

精肉卸直営だからできる品揃えと抜群の鮮度
絶品黒毛和牛を味わい尽くす



GRAND MENU

お品書き

ビール

アサヒスーパードライ 生ビール	550円
アサヒスーパードライ 生小	420円
アサヒスーパードライ 瓶ビール	550円
シャンディガフ	550円
レッドアイ	550円
ノンアルコールビール	380円



ウイスキー

ブラックニッカ ハイボール	550円	
コーク ハイボール	600円	ジンジャー ハイボール 600円
竹鶴	(ロック・水割り)600円	(ハイボール)650円
余市	(ロック・水割り)650円	(ハイボール)700円
宮城峡	(ロック・水割り)650円	(ハイボール)700円
山崎	(ロック・水割り)730円	(ハイボール)780円

サワー

プレーン／レモン／トマト／カルピス	各480円
-------------------	-------

果実酒

ソーダ割り プラス50円

 鶴梅の梅酒	580円
--	------

 鶴梅 ゆず	580円
---	------

ワイン

フルボトル／ハーフボトル	
※ワインメニューよりお選びください。	
グラスワイン(赤・白)	450円
キティ(赤ワイン+ジンジャエール)	550円
オペレーター(白ワイン+ジンジャエール)	550円

マッコリ

にっこりまっこり	
(360ml)880円 (1000ml)1,680円	
唐草まっこり (720ml)	
オススメ 1,980円	

ソフトドリンク

コーラ／ジンジャエール／ウーロン茶／オレンジ／ トマト／カルピス	各380円
黒ウーロン茶	500円
ペリエ(フランス産炭酸水)	500円

焼酎

ソーダ、ウーロン割りできます。(プラス50円)

芋焼酎

	崑六 (きろく)	500円
	黒霧島	480円
	富乃宝山	500円
	明るい農村	500円
	三岳	550円
	佐藤 (黒)	プレミアム 700円
	伊佐美	プレミアム 700円
	魔王	プレミアム 900円

麦焼酎

	二階堂	480円
	中々	500円
	兼八	680円

黒糖焼酎

	朝日	580円
---	----------	------

泡盛

	春雨	580円
---	----------	------

焼酎ボトル

水割りセット(500円)

芋ボトル

	崑六 (きろく) (720ml)	3,600円
	富乃宝山	(720ml) 3,800円
	黒霧島	(900ml) 2,500円

麦ボトル

	中々	(720ml) 3,800円
	いいちこスーパー	(720ml) 3,000円

日本酒

	喜多屋 純米大吟醸50 ... (グラス90ml) 650円 / (1合) 1,200円
	ばくれん 純米吟醸 (超辛口) ... (グラス90ml) 550円 / (1合) 1,000円
	獺祭 純米大吟醸50 ... (グラス90ml) 680円 / (1合) 1,280円
	十四代 本丸 ... (グラス90ml) 680円 / (1合) 1,280円
	熱燗 (喜多屋 特別本醸造) (1合) 550円

日本酒 (瓶)

	黒龍 吟醸	(300ml) 1,300円
	獺祭 純米大吟醸 スパークリング	(300ml) 2,400円
	喜多屋 純米大吟醸50	(720ml) 3,800円
	黒龍 大吟醸	(720ml) 5,800円

特選 A5ランクの 雌牛のみを厳選。



特選 焼しゃぶ

人気No.1 2,300円

当店の看板メニューです。
あっさりとポン酢でどうぞ。

特選 イチボ …… 希少部位 2,300円
お尻(ランプ)の中で最もやわらかい部位です。

特選 ロース …… オススメ 2,200円
(ざぶとん)肩ロースのハネシタの部分。

特選 シャトーブリアン …… 4,980円
A5ランクヒレ肉の最上の部位。

極上 サーロイン …… 2,980円
A5ランクを厳選。

極上 ヒレ …… 売切御免 3,300円
A5ランクを厳選。

贅沢三種盛 …… 4,980円
料理長のおまかせの特選3品をお楽しみください。



特選ロース (ざぶとん)



特選 イチボ



極上 サーロイン



特選 シャトーブリアン

※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

極上赤身肉

特選 ハラミ …… 売切御免 2,300円
横隔膜の部分を使用。

極上 らむしん …… 1,880円
モモヘレとも呼ばれるランプの部位。

極上 まるしん …… 1,880円
肉もの一番柔らかい部分(タレor塩)。

極上 ハラミ …… 1,880円
横隔膜の部分を使用。

上 赤身 …… 1,680円
主にランプを使用。

極上 赤身三種盛 …… 3,980円
おすすめ赤身肉三種

上 ロース …… 1,880円
肩ロースorトモサンカクを使用。やわらかさにビックリ!

上 カルビ …… 1,880円
三角バラor中バラの良い部分を使用。旨みを実感。

お得な壺漬カルビ …… オススメ 1,480円
お肉と野菜をどっさりタレに絡めました。

ロース …… 1,380円
肩ロースorトモサンカクを使用。やわらかさにビックリ!

カルビ …… 1,280円
あばらの部分、旨みを実感。

上肉三種盛 …… 3,980円
上ロース/上カルビ/上赤身

あらびきウィンナー …… 550円
パリッと美味しい!

豚トロ …… 880円
豚の頬の部分

タン焼もの

特上厚切りタン……………**売切御免** 2,300円
1本から2〜3人前しかとれない希少な部位。

上塩タン…………… 1,980円
根元の霜降りの部分を贅沢に使用。

塩タン…………… 1,280円
タンの中ごろ使用。

タン先 (タレ or 塩)…………… 880円
塩タンとはひと味違った美味しさ。

きざみ味付ねぎ…………… 150円
味付ねぎを塩タンに巻いてお召し上がりください。



上塩タン



特上厚切りタン

※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

ホルモン 新鮮さバツグンのホルモン

マルチョウ…………… 780円
小腸の部分。脂がプリプリ。

上テッチャン…………… 880円
大腸の部分。食感が楽しめます。

ツラミ (タレ or 塩)…………… 880円
牛の頬の部分。

上ミノ……………**オススメ** 1,080円
一番目の胃の部分。シコシコ感がバツグン。

レバー…………… 880円
肝臓の部分。ビタミン鉄分たっぷり。

ハート…………… 780円
心臓の部分。臭みがなく美味しい。

タケノコ (コリコリ)…………… 780円
心臓の大動脈の部位。コリコリした食感。

ホルモン盛り…………… 1,350円
いろんな部位をたくさんお楽しみください。



レバー



上ミノ



上テッチャン

※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

塩ホルモン

特製塩ダレで漬け込みました。

塩テッチャン…………… 900円

塩マルチョウ…………… 800円

塩ハート…………… 800円

塩上ミノ……………**オススメ** 1,100円
一番目の胃の部分。シコシコ感がバツグン

海鮮

新鮮。ぷりぷり。海の幸をご堪能ください。

ほたて貝柱…………… 580円

いか下足…………… 480円

海老 (二尾)…………… 580円

一品

とりあえず定番から、はじめてみてはどうですか？

特選タン刺し…………… 1,680円
売り切れたらゴメンナサイ

特上タンユッケ…………… 1,580円
贅沢なユッケ

ローストビーフユッケ風…………… 1,200円
ローストビーフをユッケ風に

酢もつ…………… 480円
ポン酢であっさりどうぞ。

ナムル盛合せ…………… 550円
定番商品。内容は季節により異なります。

ハート刺し…………… 850円
プリツとした食感が美味しい。

白センマイ…………… 880円
さっと湯通ししております。不思議な食感

さしみ三種盛…………… 1,680円
タン、ハート、白センマイ。

上ミノ湯引き…………… 880円
超あっさり、コリコリ！

もやしナムル…………… 400円
胃の動きを活発に！



特上タンさし



ローストビーフ
ユッケ風



ナムル盛合せ

※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

キムチ

美味しさに自信あり。食べる価値ありの一品。

白菜キムチ…………… 450円
カクテキ…………… 450円
オイキムチ…………… 450円

キムチ盛合せ…………… 850円
チャンジャ…………… 550円

サラダ

生野菜は脂の吸収を抑える効果有り。

石田屋サラダ…………… **人気No.1** 650円
からだに美味しいやさいたっぷり。
オニオントマトサラダ…………… 480円
硫化アリルとリコピンで疲労回復。

ねぎサラダ…………… **売切御免** 580円
ピリツとねぎのうま味が美味しい。
オクラと長芋のサラダ…………… 580円
和風だしが絶妙。

野菜

産地直送の新鮮野菜をご賞味ください。

チシャ…………… 580円
お肉に巻いてお召し上がりください。
キャベツ…………… 280円
ビタミンU、C、カルシウム
ししとう…………… 280円
ビタミン類、カクテン

焼野菜盛合せ…………… 650円
しいたけ…………… 280円
ナスニン、カリウム
とうもろこし…………… 350円
ビタミンE、B、亜鉛、鉄

ご飯

ふっくらご飯でおなかも気持ちも大満足。

特製 石焼ビビンバ (わかめスープ付)
..... **オススメ** 1,100円

石焼ならではの焦げが美味。
15分程度お時間いただきます。
内容は季節により異なります。

ビビンバ (わかめスープ付)
..... 680円 / (小) 550円
ナムルがさっぱり定番ビビンバ。

クッパ
..... 680円 / (小) 550円
締め定番。

キムチクッパ
..... 750円 / (小) 650円
激辛できます。

ごはん
..... (大) 280円 / (中) 200円 / (小) 180円
(大 330g / 中 230g / 小 130g)



特製 石焼ビビンバ



クッパ

※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

麺 石田屋特製スープだし 盛岡冷麺。
たまご麺使用で韓国麺とはひと味違う美味しさ。

冷麺 **オススメ** 980円

ひとくち冷麺 680円

大人気の味を是非ご堪能ください。

※そば粉は使用していません。15分程度お時間いただきます。



冷麺

※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

スープ

牛骨・牛すじベース

たまごスープ 380円
ふんわりたまごが落ち着く。

ワカメスープ 380円
低カロリーなワカメが人気。

ワカたまスープ **オススメ** 480円
たっぷりワカメと、ふんわりたまご。

デザート

甘さ控えめなので、食後にぴったり

パニラアイス 380円

抹茶アイス 380円

黒ごまアイス 380円
きな粉かけ

ゆずシャーベット 350円

完熟あまおうジェラート .. 580円
あまおう56%のプレミアムジェラート **プレミアム**

セット料理



上肉盛セット

オススメ (計5品) 4,980円

上ロース／上カルビ／上赤身肉／ホルモン盛／焼野菜

お得な肉盛セット

(計5品) 3,980円

ロース／カルビ／赤身肉／ホルモン盛／焼野菜

コース料理

人数分のご注文をお願いします。



おすすりめコース

(計10品) 5,000円

一品／サラダ／塩タン／上赤身肉／ロース／カルビ／
ホルモン盛／焼野菜／冷麺 (小) または ビビンバ (小) ／デザート

石田屋コース

(計10品) 7,000円

一品／サラダ／塩タン／特選焼しゃぶ／上ロース／上赤身／
上カルビ／ホルモン盛／冷麺 (小) または ビビンバ (小) ／デザート

特選コース

(計11品) 9,500円

一品／サラダ／特上タン刺し／上塩タン／特選焼しゃぶ／
特選三種盛／ホルモン盛／冷麺 (小) または ビビンバ (小) ／デザート
本日の特選部位三品を
ご堪能下さい。

赤ワイン



Santa Helena Gran Vino Cabernet Sauvignon

サンタ・ヘレナ・カベルネ・ソーヴィニヨン

「偉大なワイン」と名付けられたグラン・ヴィーノ。ラズベリーやチェリーのような果実味とやさしい味わいが心地良い赤ワインです。



生産国／チリ

セパージュ／カベルネ、ソーヴィニヨン

【ミディアム】 750ml 2,380円



Caliterra Reserva Cabernet Sauvignon

カリテラ・レセルヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン

ブラックベリーやプラムの香りとオーク樽のヴァニラのニュアンスが感じられ、豊かな果実味となめらかなタンニンが調和した洗練された味わいです。



生産国／チリ

セパージュ／カベルネ・ソーヴィニヨン、シラズ、マルベック

【ミディアム】 750ml 3,000円
375ml 1,680円



Mouton Cadet Rouge

ムートン・カデ・ルージュ

ムートン・ロスチャイルドの精神を受け継ぎ造られる、誰からも愛されるバランス抜群の赤ワイン。濃密な果実の味わいに魅了される、コスバ抜群の1本。



生産国／フランス・ボルドー

セパージュ／メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

【フルボディ】 750ml 3,500円
375ml 2,000円



Michel Lynch Reserve Rouge

ミッシェル・リンチ・レゼルヴ・ルージュ

口に含むと豊潤でブラックチェリーの香りとなめらかなタンニンが心地よく、永い余韻が熟成の可能性を暗示しています。



生産国／フランス・ボルドー

セパージュ／メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

【フルボディ／AOCボルドー】 750ml 3,800円



Beaujolais Villages Louis Latour

ボージョレー・ヴィラージュ 【ルイ・ラトゥール】

ガメイを使用し、甘く官能的な香りと爽やかな飲み口を演出したスマートな赤ワイン。



生産国／フランス・ブルゴーニュ

セパージュ／ガメイ

【ミディアム】 750ml 3,980円
375ml 2,000円



Chateau Paul Mas Clos des Mures

Ch ポール・マスコロ・デ・ミュール

樹齢40年を越えるシラーとグルナッシュ種からつくられるマス家のトップアイテム。100%オークの木樽で熟成、スパイシーで焦げた香りが印象的。



生産国／フランス・コート・デュ・ラングドック

セパージュ／シラー、グルナッシュ等

【フルボディ】 750ml 4,000円



Collezione 50+2

コレツィオーネ・チンクアンタ+2

ワイナリー50年記念製造開始の特別ワイン。ブラックベリー・ブルーンの様な果実味、スパイス、バニラや甘草などのアクセント。滑らかで長い余韻が楽しめる。



生産国／イタリア・サレント

セパージュ／ネグロアマーロ、プリミティーヴォ等

【フルボディ】 750ml 5,500円



Buena Vista Sonoma Pinot Noir.

ブエナ・ヴィスタ・ソノマ・ピノ・ノワール

絹のようなめらかなタンニンと豊かなブラックチェリーの果実実が調和。
深くて長い余韻をもつエレガントなワイン。



生産国／アメリカ・カリフォルニア
セバーージュ／ピノ・ノワール

【フルボディ／
AVAソノマ・ヴァレー】 750ml 6,500円



Saint Estephe De Calon Segur

サン・テステフ・ド・カロン・セギュール

生産量がセカンドの半分以下という稀少性。
親しみやすさとフレッシュな味わいが魅力のサードラベル。



生産国／フランス・ボルドー
セバーージュ／カベルネ、ソーヴィニヨン他

【フルボディ】 750ml 7,500円

白ワイン



Santa Helena Gran Vino Chardonnay

サンタ・ヘレナ・シャルドネ

ピーチやシトラスのような香りとフルーティで
すっきりとした味わいが魅力です。



生産国／チリ
セバーージュ／シャルドネ

【辛口】 750ml 2,380円



Donna-Marzia Malvasia Bianca

ドンナ・マルツィア ビアンカ

ドライでフレッシュな味わいの辛口白ワイン。
爽やかな味わいが楽しめます。



生産国／イタリア・プーリア
セバーージュ／マルヴァジア・ビアンカ

【辛口】 750ml 3,900円



Chablis

シャブリ 【アラン・ジョフロワ】

樹齢45年の古木から取れるシャルドネ100%のシャブリ。
繊細でしなやか。



生産国／フランス・ブルゴーニュ
セバーージュ／シャルドネ

【辛口／
AOCシャブリ】 750ml 4,980円
375ml 2,700円

スパークリングワイン



Asti Spumante

アスティ・スプマンテ 【サンテロ】

フルーティで爽やかなマスカットのような甘みのある味わい。
人気の甘口スパークリングです。



生産国／イタリア・ピエモンテ
セバーージュ／モスカートビアンコ

【甘口】 375ml 2,000円



Montsarra Cava Brut

モンサラ・カヴァ・ブリュット

瓶内二次醗酵で造られたスペイン産高品質スパークリング。辛口ながら
上質で柔らかな口当たりときめ細かい泡が特徴。食事にとってもよく合います。



生産国／スペイン・カタルーニャ
セバーージュ／パレリヤダ、マカベオ他

【辛口】 750ml 3,000円

牛一頭からの 各部位

厳選したA5ランク黒毛和牛の雌牛のみを使用しておりますので
安心してお召し上がりいただけます。
炭火で焼いた特選黒毛和牛はまさに絶品！
希少部位から最高部位まで
お肉の種類も充実しております。



サーロイン
・特選サーロイン



リブローズ
・特選焼しゃぶ・特選ローズ・上ローズ



クラシタ
・特選焼しゃぶ・特選ローズ・上ローズ・ローズ



タン
・厚切り上タン・上塩タン



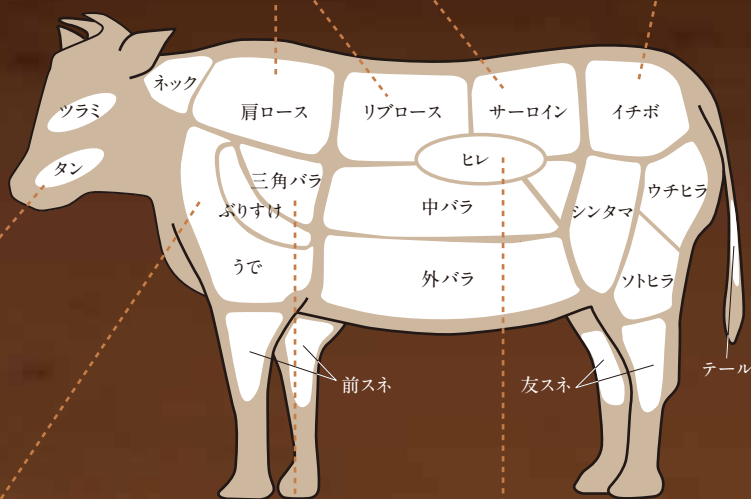
ミスジ
・特選ミスジ



三角バラ
・特選カルビ・上カルビ・カルビ



イチボ
・刺身 いちぼ厚切り・特上ローズ・特選ローズ



ヒレ
・特選ヒレ



美味しく焼く

上質なお肉を美味しくいただくには焼き方が大切です。ちょうど頃合い加減でずいぶん味わいも違ってきます。

「焼きすぎない」

薄切りお肉、焼しゃぶなどはあぶる感じ。片面焼き程度で焼いていただくのが一番です。他のお肉もミディアムレアーがおすすめ。一度にたくさん焼かずに食べる分だけ焼いていたいただくのが美味しく食べるコツ。火があがったり、煙がモウモウと出だしたら焼きすぎですのでご注意ください。

（お肉の旨みがなくなってしまうです。）

「網の汚れ」

網がよごれたままお肉を焼いていくとお肉の味を落とします。

（遠慮なくスタッフにお申し付けください。）