

都会の中の小さな鹿児島

黒毛和牛焼肉
薩摩 牛の蔵

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
三男と共に苦労しながらも
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

蔵元たちは、鹿児島県内で肉牛の質を競う品評会において
受賞経験のある10人の腕利きばかり。



野崎 満博



八重尾 均



上村 一郎・佐百合



森 義之・里香



大村 稔



柳田 實義



井ノ口 友広



石澤 豊樹



吉村 祐一



山崎 英二

蔵元が、手塩にかけて育てた最高品質の
A5等級黒毛和牛「薩摩牛 4%の奇跡」をお楽しみください。



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。

コース -Course-

当店自慢の「薩摩牛 4%の奇跡」と、
前菜からメ物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。
宴会、会食、記念日等、様々な用途でご利用くださいませ。



※コース 2名様分のイメージ

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

焼しゃぶ 3 種食べ比べ

牛タン焼しゃぶ
赤身焼しゃぶ
薩隅豚ロース焼しゃぶ

厳選焼肉 5 種盛

本日の極上ステーキ / カルビ / ロース
中落カルビ / 上ハラミ

ホルモン3種盛合せ

〆物 鶏飯

本日のデザート

厚切りステーキカットのお肉や人気の極上焼すきがお楽しみいただけます。

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)

上赤身の肉寿司

ステーキ盛合せ

本日の極上ステーキ / 上赤身ステーキ
ハラミステーキ / ハツステーキ

特撰タレ焼肉 7 種盛

極上タン塩 / 薩隅豚バラ
上カルビ / 上ロース / カルビ / ロース
本日のホルモン

極上焼すき

〆物 冷麺

本日のデザート

記念日などの特別な日に。薩摩牛 4%の奇跡や海鮮などをお楽しみください。

1名様 税込 13,000 円

牛の蔵 プレミアムコース

2 時間飲み放題付 税込 15,000 円

キムチとナムルの盛合せ

牛の蔵サラダ

2種の肉寿司食べ比べ

牛たたき肉寿司
上赤身の肉寿司

ステーキ盛合せ

和牛極上タンステーキ / 和牛ハラミステーキ
本日の極上ステーキ

海鮮と焼野菜の盛合せ

鮑 / 海老 / 焼野菜2種

極上焼肉盛合せ

4%の奇跡 希少部位
極上焼しゃぶ / 本日の厳選部位2種

〆物 コムタンクッパ

本日のデザート

最上級

A5等級 | BMS12

薩摩牛

4%の奇跡

五味を越える 第六の美味しさ

牛飼いの匠「蔵元」10名が育て上げる薩摩牛の中でも、A5等級かつ肉質や脂質の等級も最上級で、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。

上質な黒毛和牛の霜降り肉は、味覚の基本である「旨み」「甘み」「苦味」「塩味」「酸味」を超え、幸福感をもたらします。

盛合せ



牛の蔵盛

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 / 上ロース / 上カルビ / 極上ステーキ
赤身焼きしゃぶ / 焼野菜2種

※写真は4名盛

牛の蔵のホルモンは新鮮。おすすめホルモンをひと盛に。
部位によって全く異なる食感や美味しさをお楽しみください。

ホルモン牛の蔵盛

2名盛 1,980円 (税込 2,178円) 4名盛 3,960円 (税込 4,356円)

ミノ / シマチョウ / マルチョウ / アカセン (ギアラ)
厚切りレバー焼 / ツラミ



※写真は4名盛



極上盛

2名盛 8,000円 (税込 8,800円) 4名盛 16,000円 (税込 17,600円)

※写真は4名盛

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



4%の奇跡 食べ比べ

2名盛 2,000円 (税込 2,200円) 4名盛 4,000円 (税込 4,400円)

※写真は2名盛

極上部位 / 上部位 / 並部位 3種の焼肉食べ比べ



※写真は2名盛

タン3種盛

2名盛 2,800円 (税込 3,080円) 4名盛 5,600円 (税込 6,160円)

極上タン塩 / 上タン塩 / 葱タン塩



※写真は2名盛

薩隅豚3種盛

2名盛 1,600円 (税込 1,760円) 4名盛 3,200円 (税込 3,520円)

薩隅豚カルビ / 薩隅豚ロース / ポークウィンナー

お肉本来の旨みを楽しむ ステーキ

お肉の王様サーロイン。
柔らかい肉質と、
きめ細かい霜降り、
黒毛和牛本来の旨みを
お楽しみください。



極上サーロインステーキ

120g 3,990 円
(税込 4,389 円)



きめ細かくやわらかい
とろけるような食感

薩摩牛 4%の奇跡 焼肉



本日の希少部位
※スタッフがご案内いたします

カルビ	塩 / タレ	1,290 円 (税込 1,419 円)
上カルビ	塩 / タレ	1,690 円 (税込 1,859 円)
中落ちカルビ		1,290 円 (税込 1,419 円)
極上カルビ	塩 / タレ	1,990 円 (税込 2,189 円)

ロース	塩 / タレ	1,290 円 (税込 1,419 円)
上ロース	塩 / タレ	1,690 円 (税込 1,859 円)
極上ロース	塩 / タレ	1,990 円 (税込 2,189 円)



ポン酢できっぱり
タレとたまごで
焼しゃぶ・焼すき

上焼しゃぶ	1,690 円 (税込 1,859 円)
極上焼しゃぶ	2,290 円 (税込 2,519 円)
和牛ツラミ ネギ巻き焼しゃぶ	990 円 (税込 1,089 円)
上焼すき	1,690 円 (税込 1,859 円)
極上焼すき	2,290 円 (税込 2,519 円)
和牛ツラミ 焼すき	990 円 (税込 1,089 円)

お肉とご一緒に

味付け刻み葱	300 円 (税込 330 円)
サンチュ	740 円 (税込 814 円)

おろしポン酢	100 円 (税込 110 円)
生たまご	100 円 (税込 110 円)

タン

葱タン塩 990 円
(税込 1,089 円)

上タン塩 1,990 円
(税込 2,189 円)

極上タン塩 2,790 円
(税込 3,069 円)

和牛極上タンステーキ 4,490 円
(税込 4,939 円)

タン3種盛 極上タン塩 / 上タン塩 / 葱タン塩
2名盛 2,800 円 (税込 3,080 円) 4名盛 5,600 円 (税込 6,160 円)

数量
限定

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。
前日までのご予約限定商品です。



牛タン絨毯1面焼 8,500 円
(税込 9,350 円)

ハラミ

和牛上ハラミ 1,790 円
(税込 1,969 円)

和牛極上ハラミ 2,690 円
(税込 2,959 円)

和牛極上ハラミステーキ 4,490 円
(税込 4,939 円)



和牛極上ハラミ

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。



※写真は2名盛

薩隅豚カルビ 990 円
(税込 1,089 円)

薩隅豚ロース 990 円
(税込 1,089 円)

ポークウィンナー 690 円
(税込 759 円)

薩隅豚3種盛

2名盛 1,600 円 (税込 1,760 円) 4名盛 3,200 円 (税込 3,520 円)

薩隅豚カルビ / 薩隅豚ロース / ポークウィンナー

国産ホルモン

新鮮だから美味しい



ホルモン牛の蔵盛

2名盛 1,980円 4名盛 3,960円
(税込 2,178円) (税込 4,356円)

ハツステーキ

1,190円
(税込 1,309円)

厚切りレバー焼

1,290円
(税込 1,419円)



シマチョウ

[大腸] コリコリとした歯ごたえ

マルチョウ

[小腸] コラーゲン豊富なプリプリ食感

アカセン(ギアラ)

[第四胃] 歯ごたえがあり濃厚な味わい

ミノ

[第一胃] 噛むごとに旨み広がる

レバー

[肝臓] ビタミンAと鉄分が豊富

ハツ

[心臓] サクッとした食感が特徴

タンカルビ

[舌下] コリコリ食感の牛タン

白ホルモン

[小腸] 甘みを感じるジューシーな味わい

味付けをお選び下さい 塩 / タレ / 味噌

各 890円 ハーフ 490円
(税込 979円) (税込 539円)

海鮮

鮑焼

1杯 1,290円
(税込 1,419円)

海老焼

3尾 1,200円
(税込 1,320円)



焼野菜

焼野菜盛合せ

890円
(税込 979円)

さつま芋バター焼

590円
(税込 649円)

んにくオイル焼

590円
(税込 649円)

たまねぎ焼

390円
(税込 429円)

しいたけ焼

490円
(税込 539円)

※当店は生食肉取り扱い認定店です。



黒毛和牛生ユッケ

黒毛和牛生ユッケ 1,790 円
(税込 1,969 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)

白センマイ湯引き刺し 690 円
(税込 759 円)

ハチノス湯引き刺し 690 円
(税込 759 円)



肉寿司食べ比べ

牛たたき 低温調理 1,290 円
(税込 1,419 円)

肉寿司食べ比べ 2,190 円
(税込 2,409 円)

牛たたき肉寿司 (2貫) 990 円
(税込 1,089 円)

上赤身の肉寿司 (2貫) 1,290 円
(税込 1,419 円)



厳選和牛コロッケ

1 個 245 円 2 個 490 円
(税込 270 円) (税込 539 円)



鹿児島県産 きびなごのから揚げ 790 円
(税込 869 円)



鹿児島名物 さつま揚げ 790 円
(税込 869 円)



九州産 鶏むね刺し 790 円
(税込 869 円)



さつま芋バター焼 590 円
(税込 649 円)



さつま汁 490 円
(税込 539 円)

薩摩の逸品

サラダ



ローストビーフがのったオニオン和風ドレッシングのサラダ。

牛の蔵サラダ 990円 (税込 1,089円)
 ハーフ 700円 (税込 770円)



さっぱり食べられる
 黒酢ドレッシングの
 春菊サラダ。

薩摩サラダ 990円 (税込 1,089円)
 ハーフ 700円 (税込 770円)



ゴマ油香る
 焼肉屋定番の
 韓国風サラダ。

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 740円 (税込 814円)

味付き刻み葱 300円 (税込 330円)

キムチ・ナムル・一品

季節のキムチ
 白菜キムチ
 カクテキ
 オイキムチ
 季節のナムル
 もやしナムル
 青菜ナムル
 大根ナムル
 ゼンマイナムル 各 540円 (税込 594円)

チャンジャ 540円 (税込 594円)

韓国のり 340円 (税込 374円)

キムチ 4 種盛合せ

季節のキムチ
 白菜キムチ
 カクテキ
 オイキムチ

1,440円 (税込 1,584円)



キムチ 3 盛合せ 1,040円 (税込 1,144円)

白菜キムチ / カクテキ / オイキムチ

ナムル 4 種盛合せ

もやしナムル
 青菜ナムル
 大根ナムル
 ゼンマイナムル

1,040円 (税込 1,144円)



ナムル 5 種盛合せ 1,290円 (税込 1,419円)

もやしナムル / 青菜ナムル / 大根ナムル
 ゼンマイナムル / 季節のナムル

スープ

カルビスープ

じっくり煮込んだ和牛バラ肉の旨味が溶け込む、コク高いスープ。

レギュラー 990 円
(税込 1,089 円)

ハーフ 590 円
(税込 649 円)

コムタンスープ

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。

レギュラー 990 円
(税込 1,089 円)

ハーフ 590 円
(税込 649 円)

ユッケジャンスープ

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。

レギュラー 990 円
(税込 1,089 円)

ハーフ 590 円
(税込 649 円)

わかめスープ

レギュラー 790 円
(税込 869 円)

ハーフ 490 円
(税込 539 円)

たまごスープ

レギュラー 790 円
(税込 869 円)

ハーフ 490 円
(税込 539 円)

わかたまスープ

レギュラー 890 円
(税込 979 円)

ハーフ 540 円
(税込 594 円)



カルビスープ



さつまい汁 490 円
(税込 539 円)
鹿児島でよく食べられる、鶏肉が入った具だくさんのお味噌汁。

麺



冷麺は、さつまいもの澱粉から作られた麺を使用しています。ぷりっとした食感の、低カロリーでヘルシーな冷麺です。

冷麺

さつまいも冷麺使用

レギュラー 1,190 円
(税込 1,309 円)

ハーフ 790 円
(税込 869 円)

ビビン麺

レギュラー 1,190 円
(税込 1,309 円)

ハーフ 790 円
(税込 869 円)

ユッケジャンラーメン / うどん

レギュラー 1,190 円
(税込 1,309 円)

ハーフ 790 円
(税込 869 円)

ごはん

薩摩の米蔵 - 伊佐の米

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。牛の蔵のお米は、伊佐地方で環境に配慮しながらお米を育てている、狸々農園から取り寄せた、お肉との相性抜群の安全・安心の鹿児島県産の伊佐米です。



ごはん 小 350 円 (税込 385 円) | 中 400 円 (税込 440 円) | 大 450 円 (税込 495 円)



ごはんの上に敷き詰めた
サツと炙った黒毛和牛に、
熱々のだしをかけてどうぞ。

黒毛和牛だし茶漬け 990 円 (税込 1,089 円)



鹿児島県奄美地方の郷土料理。
ごはんの上に、ほぐした鶏肉等の
具材をのせて、熱々の出汁で
サラリとお召し上がりください。

鹿児島名物 鶏飯 790 円 (税込 869 円)
けいはん

ガーリックライス 790 円
青じそ香る和風のガーリックライス (税込 869 円)

ビビンバ レギュラー 1,190 円
(税込 1,309 円)
ハーフ 790 円
(税込 869 円)

カルビクッパ レギュラー 1,190 円
(税込 1,309 円)
ハーフ 790 円
(税込 869 円)

コムタンクッパ レギュラー 1,190 円
(税込 1,309 円)
ハーフ 790 円
(税込 869 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 790 円
(税込 869 円)

たまごクッパ レギュラー 990 円
(税込 1,089 円)
ハーフ 590 円
(税込 649 円)

デザート



ミニ蔵パフェ 580 円
牛の蔵のミニ和風パフェ。 (税込 638 円)

牛の蔵スイートポテト 540 円
スイートポテトとバニラアイスが優しいデザート。 (税込 594 円)

黒糖アイス 450 円
徳之島産の黒糖を使った大人気アイス。 (税込 495 円)

黒糖アイス最中 540 円
黒糖アイスを最中で挟んで。 (税込 594 円)

黒糖プリン 450 円
徳之島産の黒糖でつくる自家製プリン。 (税込 495 円)

フルーツシャーベット 450 円
鹿兒島のフルーツショップ「さくらじま」で新鮮なフルーツから作られたシャーベット。 (税込 495 円)

杏仁豆腐 450 円
焼肉屋のデザートの定番。 (税込 495 円)



かごんまへおじゃったもんせ。

鹿兒島は、雄大な自然が育てる、美味しい食材の宝庫です。
海の幸・山の幸、牛に豚に鶏。美味しいお米に野菜や果物もたくさん育ちます。
桜島をはじめとする大迫力の景色に、そこかしこから湧き出る温泉。
歴史的な文化財もたくさんある鹿兒島へ、一度はお越してください。
そして、鹿兒島の美味しいお肉やお米を食べたくなったら、
都会の中の小さな鹿兒島「牛の蔵」で、いつでもお待ちしております。

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。