

都会の中の小さな鹿兒島

USHINO KURA

USHINOKURA Story

はじまり

黒毛和牛焼肉 薩摩 牛の蔵は
2006年2月に 東京 南青山の一角に1号店を開業

そこから遡ること48年前 創業者 上村 昌志は
鹿児島のとある畜産家の次男として生まれる

畜産家である父は 朝から汗水流して牛の世話をし
夕方になると 芋焼酎片手に

長男には「この牛舎を継いで日本一の畜産農家になれ」
次男には「長男がつくった牛を売る 卸しの会社をやれ」
三男には「次男と力を合わせて 小売店や焼肉屋をやれ」

と 三兄弟に語った
これが物語のはじまりとなった



親父の夢をカタチに

晩酌しながら語った親父の夢は
いつしか息子たちの夢となり 現実となった

長男は品評会での受賞歴もある畜産農家となり
父の牛舎を継ぎ 牛を育てている

次男は26歳の時に牛肉卸の会社を設立
三男と共に苦勞しながらも
牛の生産から 卸し 外食店の立ち上げと
父の夢を現実のものとした

牛をつくり 丁寧に仕込みをし
自分たちの手でお客様の元へ・・・

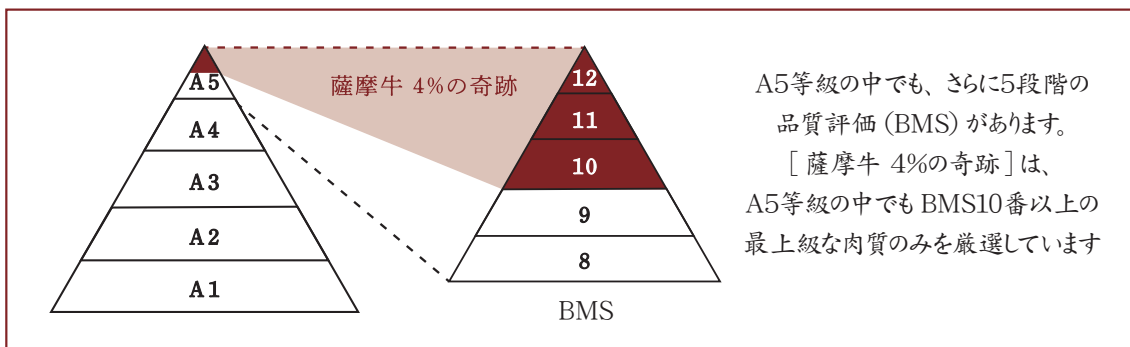
生産者の想いと美味しさを お届けします



牛飼いの匠「蔵元」10名が育て上げる薩摩牛の中でも、たった4%しか生まれてこない最高峰のプレミアムな肉質。

格付けという肉質評価で最上級を獲得している裏付けだけではなく、芸術的な霜降り、香しい焼き上がり、とろける口溶け、芳醇な味わい。

全てにおいて自慢できる、特撰黒毛和牛です。



牛の蔵 店名の由来



昔から“蔵”は、大切なものを保存する場所でした。

「牛の蔵」は、牛を育てる 蔵元 たちの、牛を大切に想う気持ちを名付けた店名です。

牛のエサを作る生産者、牛を育てる蔵元、お肉がお店に届くまでに関わる全ての人の想い…

それが「牛の蔵」のこだわりです。

大切に作られた牛肉や、鹿児島島の食材を、どうぞ心ゆくままお楽しみください。

コース -Course-

当店自慢の「薩摩牛 4%の奇跡」と、
前菜からデザートまでを存分にお召し上がりいただける焼肉コースをご用意しております。
ご宴会、会食、記念日のご利用等、様々なご用途でご利用くださいませ。



※コース 2名様分のイメージ

人気の焼しゃぶ3種や厳選焼肉が楽しめる 宴会におすすめなコース

1名様 税込 6,500 円

牛の蔵 厳選コース

2時間飲み放題付 税込 8,500 円

キムチとナムルの盛合せ

チョレギサラダ

本日の一品

焼しゃぶ 3 種盛

牛タン焼しゃぶ / 肩バラ焼しゃぶ
南国スイート豚バラ焼しゃぶ

厳選焼肉 6 種盛

本日の極上ステーキ / カルビ / ロース
上ハラミ / 本日のホルモン 2 種

〆物

鶏飯

デザート

本日のデザート

全 10 種類のお肉が楽しめる 牛の蔵の人気のお肉を詰め込んだコース

1名様 税込 8,000 円

牛の蔵 特撰コース

2時間飲み放題付 税込 10,000 円

キムチとナムルの盛合せ

薩摩サラダ (春菊と黒酢のサラダ)

低温調理の牛刺し 2 種

塩焼肉盛合せ

極上タン塩 / 本日の極上ステーキ
中落カルビ

焼すき 3 種食べ比べ

極上焼すき / 赤身焼すき
南国スイート豚焼すき

特撰タレ焼肉 4 種盛

本日の極上焼肉 / 本日の上焼肉
カルビ / ロース

〆物

薩摩牛バラちらし / お吸い物

デザート

本日のデザート

シャトーブリアン等薩摩牛 4%の奇跡をふんだんに盛り込んだ焼肉懐石コース

1名様 税込 13,000 円

牛の蔵 懐石コース

2時間飲み放題付 税込 15,000 円

前菜

キムチとナムル 4 種
低温調理の牛刺し / 低温調理レバ刺し

牛の蔵サラダ

海鮮焼

海老焼 / 鮑焼

極上焼肉盛合せ

極上タン塩 / 極上ハラミ
極上カルビ / 極上ロース

お椀

特製牛骨スープ

薩摩牛 4%の奇跡 シャトーブリアン

〆物

黒毛和牛赤身しゃぶすき土鍋ご飯

選べるデザート

本日のデザート

前菜



数量限定

九州産 鶏むね刺し

1,090 円
(税込 1,199 円)

鹿児島名物 さつま揚げ

790 円
(税込 869 円)

鹿児島県産 きびなごのから揚げ

790 円
(税込 869 円)

厳選和牛コロッケ

1 個 245 円
(税込 270 円)

2 個 490 円
(税込 539 円)

韓国のに

290 円
(税込 319 円)

チャンジャ

490 円
(税込 539 円)

キムチ・ナムル

キムチ単品

[白菜 / カクテキ / オイキムチ]

各 490 円
(税込 539 円)

季節のキムチ

490 円
(税込 539 円)

ナムル単品

[もやし / 青菜 / 大根 / ゼンマイ]

各 490 円
(税込 539 円)

季節のナムル

490 円
(税込 539 円)

キムチ盛合せ

・白菜 ・カクテキ ・本日のキムチ

990 円

(税込 1,089 円)

キムチ 4 種盛合せ

・白菜 ・カクテキ ・オイキムチ
・季節のキムチ

1,390 円

(税込 1,529 円)

ナムル盛合せ

・もやし ・青菜 ・大根 ・ゼンマイ

990 円

(税込 1,089 円)

サラダ

※薩摩サラダ



※牛の蔵サラダ

牛の蔵サラダ

990 円 (税込 1,089 円)

ハーフ 700 円 (税込 770 円)

薩摩サラダ

990 円 (税込 1,089 円)

ハーフ 700 円 (税込 770 円)

チョレギサラダ

790 円 (税込 869 円)

ハーフ 560 円 (税込 616 円)

サンチュ

690 円 (税込 759 円)

刺身



黒毛和牛生ユッケ

1,690 円
(税込 1,749 円)

低温調理 和牛刺し

1,390 円
(税込 1,529 円)

低温調理 ハツ刺し

690 円
(税込 759 円)

低温調理 レバー刺し

690 円
(税込 759 円)



数量限定

九州産 鶏むね刺し

1,090 円
(税込 1,199 円)

白センマイ湯引き刺し

690 円
(税込 759 円)

刺身 3 種盛

1,490 円
(税込 1,639 円)

黒毛和牛生ユッケはパックのままご提供いたします。

お客様ご自身で開封しお召し上がりください。

一般的に食肉の生食は、食中毒のリスクがあります。お子様やご高齢の方、体調の優れない方は生食をお控え下さい。

寿司

上赤身の肉寿司 (2貫)

890 円
(税込 979 円)

口溶け霜降り希少部位の肉寿司 (2貫)

1,290 円
(税込 1,419 円)



ステーキ



極上ヒレステーキ
[120g]

4,990 円
(税込 5,489 円)



極上サーロインステーキ
[120g]

3,990 円
(税込 4,389 円)



和牛極上ハラミステーキ
[180g]

3,990 円
(税込 4,389 円)



和牛極上タンステーキ
[50g×2 カット]

3,990 円
(税込 4,389 円)

海鮮焼



鮑焼

1 個 990 円
(税込 1,089 円)

2 個 1,980 円
(税込 2,178 円)



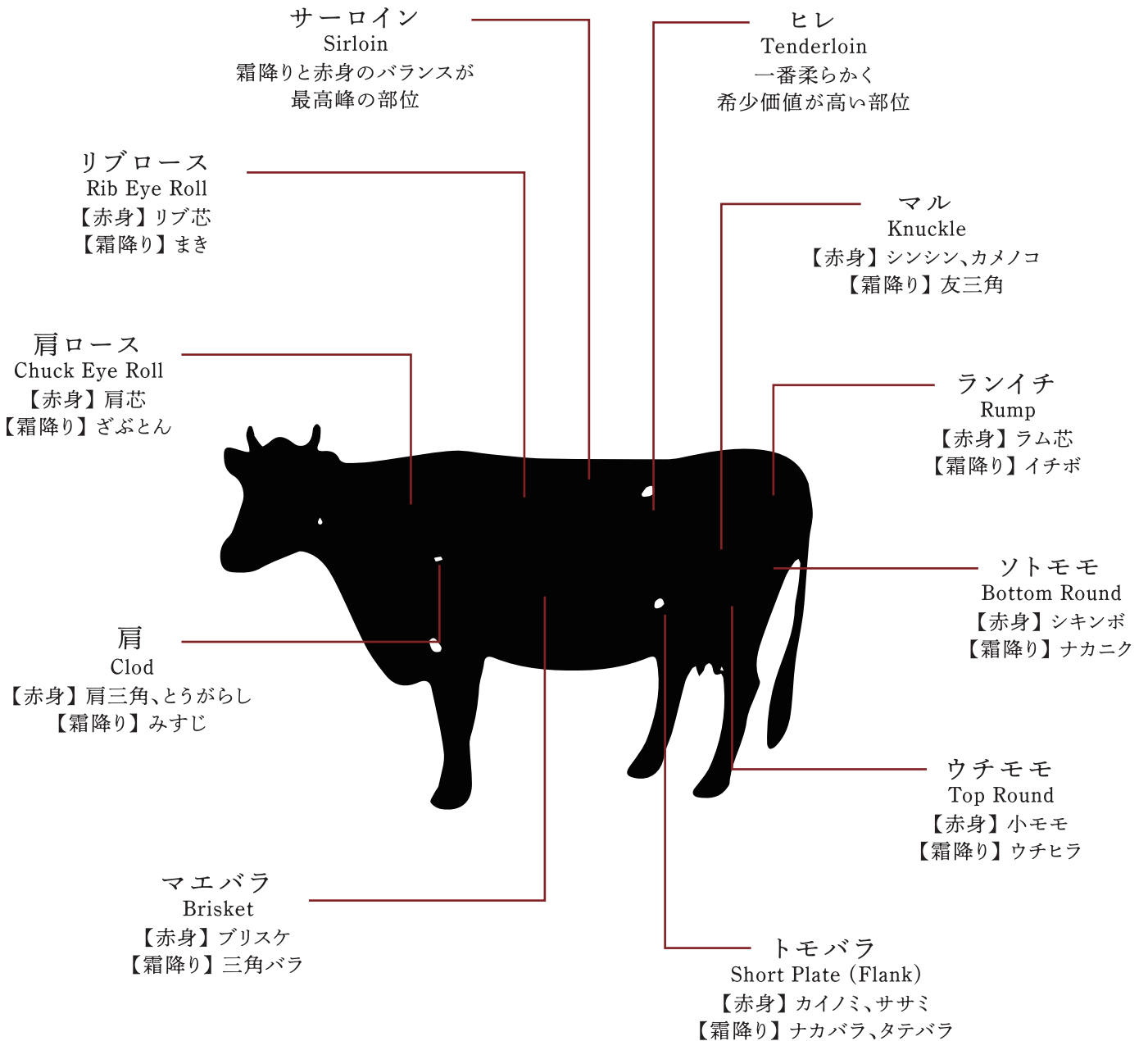
海老焼

1,590 円
(税込 1,749 円)

薩摩牛
4%の奇跡
おすすめ

詳細はスタッフより
ご案内いたします。

牛肉は各部位それぞれに
特徴のある味わいや食感、旨みがあります。
料理長が厳選する部位を
日替わりでご用意いたします。



肉盛



牛の蔵盛 2名盛 7,000円
(税込7,700円)
4名盛 14,000円
(税込15,400円)

上カルビ / 上ロース
本日の極上ステーキ / 中落カルビ
上ハラミ / 赤身焼しゃぶ / 焼野菜2種

極上盛

2名盛 9,000円
(税込9,900円)
4名盛 18,000円
(税込19,800円)

極上タン塩 / 極上カルビ / 極上ロース
極上ハラミ / 極上焼しゃぶ
本日の極上ステーキ / 焼野菜2種



薩摩盛

2名盛 6,000円
(税込6,600円)
4名盛 12,000円
(税込13,200円)

カルビ / ロース / 中落カルビ
上ハラミ / 肩バラ焼しゃぶ
本日のホルモン / 南国スイート豚カルビ



タン

上タン塩	1,890 円 (税込 2,079 円)
極上タン塩	2,590 円 (税込 2,959 円)
和牛極上タンステーキ	3,990 円 (税込 4,389 円)

タン3種盛	2名盛 2,490 円 (税込 2,739 円)
・上タン塩	
・極上タン塩	
・葱タン塩	4名盛 4,980 円 (税込 5,478 円)



約5人前 420gの牛タンをぎっしりと
まるで絨毯のように敷き詰めました。
牛たん好きの皆様におすすめの
前日までのご予約限定商品です。

牛タン絨毯1面焼 8,000 円
(税込 8,800 円)

ハラミ



和牛極上ハラミステーキ 3,990 円
(税込 4,389 円)

和牛極上ハラミ 塩 / タレ 2,790 円
(税込 3,069 円)

和牛上ハラミ 塩 / タレ 1,690 円
(税込 1,859 円)

お肉とご一緒に

味付け刻み葱	250 円 (税込 275 円)
サンチュ	690 円 (税込 759 円)

柚子胡椒	100 円 (税込 110 円)
塩昆布	100 円 (税込 110 円)
黄金出汁	100 円 (税込 110 円)

カルビ 霜降り肉



カルビ 塩 / タレ 1,190 円
(税込 1,309 円)

極上カルビ 2,190 円
(税込 2,409 円)

上カルビ 塩 / タレ 1,690 円
(税込 1,859 円)

極上サーロインステーキ 3,990 円
(税込 4,389 円)

中落ちカルビ 1,290 円
(税込 1,419 円)

ロース 赤身肉



ロース 塩 / タレ 1,190 円
(税込 1,309 円)

極上ロース 2,190 円
(税込 2,409 円)

上ロース 塩 / タレ 1,690 円
(税込 1,859 円)

極上ヒレステーキ 4,990 円
(税込 5,489 円)

お肉とご一緒に

味付け刻み葱 250 円 (税込 275 円)

柚子胡椒 100 円 (税込 110 円)

サンチュ 690 円 (税込 759 円)

塩昆布 100 円 (税込 110 円)

黄金出汁 100 円 (税込 110 円)

焼しゃぶ

- 肩バラ焼しゃぶ 1,190 円
(税込 1,309 円)
- 赤身焼しゃぶ 1,590 円
(税込 1,749 円)
- 極上焼しゃぶ 2,490 円
(税込 2,739 円)



焼すき

- 肩バラ焼すき 1,190 円
(税込 1,309 円)
- 赤身焼すき 1,590 円
(税込 1,749 円)
- 極上焼すき 2,490 円
(税込 2,739 円)
- 南国スイート豚焼すき 1,190 円
(税込 1,309 円)



甘熟豚 南国スイート

- 南国スイート豚カルビ 990 円
(税込 1,089 円)
- 南国スイート豚ロース 990 円
(税込 1,089 円)
- 南国スイート豚ウィンナー 690 円
(税込 759 円)



国産ホルモン

ホルモン6種盛

2名盛 1,490 円
(税込 1,639 円)

4名盛 2,980 円
(税込 3,278 円)

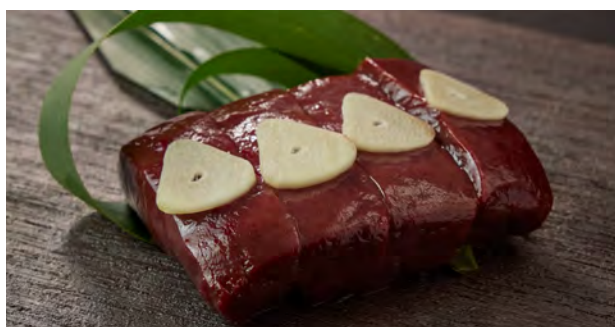
ホルモン3種盛

2名盛 990 円
(税込 1,089 円)

4名盛 1,980 円
(税込 2,178 円)

厚切りレバー焼

1,190 円
(税込 1,309 円)



シマチョウ

[大腸] コリコリとした歯ごたえ

890 円
(税込 979 円)

マルチョウ

[小腸] コラーゲン豊富なプリプリ食感

890 円
(税込 979 円)

アカセン(ギアラ)

[第四胃] 歯ごたえがあり濃厚な味わい

890 円
(税込 979 円)

ミノ

[第一胃] 噛むごとに旨み広がる

890 円
(税込 979 円)

レバー

[肝臓] ビタミンAと鉄分が豊富

890 円
(税込 979 円)

ハツ

[心臓] サクッとした食感が特徴

890 円
(税込 979 円)

ツラミ

[頬肉] 濃い旨みと歯ごたえが特徴

890 円
(税込 979 円)

タンカルビ

[舌下] コリコリ食感の牛タン

890 円
(税込 979 円)

白ホルモン

[小腸] 甘みを感じるジューシーな味わい

890 円
(税込 979 円)

味付けをお選び下さい 塩 / タレ / 味噌 / 青唐辛子

焼野菜



焼野菜盛合せ

990 円
(税込 1,089 円)

たまねぎ焼

390 円
(税込 429 円)

さつま芋バター焼

590 円
(税込 649 円)

しいたけ焼

490 円
(税込 539 円)

にんにくオイル焼

590 円
(税込 649 円)

麺・ご飯

けいはん
鹿児島名物 鶏飯

990 円 (税込 1,089 円)

熱々の出汁でさらりとしたいただく

黒毛和牛出汁茶漬

1,090 円 (税込 1,199 円)

ビビンバ

レギュラー 1,190 円
(税込 1,309 円)

ハーフ 840 円
(税込 924 円)

ユッケジャンクッパ

レギュラー 1,190 円
(税込 1,309 円)

ハーフ 840 円
(税込 924 円)

冷麺

レギュラー 1,190 円
(税込 1,309 円)

ハーフ 840 円
(税込 924 円)

コムタンクッパ

レギュラー 1,190 円
(税込 1,309 円)

ハーフ 840 円
(税込 924 円)

ビビン麺

レギュラー 1,190 円
(税込 1,309 円)

ハーフ 840 円
(税込 924 円)

たまごクッパ

990 円

(税込 1,089 円)

ハーフ 700 円
(税込 770 円)

ユッケジャンラーメン

1,190 円
(税込 1,309 円)

伊佐米

鹿児島県の北部に位置する伊佐地方は、県内でも有数のお米の生産地です。冬は寒く、夏は暑い。この寒暖の差がお米作りに適しており、周囲の山々から流れる冷たく清らかな水で、甘みのある豊潤な味わいのお米に仕上がります。

ごはん

小 230 円(税込 330 円)

中 350 円(税込 385 円)

大 400 円(税込 440 円)

スープ



牛の蔵スープ 690 円
自家製の辛味噌と牛骨スープを合わせた
コク深く且つ辛味のある味わい (税込 759 円)

わかめスープ 590 円
(税込 649 円)

コムタンスープ 690 円
牛骨とテールを長時間煮込んだ
まろやかで上品な味わい (税込 759 円)

たまごスープ 590 円
(税込 649 円)

ユッケジャンスープ 690 円
和風出汁と牛骨のダブル出汁でつくる
特製ヤンギムジャンの定番のピリ辛スープ (税込 759 円)

デザート

黒糖アイス 390 円
(税込 429 円)

フルーツシャーベット 390 円
(税込 429 円)

杏仁豆腐 390 円
(税込 429 円)

黒糖プリン 390 円
(税込 429 円)

黒糖アイス最中 490 円
(税込 539 円)



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



当店を運営する株式会社ピースマイルプロジェクトはSDGsの目標達成に向けての取り組みを実施しています。