

極上で満たす、

薩摩牛劇場、

開宴。

「美味しいひととき」を届けたい。

ただの満腹感ではなく、こだわり抜いた
質の良い肉で心まで満たしたい。

その想いを追いつめて辿り着いた薩摩牛。

自社牧場の自然豊かな環境で肥育した

最高等級5等級の黒毛和牛を中心に提供しています。

きめ細やかな肉質と控えめな脂の甘みが

口に運んだ瞬間、体中に満ちる口福と

楽しい、美味しいひとときをお届けします。



とびきりの笑顔の為に

お客様と生産者をつなぐ“盃”を

さかすき

薩摩牛極

特別盛

盃

薩摩牛極

特撰焼肉

2人前

薩摩牛極

希少部位

7,000円
(税込7,700円)

薩摩牛極

上カルビ

3人前

薩摩牛極

上ロース

10,500円
(税込11,550円)

薩摩牛極

特撰ロース
うす焼

4人前

・黒毛和牛上ハラミ
・牛上タン塩

14,000円
(税込15,400円)

※写真は4人前です。

薩摩牛 極

-KIWAMI-



畜産大国鹿児島県内で、腕利きの牛飼いの名人が育てる『薩摩牛』の中でも、肉質が5等級で、更に霜降りの入り方を評価するBMSがNo.10~12という上位3段階のものだけを厳選したプレミアムブランド牛です。



みんなで大満足！

ファミリー

セット (3~4名様向け)

6,900円

(税込7,590円)

塩焼

・牛タン塩

・薩摩牛 赤身うす焼

・鶏もも

たれ焼

・薩摩牛 極 上焼肉

・薩摩牛 中落カルビ

・薩摩牛 うす焼カルビ

・黒毛和牛 上ハラミ

・薩摩豚バラ

・薩摩豚

・スモークウインナー



ボリューム満点！

食欲全開の今日に！

ボリューム

セット (3~4名様向け)

5,900円

(税込6,490円)

・切出し牛タン塩

・薩摩牛 極 上焼肉

・薩摩牛 うす焼カルビ

・牛ハラミ

・薩摩豚バラ

・鶏もも





特撰

特別なひとときで
今日を特別な日に。



薩摩牛極

特撰 4種盛

特撰カルビ
希少部位
特撰ロース
特撰ロースうす焼
2,590円
(税込2,849円)



薩摩牛極 特撰カルビ

1,590円
(税込1,749円)

薩摩牛極 特撰ロース

1,590円
(税込1,749円)

お肉のお供

サンチェ
(チンヤ菜)

390円
(税込429円)

当日入荷の
希少部位を
日替わりでご提供致します。
※詳細はスタッフまでお問い合わせください。
※写真はイメージです。



薩摩牛極

本日の

希少部位

1,590円
(税込1,749円)

薩摩牛カルビ
ロース

790円
(税込869円)

ふぞろい
カルビ
890円
(税込979円)

カルビ
890円
(税込979円)

中落カルビ
890円
(税込979円)

薩摩牛極
上カルビ
1,390円
(税込1,529円)

ロース

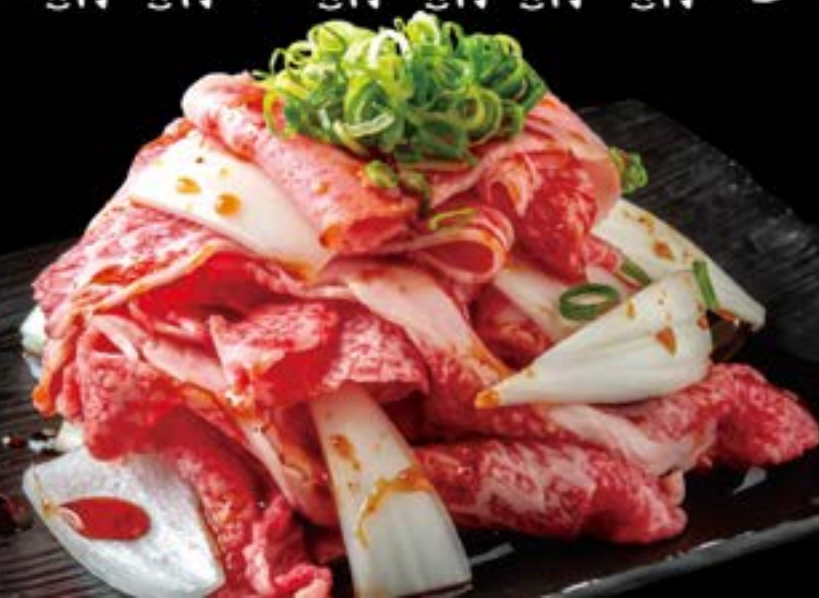
890円
(税込979円)

薩摩牛極
上ロース
1,390円
(税込1,529円)

特製山椒つけだれ
100円
(税込110円)



溢れるタレが染み込
極上のどっさり焼肉。
薩摩牛
がつり焼
(重量150g)
690円
(税込759円)



ねぎ塩・ボン酢でさっぱり

焼しやぶ



特撰ロース

990円
(税込1,089円)



薩摩牛バラ

990円
(税込1,089円)



薩摩牛赤身

990円
(税込1,089円)

薩摩牛極

濃厚わり下卵にくぐらせ

焼すき



特撰ロース



薩摩牛

炙り

3種盛

4,900円
(税込5,390円)

特撰ロース

薩摩牛バラ

薩摩牛赤身

2,490円
(税込2,739円)



※写真は通常サイズです。

薩摩牛極

大判焼きサーロイン

大迫力!! 1,990円
(税込2,189円)

薩摩牛赤身うす焼

味ネギ添

1,090円
(税込1,199円)





いつもの日常に、

牛タン

切出し牛タン塩

牛タン塩

牛上タン塩

ジューシー厚切り牛タン塩

890円
(税込979円)

1,290円
(税込1,419円)

1,590円
(税込1,749円)

1,690円
(税込1,859円)

おすすめ

牛タンネギのせ焼

1,390円
(税込1,529円)

ハラミ

牛ハラミ 1,490円
(税込1,639円)

黒毛和牛上ハラミ

1,790円
(税込1,969円)

圧倒的な肉厚感。

月見ダレで食べる

黒毛和牛

大陵ハラミステーキ

(200g) 3,590円

(税込3,949円)

黒毛和牛大陵ハラミステーキ



跳ねる脂が香り、
心までときめく。

ホルモン

ハート

690円(税込759円)

レバー

790円(税込869円)

ミノ

890円(税込979円)

マルチョウ

890円(税込979円)

シマチョウ

890円(税込979円)

ツラミ(ホホ肉)

味ネギ添え

890円(税込979円)

ホルモン6種盛

1,290円

(税込1,419円)

厚切りにしても
角が立つのは
新鮮な証拠。

厚切りレバー

890円

(税込979円)

お肉のお供

サンチエ(チシャ菜)

390円

(税込429円)



※写真はイメージです。

薩隅豚

宮崎県と鹿児島県にある
薩隅地方でつくられた
自社オリジナルの
ブランド豚です。
エサにこだわり、
ストレスの少ない
環境で育てられ、
柔らかく、クセの
少ないジューシーな
豚肉に仕上がりました



薩隅豚 バラ

590円
(税込649円)

薩隅豚 スモークウインナー

590円
(税込649円)

鶏

鶏 もも

490円
(税込539円)

手羽元の脂がのったとろける旨み。
鶏手羽トロ

530円
(税込583円)

海鮮

イカ焼

790円
(税込869円)

海老焼(3尾)

690円
(税込759円)

あれもこれも、
欲張って。



焼野菜

野菜焼 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

390円
(税込429円)

ホイルカップ焼

コーンバター焼

390円
(税込429円)

大学芋バター焼

490円
(税込539円)

にんにく香油焼

490円
(税込539円)

お肉のお供

サンチエ(チンヤ菜)

390円
(税込429円)

味塩ネギ

290円
(税込319円)

肉刺し

軽やかに味わう
贅沢な牛タンの一皿。
やわらか牛タンの
カルパッチョ 690円
(税込759円)



牛肉本来の
旨さと甘さを
生で堪能!



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。



食べるラー油のザクザク
食感が牛タンを際立てる。
低温調理の
牛タンユッケ
「赤旨仕立て」
690円
(税込759円)

当店は保健所の許可を得た、
生食用食肉の取扱店です。専用の
設備で調理をしております。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。

サラダ

わいわい
ファミリーサラダ
890円
(税込979円)

ハーフ
690円
(税込759円)

選べるドレッシング

玉ねぎ シーザー チョレギ

温玉シーザーサラダ
890円
(税込979円)

ハーフ
690円
(税込759円)

焼肉屋の丸ごとトマト
サラダ 490円
(税込539円)

甘酸っぱい
トマトと
ケチャップの
韓国風サラダ!



自分好みに仕上げるチョレギサラダ。
特製ドレッシングが食欲をそそる。
ビーファーズの
チョレギサラダ(ラージ)
1,090円
(税込1,199円)

レギュラー
790円
(税込869円)

お肉のお供

サンチエ(チシャ菜)
390円
(税込429円)



ちよつと一品



キムチ

キムチ盛合せ

840円
(税込924円)

白菜キムチ

420円
(税込462円)

大根キムチ

420円
(税込462円)

きゅうりキムチ

420円
(税込462円)

ナムル

ナムル盛合せ

640円
(税込704円)

もやしナムル

420円
(税込462円)

牛タンの食感と
旨辛さがくせになる。
牛タンの
キムチ
590円
(税込649円)



肉屋の

おつまみ

ポテトフライ

390円
(税込429円)

嚴撰和牛コロッケ

350円
(税込385円)

韓国のり

250円
(税込275円)

熱々な鉄板で
ご堪能あれ。

山いも

サクサク

チヂミ

890円
(税込979円)

豚キムチチーズチヂミ

990円
(税込1,089円)



特製 サンドイッチ

数量限定

プレミアムローズ
ステーキサンド

1,990円
(税込2,189円)



*特製サンドイッチは、ご注文をいただいてから一つひとつ丁寧に手作りするため、少しお時間をいただきます。

テイクアウトOK!

手軽で美味しい特製サンドイッチを
ご家族やお友達へ
お土産にもどうぞ!



やわらか牛タンサンドイッチ
990円
(税込1,089円)

寿司



芳醇な香りと
柔らかな口どけ。

薩摩牛 特撰ロース炙り寿司

990円

(税込1,089円)

薩摩牛 赤身炙り寿司

790円

(税込869円)

低温調理牛タンの手巻き寿司

590円

(税込649円)

薩摩牛
特撰ロース
炙り寿司



薩摩牛
赤身炙り寿司



麺

冷麺 1,090円

(税込1,199円)

ハーフ 790円

(税込869円)

こく旨カルビラーメン

1,190円

(税込1,309円)



スープ

わかめと玉子のスープ

590円

(税込649円)

わかめスープ

490円

(税込539円)

玉子スープ

490円

(税込539円)

こく旨カルビスープ

1,090円

(税込1,199円)



こく旨カルビスープ

最後の



クツパ

790円
(税込864円)

ハーフ

590円
(税込644円)

こく旨
カルビ
クツパ



1,190円
(税込1,304円)

ビビンバ

790円
(税込864円)

ハーフ

590円
(税込644円)

石焼ビビンバ

1,090円
(税込1,194円)

トッピング
チーズ (+)
200円
(税込220円)

極上の薩摩牛には極上のごはんを
釜だき
炊き立てごはん(一合)
690円
(税込754円)
卓上でじっくり炊き上げる
熱々ごはんは、
最高の「美味しい」を
届けるために、
25分ほどお待ちください。



焼肉屋自家製
メカレ

690円
(税込754円)

おひつごはん

2人前 660円
(税込726円)

3人前 990円
(税込1,084円)

4人前 1,320円
(税込1,452円)

ごはん (小) 260円
(税込286円)

(中) 330円
(税込363円)

(大) 480円
(税込528円)

ごはんをおいしく
引き立たせるお供

やみつきセット

・塩昆布 190円
(税込209円)

・ラー油 (税込209円)

・梅しそセット

・ゆかり 190円
(税込209円)

・梅干し (税込209円)

・TKGセット

・玉子 190円
(税込209円)

デザート

牧場ソフトクリーム

390円
(税込424円)

牧場ソフトの
ベリーベリーパフェ

690円
(税込754円)

牧場ソフトのチョコパフェ

690円
(税込754円)

牧場ソフトのおさつパフェ

690円
(税込754円)



3種の
ケーキアソート



・NYチーズケーキ
・ティラミス 690円
(税込754円)

・ベリーケーキ (税込754円)

ゆずシャーベット

390円
(税込424円)

抹茶アイス

390円
(税込424円)

黒糖アイス

390円
(税込424円)

ご予約限定

特別な日のお祝いに。

パースディ
プレート
デザート
サービス

