



自社牧場直送
4等級以上黒毛和牛

薩摩牛

SATSUMAUSHI

畜産大国鹿兒島で牛飼い名人が
大切に愛情深く育てた薩摩牛。
とろけるような肉質と、溢れる旨み。
世界が認めたブランド牛。



サンチエで
巻いたら
旨み倍増!



自社牧場

自社農場で作り上げた
国産原料中心の無添加の餌を食べて
育った鹿兒島の牛たち。
牧場からお店まで、
すべて一貫体制だから出来る
高い安全性とコストパフォーマンス



良質脂の 旨み

自然豊かな環境で、
牛舎にはオルゴール音楽をかけ、
牛にストレスが無いように育てています。
ストレスなく育った和牛は、
肉質が良く、くちどけの良い脂が特徴です。

キムチ・ナムル

白菜キムチ	390円 (税込429円)
大根キムチ	390円 (税込429円)
きゅうりキムチ	390円 (税込429円)
キムチ盛合せ	690円 (税込759円)
もやしナムル	390円 (税込429円)
ナムル盛合せ	490円 (税込539円)



もやしナムル



キムチ盛合せ

サラダ

わいわいファミリーサラダ
790円 (税込869円)

-half 590円 (税込649円)

たっぷり野菜にフルーツや甘いさつまいも！
ご家族さままでお楽しみ下さい！

玉ねぎ ドレッシング シーザー ドレッシング チョレギ ドレッシング

3種から
ドレッシングが
選べます！



チョレギサラダ
590円 (税込649円)

-half 390円 (税込429円)

ごま油香る韓国風ドレッシングのサラダ。
焼肉屋のサラダといったらこれ！



温玉シーザーサラダ
790円 (税込869円)

-half 590円 (税込649円)

シーザードレッシングと温泉たまご。
みんな大好き定番サラダ！

肉刺し



国産牛ユッケ
1,090円 (税込1,199円)

〈注意事項〉
パックのままお出ししますので、お客様ご自身で開封しお召し上がりいただく商品です。一般的に、食肉の生食は食中毒のリスクがございます。お子様や高齢の方、体調の優れない方はご遠慮ください。



牛肉本来の旨みと甘みを生で堪能!



センマイ湯引き刺し
590円 (税込649円)

驚きの食感、センマイの極み。

肉屋のおつまみ

- 韓国のり 190円 (税込209円)
- 厳選和牛コロッケ 250円 (税込275円)
- ポテトフライ 290円 (税込319円)
- 鶏のから揚げ 390円 (税込429円)



厳選和牛コロッケ



韓国のり



鶏のから揚げ



ポテトフライ



山芋サクサクチヂミ
590円 (税込649円)

ご注文を頂いてから焼き上げる、大人気の定番メニュー!



4等級以上黒毛和牛
自社牧場直送

薩摩牛

SATSUMAUSHI

畜産大国 鹿児島で牛飼い名人が
大切に愛情深く育てた薩摩牛。
とろけるような肉質と、溢れる旨み。
世界が認めたブランド牛。



4等級以上黒毛和牛を贅沢に！
料理長イチオシの盛合せ。

薩摩牛満喫セット

2名様 6,580円
(税込7,238円)

3名様 9,870円
(税込10,857円)

特撰タン/薩摩牛赤身焼しゃぶ
薩摩牛上バラ焼しゃぶ
薩摩牛特撰部位/薩摩牛希少部位
薩摩牛上部位/薩摩牛並部位/焼野菜



いい肉をちょこっと食べたいときに。

薩摩牛3種食べ比べ

1,490円(税込1,639円)

薩摩牛希少部位/薩摩牛上カルビ/薩摩牛上ロース





お肉
約420g

牛・豚・鶏の定番焼肉盛合せ！
フレンドセット
3,580円(税込3,938円)

豚トロ/鶏モモ/US産ロース/牛ハラミ
豚バラ/ポークウィンナー/焼野菜



お肉
約540g

当店人気の焼肉を盛合せに！
ベストセット
4,880円(税込5,368円)

牛上タン塩/豚バラ/鶏モモ/薩摩牛並部位
US産カルビ/牛ハラミ/うす切りタン(豚)
ポークウィンナー/焼野菜

お得にいろいろ **盛り合わせ** ボリューム満点



お肉
約660g

ボリューム重視！
ガッツリ食べたい皆様に。
ボリュームセット
4,880円(税込5,368円)

US産カルビ/US産ロース/牛ハラミ
豚バラ/鶏モモ



お肉
約540g

お奨め
Recommend
厳選した8種類の焼肉を
お楽しみください！
スペシャルセット
5,880円(税込6,468円)

牛上タン塩/鶏モモ/薩摩牛上部位
薩摩牛並部位/薩摩牛上バラ焼しゃぶ
牛ハラミ/豚バラ/ポークウィンナー/焼野菜

※US産カルビは、柔らか加工をしております

畜産大国 鹿児島で牛飼い名人が
大切に愛情深く育てた薩摩牛。
とろけるような肉質と、溢れる旨み。
世界が認めたブランド牛。

薩摩牛

SATSUMAUSHI



自社牧場直送
4等級以上黒毛和牛



カルビ

- 薩摩牛 中落カルビ 890円(税込979円)
- 薩摩牛 カルビ 890円(税込979円)
- 薩摩牛 上カルビ 1,190円(税込1,309円)

薩摩牛上カルビ



薩摩牛上赤身 味ねぎ添
1,190円(税込1,309円)

薩摩牛チマキ 味ねぎ添 890円(税込979円)



希少部位と
ネギの相性を
愉しむ。

巻

ロース

薩摩牛 レアロース

890円(税込979円)

薩摩牛 上ロース

1,190円(税込1,309円)



薩摩牛上ロース

焼しゃぶ

塩、タレ、葱ポン、すき焼き風よりお選びください。



薩摩牛上バラ焼しゃぶ

薩摩牛上バラ焼しゃぶ 890円(税込979円)

薩摩牛赤身焼しゃぶ 990円(税込1,089円)

特撰サーロイン焼しゃぶ 1,090円(税込1,199円)



薩摩牛赤身焼しゃぶ



上質な薩摩牛
炙るだけで
本物の旨さを。

特撰

当日入荷の希少部位を
日替わりでご提供致します。

本日の
希少部位

1,590円
(税込1,749円)

※詳細はスタッフまで
お問い合わせください。



薩摩牛特撰ロース
1,590円(税込1,749円)

薩摩牛特撰カルビ
1,590円(税込1,749円)

タン

うす切りタン塩焼(豚)

590円(税込649円)

限定 切り出し牛タン塩

690円(税込759円)

牛上タン塩焼

1,090円(税込1,199円)

牛上タン葱のせ焼

1,290円(税込1,419円)

ジューシー厚切り牛タン塩 1,590円(税込1,749円)



牛上タン塩焼



ジューシー厚切り牛タン塩



特撰タン(うす切り)

1,490円(税込1,639円)

サンチエで
巻いたら
旨さ倍増!



カルビ・ハラミ・ロース

US産カルビ(タレ)

US産カルビ

690円(税込759円)



ふぞろいカルビ

790円(税込869円)

部位も形も不揃いですが、超希少部位が入るときも…!?

US産ロース

690円(税込759円)

US産ロース

牛ハラミ

690円(税込759円)

牛上ハラミ

1,090円(税込1,199円)

牛ハラミ

牛上ハラミ

※US産カルビは、柔らか加工をしております

新鮮ホルモン



ハート

弾力があるサクッと食感。ビタミンB1・B2・E、たんぱく質やタウリン、鉄分を多く含み、不眠や冷えなどにアプローチできるほか美容にもよく、いいことづくめ



レバー

ビタミンAと鉄分が豊富。ビーファーズのホルモンは新鮮なので、臭みも少なくレバーも人気です



シマチョウ

ホルモンと言えばコレ！しましまの模様が名前の由来。脂は甘みのあるジューシーな味わいです。コリコリとした歯ごたえをお楽しみください。



ミノ

弾力があり、噛むほどに旨みが広がります。多くの栄養素が含まれ、免疫アップ・疲労回復・高血圧子等様々な健康効果があるとも言われています



センマイ

ホルモンの中では脂肪分が少なめ。ザクザクとした食感が特徴。低カロリーでタンパク質が多く摂取できます



アカセン

歯ごたえがしっかりあり、濃厚な味わい。レバー並みに栄養価が高く、ビタミンKが豊富



ホルモン6種盛
1,090円 (税込1,199円)

本日の厳選ホルモンを盛合せに。味や食感の違いを食べ比べ！

ハート	心臓	590円 (税込649円)
レバー	肝臓	690円 (税込759円)
シマチョウ	大腸	790円 (税込869円)
ミノ	第一胃	790円 (税込869円)
センマイ	第三胃	590円 (税込649円)
アカセン	第四胃	590円 (税込649円)



ツラミ味ねぎ添
890円 (税込979円)

焼き上がったなら味ねぎを巻いて！
いくらでも食べられるクセになる逸品！



マルチョウ 小腸
790円 (税込869円)

コラーゲン豊富でプリプリ！
甘みのある脂身が濃厚な味わい。
コロコロと転がしながらしっかり焼いて
お召し上がりください。

豚・鶏

豚トロ	490円 (税込539円)
ポークウィンナー	490円 (税込539円)
豚バラ	530円 (税込583円)
鶏モモ	490円 (税込539円)



鶏モモ



ポークウィンナー



豚バラ

楽しむ方へ！
牛肉以外も



イカ焼



海老焼 (3尾)

新鮮な
海の幸を
どうぞ！

海鮮

イカ焼	690円 (税込759円)
海老焼 (3尾)	690円 (税込759円)

野菜

焼野菜

焼野菜 盛合せ	590円 (税込649円)
キャベツ	390円 (税込429円)
たまねぎ	390円 (税込429円)
山いも	290円 (税込319円)



焼野菜 盛合せ



味塩ネギ

ホイルカップ焼き

コーンバター焼き	290円 (税込319円)
スイーツ大学芋	390円 (税込429円)
にんにく香油焼	490円 (税込539円)

お肉とご一緒に

味塩ネギ	290円 (税込319円)
サンチェ	390円 (税込429円)

麺

焼肉屋

本気の



飯



冷麺 790円 (税込869円)

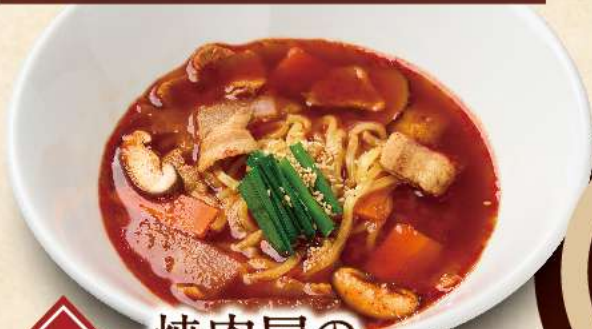
ハーフ 590円 (税込649円)

喉越しが良く、歯ごたえのある麺です。
メはやっぱりこれ！



石焼ビビンバ
890円 (税込979円)

香ばしいおこげが絶品！
熱々でお召し上がりください。



焼肉屋の
旨辛ジャンラーメン

990円 (税込1,089円)



焼肉屋の
自家製メカレー

690円 (税込759円)

クッパ 690円 (税込759円)

ハーフ 490円 (税込539円)

ユッケジャンクッパ 990円 (税込1,089円)

ビビンバ 690円 (税込759円)

ハーフ 490円 (税込539円)

ごはん	小	中	大
	200円 (税込220円)	250円 (税込275円)	390円 (税込429円)

おひつ ごはん	2人前	3人前	4人前
	500円 (税込550円)	750円 (税込825円)	1,000円 (税込1,100円)

梅しそごはん	1人前	2人前	3人前
	390円 (税込429円)	780円 (税込858円)	1,170円 (税込1,287円)



スープ

わかめスープ 390円 (税込429円)

玉子スープ 390円 (税込429円)

わかめと玉子のスープ 490円 (税込539円)

ユッケジャンスープ 990円 (税込1,089円)



ユッケジャンスープ



わかめと玉子のスープ

Sweets

自社牧場

なめらか
プリン・ア・ラ・モード
430円(税込473円)

自社牧場の搾りたてミルクを使用した
プリンとソフトクリームがベストマッチ!
マンゴーとベリーが爽やかさをプラス!

自社牧場

ソフトクリーム
390円(税込429円)

自社牧場

ミルクソフト
ベリーパフェ
490円(税込539円)

自社牧場

ミルクソフト
お芋パフェ
490円(税込539円)

スイーツ大学芋
390円(税込429円)

ゆずシャーベット

ゆずシャーベット 330円(税込363円)
抹茶アイス 350円(税込385円)
黒糖アイス 350円(税込385円)

KIDS MENU

キッズ
わくわくプレート
490円(税込539円)

お子さまうどん
390円(税込429円)

お子さまカレー
390円(税込429円)