

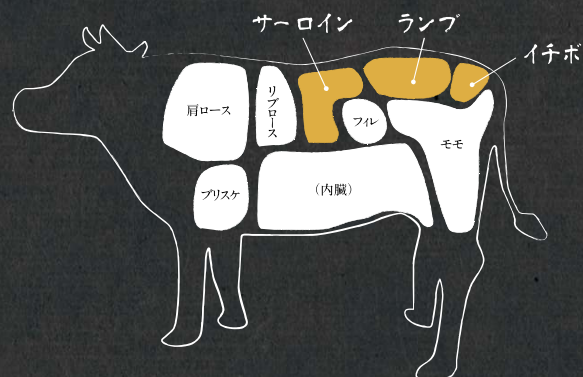


焼肉

当店が厳選したお肉を部位によって塩、もみだれ、味噌だれ、塩だれで下味を付けています。
やまの自慢のお肉を存分にご堪能ください。



こだわりの部位

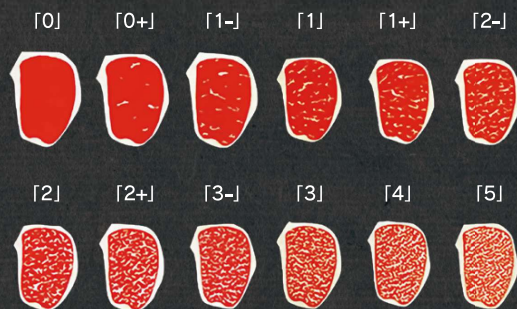


ロース系の部位、背中の後ろ側のサーロインから、お尻・ももにかけてのランイチ(ランプとイチボがある部位)に絞った独自の仕入れにより良質なお肉をリーズナブルな価格で提供しております。

Rank
A5

A5ランク牛とは？

霜降りの度合い・肉色・光沢・縮まり・きめ細かさ・脂肪の光沢と質、すべてが“かなり良いもの”と判定された和牛の中でもごく少数の選り抜かれた牛だけが最高ランク“A5”が与えられます。まさに至高の牛肉です。



タン

タン

¥1,091 ¥1,200(税込)



赤身とサシが程よいバランスのタン中。スライサーを使わずに手切りで提供しています。

稀少 厚切り特上タン

¥1,990 ¥2,190(税込)



タン元(タンの付根)を贅沢に分厚くカットして切れ込みを入れています。一度食べれば納得の絶品。

超稀少 タンカルビ

¥1,355 ¥1,490(税込)



タンのなかで最も稀少な部位。噛むほどに味わいが増していきます。

ハラミ

ハラミ

¥1,091 ¥1,200(税込)



牛の大きな横隔膜の背中側(上部)の部位。見た目やジューシーな味わいはカルビに似ていますが、カルビより低カロリーでヘルシー。

超稀少 特ハラミ一枚焼き

¥1,445 ¥1,590(税込)



ハラミの中でも特に分厚い部分を塊のまま格子状の切れ込みを入れています。両面を焼いてからハラミでカットしてお召し上がりください。

稀少 ハラミスジ

¥1,091 ¥1,200(税込)



脂と赤身がバランスよく入っており、噛むほどに肉の旨みと脂の甘味が口の中に広がります。他ではなかなかお目にかかれない一品。

サンチュ

¥590 ¥650(税込)

にんにくのカップ焼き

¥500 ¥550(税込)

A5ランク赤身肉

稀少 ランプ

¥1,390 ¥1,530 (税込)

サーロインに続く腰からお尻にかけての、ヒレのような柔らかさが特徴のきめの細かい赤身肉。柔らかな赤身肉としては非常に貴重な部分です。



超稀少 イチボ

¥1,990 ¥2,190 (税込)

お尻の”エクボ”にあたる極少量しか取れない稀少部位。程よい霜降りの甘さと赤身の旨さが合わさった至高のお肉。

イチボ切り落とし
※売切れ御免

¥1,536 ¥1,690 (税込)

イチボの端の部分を薄切りでタレを絡めてご提供いたします。
"カルビ"のイメージに近いお肉です。



サーロイン

¥2,990 ¥3,290 (税込)

お肉の王様!牛肉の中で唯一”Sir(サー)”の称号が与えられた最高峰の部位。やわらかく甘みがあり、ジューシーな霜降り肉です。



内臓



ホルモン(小腸)

¥809 ¥890 (税込)

ブリップリの新鮮牛小腸。相性抜群の味噌ダレが絡んでいます。焼きあがったら何も付けずにお召し上がりください。



センマイ

¥809 ¥890 (税込)

第三胃。しゃっきり、しここの噛み心地が特徴。脂肪が少なく鉄分、亜鉛が豊富なため貧血気味の方には特におすすめ。



レバー

¥809 ¥890 (税込)

舌にまとわる甘みとこくが醍醐味。繊維質が多く、ビタミン、たんぱく質のほか鉄分などのミネラルも豊富に含む栄養価も高いんです。



上ミノ

¥900 ¥990 (税込)

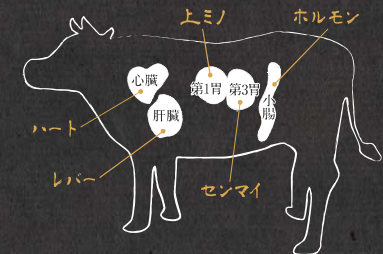
第一胃。格子状の切れ目を入れてあります。引き締まった身の、こりとした歯ごたえがやみつき。



ハート

¥809 ¥890 (税込)

牛の心臓。繊維が細かいため歯切れはやすく、味は淡泊なわりにこくも食べ応えもあります。



豚肉



豚カルビ(三枚肉)

¥790 ¥870 (税込)

あばら骨周りの肉。赤身と脂身が合わさった肉質で、程よい口当たりの厚さにカットしています。



トントロ

¥790 ¥870 (税込)

首周りの肉。一頭から300gほどしか取れない稀少部位。名前どおりトロのように脂が乗っていますが意外にさっぱりしていて歯ごたえもあります。

やまのいいとこ取り 厚切り特上タン・ランプ・イチボ・ハラミ(各2切れ)

¥2,718
¥2,990 (税込)

お野菜



自家製ナムル



ひょうたん漬

キムチ盛り合わせ

¥809 ¥890(税込)

白菜キムチ・オイキムチ・カクテキ

白菜キムチ

¥500 ¥550(税込)

当店が厳選した美味しいキムチです。

もやしナムル

¥390 ¥430(税込)

すりゴマたっぷり入ってます。

自家製ナムル盛り合わせ

¥590 ¥650(税込)

もやし・ゼンマイ・紅白なますの三種

味噌きゅうり

¥390 ¥430(税込)

箸休めにいかがですか？

京の酢漬物盛り合わせ

¥590 ¥650(税込)

京都から直送しています。

ひょうたん漬

¥409 ¥450(税込)

見た目にかわいい食用ひょうたん

気まぐれサラダ

¥990 ¥1090(税込)

きまぐれで内容が変わります。

グリーンサラダ

¥718 ¥790(税込)

明太子、ちりめん山椒入り。

冷やしトマト

¥445 ¥490(税込)

スライスした冷んやりトマト

茶豆

¥445 ¥490(税込)

おつまみの定番

刺身



タン刺



タンユッケ

タンユッケ

¥1,390 ¥1530(税込)

お味を、塩・醤油・味噌からお選びください。

タンわさび

¥1,390 ¥1530(税込)

おろしわさびがツーンと効いた絶品!

超少量 タン刺

¥2,200 ¥2420(税込)

タンの付根(タン元)の中でもごく少量しか取れない最高の部位をさっと炙って旨みを引き出しています。



ミノの湯引きポン酢

ミノの湯引きポン酢

¥990 ¥1,090(税込)

さっと湯通した良質ミノ。お好みでゆず胡椒をどうぞ。

センマイ刺

¥1,091 ¥1,200(税込)

自家製韓国酢味噌で召し上がりください。

鶏ももタタキ

¥900 ¥990(税込)

弾力のあるもも肉をサッパリと仕上げています。
お好みでゆず胡椒をどうぞ。



センマイ刺

一品料理

梅水晶 ￥500 ￥550 (税込)

サメ軟骨の梅肉和え

チャンジャ ￥409 ￥450 (税込)

キムチ風味に醸成させたタラの内臓

ミノの湯引きポン酢 ￥990 ￥1,090 (税込)

さっと湯通した良質ミノ。お好みでゆず胡椒をどうぞ。

牛すじ煮込み ￥900 ￥990 (税込)

A5ランクの牛すじ使用

牛すじコロッケ (1個) ￥390 ￥430 (税込)

A5ランクの牛すじ使用

和牛メンチカツ (1個) ￥390 ￥430 (税込)

A5ランク牛を使用した贅沢なメンチカツ

煮豚 ￥718 ￥790 (税込)

秘伝のタレでじっくり煮込みました。

鶏の唐揚げ ￥718 ￥790 (税込)

カリッカリ ジューシー

生姜焼き ￥745 ￥820 (税込)

三枚肉使用



梅水晶



チャンジャ



牛すじ煮込み



ミノの湯引きポン酢



牛すじコロッケ



和牛メンチカツ



煮豚

ご飯・麺・汁

ライス ￥245 ￥270 (税込)

ライス (大) ￥345 ￥380 (税込)

コムタンスープ ￥900 ￥990 (税込)

玉子スープ ￥590 ￥650 (税込)

キムチスープ ￥590 ￥650 (税込)

コムタンクツパ ￥990 ￥1,090 (税込)

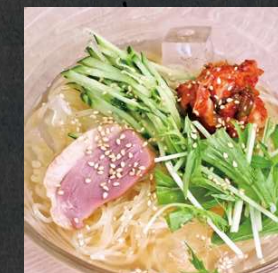
牛肉をじっくり煮込んだ白いスープの
辛いクツパです。

盛岡冷麺 ￥990 ￥1,090 (税込)

馬鈴薯でんぷんを使用したコシの強い麺です。



玉子スープ



盛岡冷麺



コムタンクツパ

ミニ丼 mini bowl

しめに小さな丼はいかがでしょう？



ミニ ハラミ丼 ￥990 ￥1,090 (税込)

ミニ ランプ丼 ￥1,200 ￥1,320 (税込)

ミニ イチボ丼 ￥1,718 ￥1,890 (税込)

ミニ 生姜焼き丼 ￥900 ￥990 (税込)

ミニ 煮豚丼 ￥990 ￥1,090 (税込)

もつ鍋

1人前

¥1,718

¥1,890(税込)

※2人前からご注文頂けます。

ズリズリのもつと、こだわりの醤油ダシ。

関西風のもつ鍋で野菜をたくさん召し上がり

心も温まってください。

追加

ホルモン

¥809

¥890(税込)

センマイ

¥809

¥890(税込)

ハート

¥809

¥890(税込)

ミノ

¥900

¥990(税込)

豚カルビ(三枚肉)

¥790

¥870(税込)

野菜盛り

¥900

¥990(税込)

にんにく

¥390

¥430(税込)



チリトリ焼

野菜に肉を乗せて味噌ダレで煮焼きします。

秘伝の味噌ダレを使用しており、他では味わえない本格的なチリトリ焼です。

※2人前からご注文頂けます。

赤もん

1人前

¥1,990

¥2,190(税込)



A5ランク肉をはじめとする、赤身の牛肉三種のチリトリ焼赤身のお肉をたくさん召し上がりたい方におすすめ。

白もん

1人前

¥1,809

¥1,990(税込)



やまの厳選内臓肉満載のスタミナパワー料理。

赤白

1人前

¥1,809

¥1,990(税込)



赤もん(赤身肉)も白もん(ホルモン)も楽しめる一番人気のチリトリ焼。

激辛承ります。 1人前につき +¥227 ¥250(税込)

1辛 … かなり辛い

2辛 … 激辛

3辛 … 激痛

※4辛以上も承ります。

追加

ランプ

¥1,390

¥1,530(税込)

イチボ

¥1,990

¥2,190(税込)

ハラミ

¥1,091

¥1,200(税込)

ハラミスジ

¥1,091

¥1,200(税込)

ホルモン

¥809

¥890(税込)

センマイ

¥809

¥890(税込)

ハート

¥809

¥890(税込)

ミノ

¥900

¥990(税込)

レバー

¥809

¥890(税込)

豚カルビ(三枚肉)

¥790

¥870(税込)

トントロ

¥790

¥870(税込)

野菜盛り

¥900

¥990(税込)

にんにく

¥390

¥430(税込)

リゾット

¥590

¥650(税込)

やきめし

¥590

¥650(税込)

うどん

¥590

¥650(税込)

中華そば

¥590

¥650(税込)

コースメニュー



鍋コース ￥3,818 ￥4,200 (税込)

チリトリ焼 か もつ鍋からお選びください。

よくばりコース ￥5,000 ￥5,500 (税込)

焼肉も鍋ものも召し上がれます。

焼肉コース ￥4,454~ ￥4,900 (税込)

とことん焼肉を召し上がりたい方は!

コースとセットで以下お付けできます。

飲み放題 (90分) ￥2,272~ (¥2,500)

鍋コース

チリトリ焼か、もつ鍋をお選び頂き、一品料理など各種を添えたコースです。



- サラダ ● キムチ
- タン焼き・ハラミ焼き
- もやしナムル ● 味噌キュウリ
- 鍋もの (もつ鍋 or チリトリ焼)
いずれかをお選びください。
チリトリ焼の赤もんをご希望の場合400円(税込)追加となります。
- ✂ (しめ) ()の中からお選び下さい。
もつ鍋の場合……(雑炊・うどん・中華そば)
チリトリ焼の場合…(やきめし・リゾット・うどんすき・中華そば)
※もつ鍋orチリトリ焼、メは1グループで同じものをお選びください。
- アイスクリーム

¥3,818 ￥4,200 (税込)

よくばりコース

上質な焼肉に加え、チリトリ焼 or もつ鍋と、やまのの魅力を存分に味わって頂けるコースです。



- サラダ ● キムチ
- 焼肉 (6種)
タン・トントロ・ハート・ランプ・ハラミ・ホルモン
※仕入れ状況により内容が変更される場合がございます。
- もやしナムル
- 鍋もの (もつ鍋 or チリトリ焼)
いずれかをお選びください。
チリトリ焼の赤もんをご希望の場合400円(税込)追加となります。
- ✂ (しめ) ()の中からお選び下さい。
もつ鍋の場合……(雑炊・うどん・中華そば)
チリトリ焼の場合…(やきめし・リゾット・うどんすき・中華そば)
※もつ鍋orチリトリ焼、メは1グループで同じものをお選びください。
- アイスクリーム

¥5,000 ￥5,500 (税込)

コースとセットで飲み放題(90分)をご利用頂けます。(別料金)

焼肉コース

とことん焼肉を召し上がりたい方は! 「松」「竹」「梅」からお選びください。



焼肉各種の他

- サラダ
- キムチ
- 味噌きゅうり
- もやしナムル
- メ
- アイスcream

が付きます。

竹

厚切り特上タン・A5ランク牛など
多くの部位を召し上がれるコースです。

稀少 厚切り特上タン

- トトロ
- A5 ランプ
- A5 イチボ
- A5 イチボ切り落とし
- ハラミ
- ホルモン

仕入れ状況などにより内容が変わります。



¥5,363 ¥5,900 (税込)

松

和牛を中心に
やまの自慢の至高のお肉を
存分に堪能できるコースです。

稀少 厚切り特上タン

- 人気 タン
- A5 ランプ
- A5 イチボ
- A5 サーロイン
- ハラミ
- ホルモン

仕入れ状況などにより内容が変わります。



¥6,818 ¥7,500 (税込)

梅

リーズナブルにA5ランク牛を含む
多くの部位を召し上がれるコースです。

人気 タン

- トトロ
- A5 ランプ
- A5 イチボ切り落とし
- ハラミ
- ホルモン

仕入れ状況などにより内容が変わります。



¥4,454 ¥4,900 (税込)

コースとセットで飲み放題(90分)をご利用頂けます。(別料金)

コースとセットで飲み放題(90分)をご利用頂けます。(別料金)

飲み放題 メニュー

※コースとセットでご利用になれます。

スタンダードプラン

90分 ¥2,272 延長 30分 ¥637
¥2,500(税込) ¥700(税込)

- 生ビール(熟撰)
- 酎ハイ各種
- 本格焼酎 芋・麦
- 梅酒

※本格焼酎・梅酒は銘柄指定できません

- カクテル(ワインカクテルは対象外)
- ソフトドリンク

グレードアップ

90分 ¥3,545 延長 30分 ¥1,000
¥3,900(税込) ¥1,100(税込)

- ボトル類と稀少焼酎を除くすべての通常ドリンクが飲み放題です。

※ドリンクメニューをご参照下さい。