

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

薩摩牛極 特別盛

盃

さかずき

※写真は4人前です。

2人前

7,000円
(税込7,700円)

3人前

10,500円
(税込11,550円)

4人前

14,000円
(税込15,400円)

薩摩牛極 特撰焼肉

薩摩牛極 希少部位

薩摩牛極 上カルビ

薩摩牛極 上ロース

薩摩牛極 特撰ロース
うす焼

・黒毛和牛上ハラミ
・牛上タン塩

薩摩牛 極

-KIWAMI-



みんなで大満足!
ファミリー
セット (3~4名様向け)
6,500円
(税込7,150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
- ・薩隅豚バラ
- ・薩隅豚
- ・スモークウインナー



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)
6,000円
(税込6,600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

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。





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
特撰ロース
希少部位
特撰ロースす焼
2,980円
(税込3,278円)



薩摩牛極

特撰カルビ

1,890円
(税込2,079円)

薩摩牛極

特撰ロース

1,890円
(税込2,079円)

お肉のお供

サンチエ

(チシヤ菜)

390円
(税込429円)

薩摩牛極

本日の

希少部位

1,690円
(税込1,859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 カルビ ロース

薩摩牛極



じゃばら
カルビ
1,190円
(税込1,309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

1,490円
(税込1,639円)

ロース

890円
(税込979円)

薩摩牛極

上ロース

1,490円
(税込1,639円)

特製山椒つけだれ

100円
(税込110円)

溢れるタレが染み込んだ
極上のどつき焼肉。

薩摩牛

がっつり焼

(重量150g) 790円
(税込869円)

国産牛

骨付きテール

葱塩焼 790円
(税込869円)



ねぎ塩。ポン酢でさっぱり
焼しやぶ



濃厚わり下卵にくぐらせ
焼すき



薩摩牛極

炙 特撰ロース
1,090円
(税込1,199円)

炙 薩摩牛バラ
990円
(税込1,089円)

炙 薩摩牛赤身
990円
(税込1,089円)

特撰ロース



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12,490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!!
2,290円
(税込2,519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

いつもの日常に、



おすすめ

牛タンネギのせ焼

1,390円
(税込1,529円)

切出し牛タン塩

890円
(税込979円)

牛タン塩 1,090円
(税込1,199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

1,690円
(税込1,859円)

ハラミ

数量
限定

牛ハラミ 1,090円
(税込1,199円)

黒毛和牛上ハラミ

1,690円
(税込1,859円)

圧倒的な肉厚感。



黒毛和牛大陸ハラミステーキ

数量
限定

月見タレで食べる

黒毛和牛

大陸ハラミステーキ

200g 2,980円
(税込3,278円)

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

690円
(税込759円)

ミノ

890円
(税込979円)

マルチョウ

890円
(税込979円)

シマチヨウ

890円
(税込979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)

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)

ホイールカツプ焼

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

890円

(税込979円)



薩摩牛極



牛肉本来の旨さと甘さを生で堪能!



国産牛生ユツケ

1,290円 (税込1,419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。お子様やご高齢の方、体調の優れない方はご遠慮ください。

薩摩牛極



890円

(税込979円)

薩摩牛極みユツケ
低温調理

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シーザーサラダ

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(チンヤ菜)

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

690円
(税込759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

390円
(税込429円)

ナムル

ナムル盛合せ

590円
(税込649円)

もやしナムル

390円
(税込429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)



熱々な鉄板でござ堪能あれ。

山芋サクサクチヂミ

890円
(税込979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)



薩摩牛極

焼肉サンド

990円
(税込1,089円)

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!



*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。

「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

990円
(税込1,089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

極み炙り寿司

薩摩牛

赤身炙り寿司

薩摩牛



麺

冷麺

990円
(税込1,089円)

ハーフ

690円
(税込759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



クツパ

790円
(税込869円)
ハーフ
590円
(税込649円)

薩摩牛極

カルビクツパ

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

990円
(税込1,089円)

トッピング
チーズ

200円
(税込220円)



焼肉屋自家製
メカレー

690円
(税込759円)



鹿児島名産
びわ茶の極み茶漬け

790円
(税込869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 580円 (税込608円)
3人前 870円 (税込957円)
4人前 1,160円 (税込1,276円)

ごはん(小) 250円 (税込275円)

300円 (税込330円)

450円 (税込495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)

梅しそセット

ゆかり 190円 (税込209円)

TKGセット

玉子 190円 (税込209円)

にら醤油 (税込209円)



デザート

牧场ソフトクリーム

390円
(税込429円)

牧场ソフトの
ベリーベリーパフェ

690円
(税込759円)



牧场ソフトのチョコパフェ

690円
(税込759円)



牧场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

350円
(税込385円)

抹茶アイス

350円
(税込385円)

黒糖アイス

350円
(税込385円)

ご予約限定

特別な日のお祝いに。
パースデイ
プレート
サービス

