

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”

さかずき

薩摩牛極

特別盛

盃

※写真は4人前です。

薩摩牛極

特撰焼肉

2人前

薩摩牛極

希少部位

7,500円
(税込8,250円)

薩摩牛極

上カルビ

3人前

薩摩牛極

上ロース

11,250円
(税込12,375円)

薩摩牛極

特撰ロース
うす焼

4人前

15,000円
(税込16,500円)

・黒毛和牛上ハラミ
・牛上タン塩

薩摩牛 極

-KIWAMI-



畜産大国 鹿児島県内で、腕利きの牛飼いが育てる『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。



- ・ 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
- ・ 薩隅豚 バラ
- ・ 薩隅豚
- ・ スモークウィンナー

みんなで大満足！
ファミリー
セット (3～4名様向け)
7,200円
(税込7,920円)



- ・ 切り出し牛タン塩
- ・ 薩摩牛 本日の焼肉
- ・ 薩摩牛 中落カルビ
- ・ 薩摩牛 うす焼カルビ
- ・ 牛ハラミ
- ・ 薩隅豚 バラ
- ・ 鶏もも

ボリユーム満点！
食欲全開の今日に！
ボリユーム
セット (3～4名様向け)
6,200円
(税込6,820円)





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
特撰ロースうす焼
2,980円
(税込3,278円)



薩摩牛極
特撰カルビ

1,790円
(税込1,969円)

薩摩牛極
特撰ロース

1,790円
(税込1,969円)

お肉のお供

サンチエ
(チシャ菜)
390円
(税込429円)

※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。

当日入荷の

希少部位を
日替わりでご提供致します。



薩摩牛極

本日の

希少部位

1,690円
(税込1,859円)

薩摩牛カルビ ロース

薩摩牛極

じゃばら
カルビ
1,090円
(税込1,199円)



数量
限定

ふぞろい
カルビ

790円
(税込869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)

溢れるタレが染みだ
極上のどつき焼肉。

薩摩牛 がっすり焼

(重量150g) 790円
(税込869円)



国産牛 骨付きテール 葱塩焼

(税込1,089円)





濃厚わり下卵にくぐらせ
焼すき



ねぎ塩。ホン酢できつぱり
焼しやぶ



特撰ロース



薩摩牛 赤身

990円
(税込1,089円)



薩摩牛 バラ

990円
(税込1,089円)



特撰ロース

1,090円
(税込1,199円)

薩摩牛 極



※写真は通常サイズです。

薩摩牛

炙り

3種盛

4,900円
(税込5,390円)

薩摩牛 極 特撰ロース

薩摩牛 バラ

薩摩牛 赤身

ハーフ 2,490円

(税込2,739円)

薩摩牛 極

大判焼きサーロイン

大迫力!! 2,490円
(税込2,739円)



薩摩牛 赤身うす焼

味ネギ添

1,090円
(税込1,199円)

数量
限定

牛タン

切出し牛タン塩

890円
(税込979円)

牛タン塩 1,290円
(税込1,419円)

牛上タン塩 1,690円
(税込1,859円)

ジューシー

厚切り牛タン塩 1,790円
(税込1,969円)

上タン3種
食べ比べ

1,790円
(税込1,969円)



おすすめ

牛タンネギのせ焼

1,490円
(税込1,639円)

ハラミ

数量
限定

牛ハラミ 1,490円
(税込1,639円)

黒毛和牛上ハラミ

1,890円
(税込2,079円)

圧倒的な肉厚感。

月見ダレで食べる

黒毛和牛

大陸ハラミステーキ

(200g) 3,590円

(税込3,949円)



黒毛和牛大陸ハラミステーキ



跳ねる脂が香り、
心までときめく。

ホルモン

ハート

590円
(税込649円)

レバー

690円
(税込759円)

ミノ

790円
(税込869円)

マルチョウ

790円
(税込869円)

シマチョウ

790円
(税込869円)

ツラミ(ホホ肉)

味ネギ添 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
養豚場でつくられた
自社オリジナルのブランド豚です。
エサにこだわられ、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)

薩隅豚 にんにく焼

640円

(税込704円)

薩隅豚 葱まみれ焼

640円

(税込704円)



鶏

鶏 もも

490円

(税込539円)

鶏 もも にんにく焼

540円

(税込594円)

鶏 もも 葱まみれ焼

540円

(税込594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)

しいも

390円

(税込429円)

しいたけ

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

薩摩牛 極み炙り刺し

低温調理

790円

(税込869円)

薩摩牛 極



牛肉本来の
旨さと甘さを
生で堪能!



国産牛ユツケ

1,190円 (税込1,309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注意ください。

薩摩牛 極



薩摩牛
極みユツケ

低温調理

890円

(税込979円)

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)

薩隅豚スモークと

半熟玉子の

温かキャベツ

サラダ

890円

(税込979円)



釜だき塩で
食べる新鮮
トマト

450円

(税込495円)



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



肉屋のおつまみ

肉みそキヤベきゅう
(税込495円)



国産牛すじこん煮込み
490円
(税込539円)

韓国のり250円
(税込275円)

キムチ

キムチ盛合せ
(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
(税込704円)

640円

もやしナムル 420円
(税込462円)

揚げ物

ポテトフライ 390円
(税込429円)

嚴撰和牛コロツケ 350円
(税込385円)

ミンチかつ 390円
(税込429円)

チヂミ

国産牛すじこん
チーズチヂミ 890円
(税込979円)



熱々な鉄板で堪能あれ。

山芋サクサクチヂミ 790円
(税込869円)

特製

サンドイッチ

数量限定

薩摩牛極

へれかつサンド
2,790円
(税込3,069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作り上げる為、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!

薩摩牛極

焼肉サンド

990円
(税込1,089円)



「薩摩牛一極」の美味しさは
焼肉だけでは食べ尽せない



寿司

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)

薩摩牛 極 炙り寿司

890円
(税込979円)

薩摩牛

特撰ロース

炙り寿司

薩摩牛

極み炙り寿司

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)

薩摩牛 極

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)

薩摩牛 極

カルビスープ

1,090円
(税込1,199円)



薩摩牛 極みカルビスープ

最後の



クッパ

790円
(税込869円)
ハーフ
590円
(税込649円)

薩摩牛極

カルビクッパ

1,190円
(税込1,309円)



ビビンバ

790円
(税込869円)
ハーフ
590円
(税込649円)

石焼ビビンバ

1,190円
(税込1,309円)

トッピング チーズ

200円
(税込220円)



焼肉屋自家製 メカレ

690円
(税込759円)



鹿児島名産 びわ茶の極み茶漬け

890円
(税込979円)



ビーフアーズ 名物! 肉釜めし

990円
(税込1,089円)

おひつごはん

2人前 690円 (税込759円)
3人前 1,020円 (税込1,122円)
4人前 1,350円 (税込1,485円)

ごはん

小 290円 (税込319円)
中 360円 (税込396円)
大 510円 (税込561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
ラー油 (税込209円)

梅しそセット

ゆかり 190円
梅干し (税込209円)

TKGセット

玉子 190円
にら醤油 (税込209円)



デザート

牧場ソフトクリーム

390円
(税込429円)

牧場ソフトの ベリーベリーパフェ

690円
(税込759円)



牧場ソフトのチョコパフェ

690円
(税込759円)



牧場ソフトのおさつパフェ

690円
(税込759円)



ミニベリーパフェ

390円
(税込429円)

ミニおさつパフェ

390円
(税込429円)

ミニチョコパフェ

390円
(税込429円)

ゆずシャーベット

390円
(税込429円)

抹茶アイス

390円
(税込429円)

黒糖アイス

390円
(税込429円)

ご予約限定

特別な日のお祝いに。

バースデイ プレート サービス

