円(税込548円)

イタリアンレモンサワー

548円(税込603円)

❖ビール

黒ラベル樽生

548円(税込603円)

エビス

598円(税込658円)

サッポロラガー赤星

〔中瓶〕 598円(税込658円)

アサヒスーパードライ

〔中瓶〕 598円(税込658円)

プレミアムアルコールドライ

〔小瓶〕 448円(税込493円)

❖焼酎

いいちこ【麦】

498円(税込548円)

本格焼酎のベストセラー。

叢雲【麦】

498円(税込548円)

麦の軽やかな味わいと香りの大分麦焼酎。

黒霧島【芋】

498円(税込548円)

黒麹のトロツとした甘味キリツとした芋焼酎。

富乃宝山【芋】

598円(税込658円)

黄麹仕込み、柑橘系の爽やかな香りが特徴。

■炭酸水

198円(税込218円)

■ウーロン茶

〔ピッチャー〕 798円(税込878円)

■温茶・お冷・お冷ピッチャー 無料

❖日本酒

久保田千寿

648円(税込713円)

新潟県の銘酒、切れ味が良く辛口仕上げ。

やどりぎ

748円(税込823円)

京都府産のお米を半分まで磨いた大吟醸。フルーティーで柔らかい口当たり。

❖マッコリ

〔グラス〕 498円(税込548円)
〔甕〕 1,998円(税込2,198円)

❖プレミアムドリンク

順造選 三ヶ日みかん

598円(税込658円)

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。

順造選 すりおろしりんご

598円(税込658円)

信州の中央アルプスで栽培されている蜜入りりんごを使った100%果汁ジュース。

順造選 千成屋珈琲監修

ミックスジュース 598円(税込658円)

愛され続ける千成屋のミックスジュース。



❖グラス赤ワイン

498円(税込548円)

❖果実酒

ゆず酒

598円(税込658円)

もも酒

598円(税込658円)

あらごし梅酒

598円(税込658円)

❖ノンアルコール

カムカムノンアルコール

448円(税込493円)

ゆずノンアルコール

448円(税込493円)

ローズヒップカクテル

448円(税込493円)

❖ソフトドリンク

ウーロン茶

198円(税込218円)

コココーラ

〔ピッチャー〕 798円(税込878円)

こどもビール

348円(税込383円)

能勢ジンジャエール

198円(税込218円)

カルピス

198円(税込218円)

カルピスソーダ

198円(税込218円)

コーヒー

〔アイス・ホット〕 198円(税込218円)

黒烏龍茶

298円(税込328円)

クリームメロンソーダ

498円(税込548円)