

名物!ドライエイジング Tボーンステーキ

600g~750g
12,000円~15,000円

※個体によってサイズが異なりますのでスタッフがお案内します



尾崎牛
あか牛
厳選部位

肉焼き **イチオシ!**

各部位1カット(約20g)からご注文いただけます。仕入れによりご用意できる部位は日替わりです。別紙のメニューにご希望数をご記入お願いいたします。

お任せ盛り合わせ

特選部位肉焼き盛り合わせ (1人前) 2,200円
健康ホルモン盛り合わせ (1人前) 1,430円
焼き野菜盛り合わせ (1人前) 880円



宮崎特選尾崎牛と井俊介さんの放牧あか牛を使用

おつまみ

豆もやしナムル	330円
ピクルスとオリーブ	440円
肉味噌パクチー冷奴	440円
アンチョビポテト	550円
農家さん直送野菜のお浸し	550円
冷たい出汁巻玉子	550円
肉屋のポテサラ	550円
フィレンツェ茄子のカツレツ	770円
蛸とアボカドのゴロゴロサラダ	880円
十勝マッシュルームと葉野菜サラダ	880円

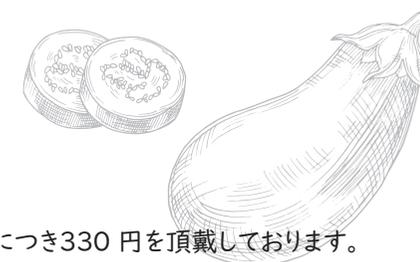
超絶
オススメ!

うたがわだからこそ食べられる おつまみ 10選

牛の雫	220円
食べんしゃいコンビ・ビーフ	550円
濃厚レバーパテ	660円
すじぼんず	770円
あか牛のひとくち元気玉(2個)	770円
尾崎牛の自家製生ハム	770円
健康な牛による不健康な人の為の ホルモン煮込み	990円
あか牛とトマト、ときどきパリピ	1,100円
しっぽ 数量限定	1,210円
モーツれつ!しゃぶしゃぶアヒージョ (バゲットをご一緒にどうぞ! 1個110円)	1,320円

ご飯もの・麺

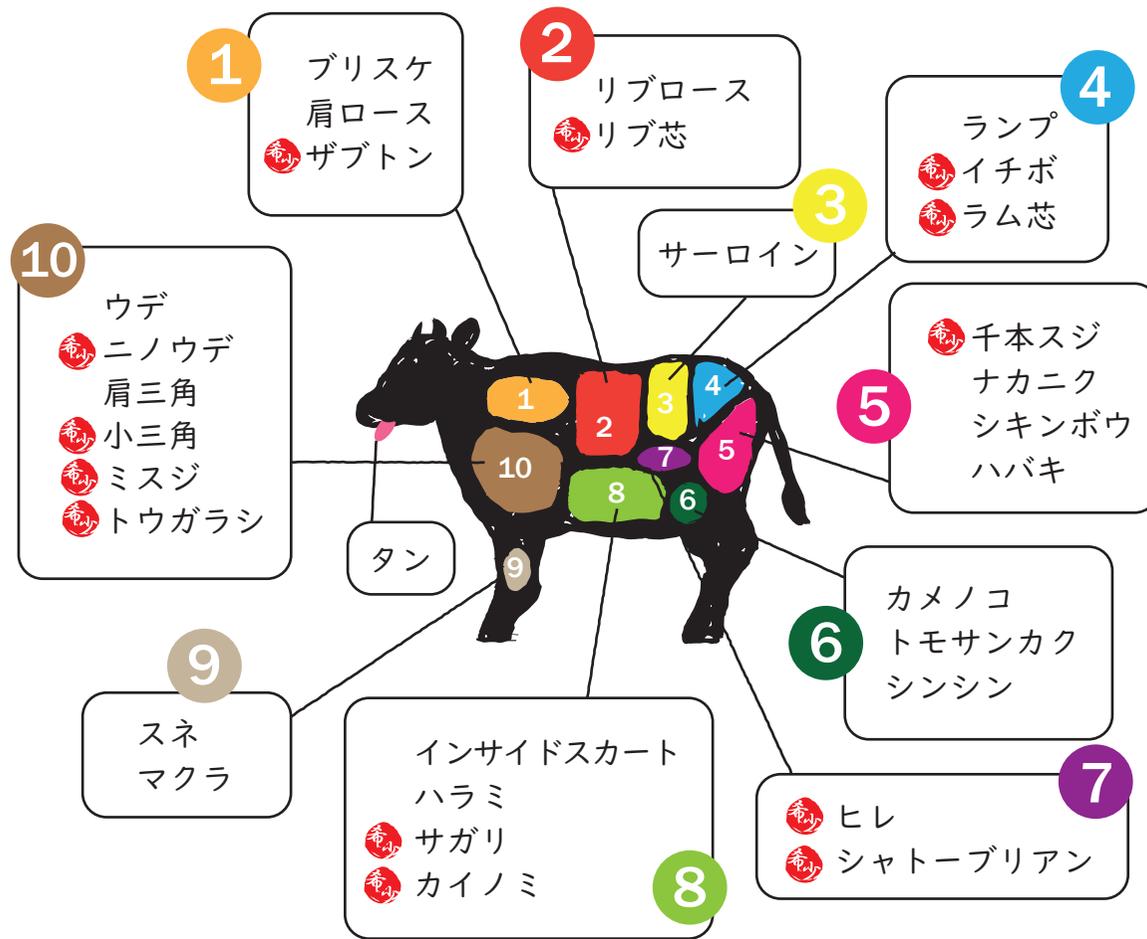
ニンニク醤油の卵かけご飯	330円
あか牛の肉巻きおにぎり	550円
尾崎牛牛すじスパイスカレー	990円
尾崎牛牛丼	1,100円
幻の尾崎牛による幻のメラーメン	980円



※席料としておひとり様につき330円を頂戴しております。
※表示価格は税込み表示です。
※当店は国産米を使用しております。

うたがわ

肉屋



お飲み物

drinks

ハイボール

旨い!げんこつハイボール	700円
キリッと檸檬ハイボール	700円
スパイスい〜生姜ハイボール	700円
柑橘の香りハイボール	700円
ウイスキーハイボール	700円
芋ハイボール	700円
麦ハイボール	700円
自然派ベルモットハイボール	700円
フルーツハイボール	700円
本格ウイスキーハイボール	1,100円〜

ビール

サントリー プレミアムモルツ生 [中]770円 [小]550円
ノンアルコールビール オールフリー 550円

グラスワイン

[泡] グラハムベック ブリュットNV	990円
[白] マス・ド・ジャニーニ セ・ヴィアン・コム・サ・ブラン	880円
[赤] エル・エステコ シクロス	990円
[赤] 本日のスペシャルワイン	1,320円
※ボトルでご希望の際はお尋ねください。4,950円〜	

日本酒

本日の純米吟醸酒 グラス90ml	990円
------------------	------

ノンアルコール

ウーロン茶	500円
イタリア産フルーツジュース	600円
元祖福田家のじゃばらスカッシュ	700円
発酵ザクロジュース	700円

食材のご紹介

ドライエイジングTボーンステーキ

専用熟成庫にて30日間の熟成を経て、旨味を凝縮させた、うたがわ名物Tボーンステーキ! ガッツリ赤身のサーロインと、柔らかな肉質のフィレ、どちらもお楽しみいただけます。

※サイズによりお値段異なりますのでスタッフがご案内いたします。

特選和牛 宮崎 尾崎牛

フランス三ツ星レストランはじめ、世界の一流レストランに認められた特選牛。自然配合飼料、良質な天然水、素晴らしいスタッフと、牧場主 尾崎宗春が28年の歳月をかけて作り上げた逸品です。

熊本北阿蘇 '井俊介さん' のあか牛

管理された放牧畜産にて、自然の草を食べ、太陽の下で運動し、ストレス少なく健康的に育った放牧牛。栄養価が高く、肉本来の味がします。井俊介さんが愛情込めて育てたあか牛です。